**Résumé du PFE : sous titre : Analyse de la stabilité du fromage fondu**

**Résumé:**

Le fromage fondu est un aliment périssable, riche en protéines et éléments nutritifs. Il est apprécié et largement commercialisé dans les pays en voie de développement et particulièrement les pays chauds. Néanmoins, il doit répondre à certaines exigences d'étiquetage (DLC, MG/ES) et aux critères légaux. Sa stabilité présente un intérêt économique certain Dans ce but des barres de fromage fondu "" MAGIVACHE "" d'un même lot ont été prélevées et soumises aux tests de vieillissement pendant toute la durée de vie du produit. Les analyses physicochimiques et bactériologiques ont montré que le produit est resté stable avec de légères variations au niveau des taux de matières grasses. Une évaluation de l'hygiène de la fromagerie a révélé la présence de coliformes et de moisissures dans les salles de préparation et de conditionnement. Les études de croissance ou challenge tests réalisés après inoculation d'une concentration connue d'une souche pathogène de E.coli dans les fromages ont mis en évidence une diminution du nombre de germes (courbe décroissante) avec un potentiel de croissance de 0, 35.

**Abstract:**

The cheese spread is a perishable food, rich in nutritive proteins and elements. It is appreciated and largely marketed in the countries in the process of development and particularly the countries hot. Nevertheless, it must answer certain requirements of etiquette (DLC, MG/ES) and the legal criteria. It's stability is of economic interest to this end some cheese spread bars ""magivache"" of the same batch was taken and subjected to the tests of ageing during all the life span of the product. The physico-chemical and bacteriological analyses showed that the product remained stable with light variations on the level of the fat content rates An evaluation of the hygiene of the cheese dairy revealed the presence of coliformes and moulds in the rooms of preparation and conditioning. The studies of growth or challenge tests carried out after inoculation of a known concentration of a pathogenic srain of E.coli in cheeses highlighted a reduction in the number of germs (decreasing curve) with a growth potential of 0, 35 ."