**Résumé du PFE : sous-titre : Le contrôle physico- chimique de la viande fraiche**

**Résumé :**

Ce projet nous a permis de réaliser des tests physiques et chimiques de contrôle d'une viande fraiche. Les tests réalisés :

- Test d'extraction d'hémoglobine, et test de malachite qui nous permettent d'apprécier le degré de saignement.

- Test de Martin, qui montre l'origine de la coloration de la graisse.

- Préparation des lames histologiques, dont l'objectif est de différencier entre la viande fraiche et la viande décongelée présentée comme fraiche.   
  
  
  
  
**Abstract:**This project allows us to realize certain physical and chemical test used to control fresh meat. The tests we did are:

- Hemoglobin extraction test and acid malachite test. These two enabled us to appreciate the degree of bleeding.

- Martin test, used to determine origin of fat color.

- Preparation of histological slides, in order to differentiate between fresh meat and thawed meat presented as fresh.