**Mémoire de Master de Mme Terrouche Fatima Zohra, Mme Zerzouni Nada**

**Etude de la méthode de fabrication et évaluation de la qualité physico-chimique du lait cru et du lait pasteurisé dans une unité fabrication des produits laitiers**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2017**

**Résumé** :

Dans le but d'évaluer la méthode de préparation ainsi que la qualité physicochimique du lait cru et du lait pasteurisé conditionné afin de détecter les cas de fraude, nous avons effectué une étude approfondie dans une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la production de lait et ses dérivés à l'est de l'Algérie. Les résultats des analyses physico-chimiques montrent une densité moyenne de 1.0294 pour le LPC et de 1.0286 pour le lait cru, une acidité de 15 °D pour le LPC et une moyenne de 16 °D pour le lait cru, un taux de matière grasse en moyenne de 15.42% pour le LPC et 33.75 g/l pour le lait cru. Cette étude permet de déterminer les différents cas de fraude. L'étude des méthodes de production de cette unité ont permis de connaitre et de détailler les méthodes de préparation des différents laits et produits laitiers (LPC, LFC et le lait caillé). Dans le but de fabrique un produit de qualité nutritionnelle, marchande, organoleptique et microbiologique et dans le but d'assurer la sécurité du lait, les responsables de l'unité doivent respecter les conditions de préparation et réaliser les analyses microbiologiques du lait.

**Abstract:**

In order to evaluate the method of preparation as well as the physicichemical quality of the raw milk and the pasteurized milk packaged in order to detect the cases of fraud, we carried out a thorough study in an agribusiness company in the east of Algeria. the résults of physico-chemical analyzes show amean density of 1.0296 for PMC and 1.0286 for raw milk, an acidity of 15°D for PMC and an average of 16°D for raw milk, an average fat content of 15.42% for PMC and 33.75% for raw milk. This study makes it possible to determine the different cases of fraud. The production study of this unit makes it possible to evaluate the methods of preparation of PMC, FMC and rotten milk. To obtain a quality product and to ensure the safety of the milk, unit managers must respect the conditions of preparation and perform microbiological analyzes of milk.