**Résumé du PFE : sous-titre : Contrôle de la qualité organoleptique et physiquo-chimique d'une viande congelé**

**Résumé** :

Le travail présenté dans ce mémoire concerne le contrôle de la qualité organoleptique et physicochimique d'une viande congelée. Un intérêt particulier a été accordé à l'étude de l'évolution de quelques paramètres ABVT (Azote Basique Volatil Total), pH (Potentiel Hydrogène) et TBA (acide Thio barbiturique) dans le temps pour mettre en exergue l'influence de la congélation et de sa durée sur la qualité de la viande congelée. Un résultat très notable a été obtenu aussi en faisant l'analyse de la TBA (acide Thio barbiturique).Par contre l'ABVT n'a pas donné des résultats exploitables.

**Abstract:**