**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Contribution à l’étude de l’évolution de la contamination par Pseudomonas spp. de l’Allache lors de sa conservation à l’état réfrigéré**

**Résumé :**

Le but de cette étude est l’évaluation du taux de contamination de l’Allache Sardinellaaurita commercialisée dans le marché Algérien par Pseudomonas spp. à l’état frais et réfrigéré avec et sans glace, et faire la comparaison entre l’évolution de Pseudomonas spp. et la FAMT lors de ces différents modes de conservations. 07 échantillons ont été achetés dans les poissonneries d’Alger ont fait l’objet d’analyses microbiologiques.Nos résultats ont montré que la moyenne de la charge bactérienne initiale est élevée 9,21.104 UFC/g. La moyenne de contamination du lot conservé réfrigéré sous glace est 9,70.103UFC/g à J5 et 1,78.105 UFC/g à J7. La moyenne de contamination du lot conservé à l’état réfrigéré sans glace est de 4,04.106 UFC/g à J5 et de 5,57.105 UFC/g à J7. Il est constaté à travers cette étude que l’application de la glace au cours de la conservation du poisson a pour avantage de retarder le début de processus d’altération du poisson par Pseudomonas spp., par contre la conservation au froid fait augmenter progressivement le nombre des Pseudomonas spp. et la FAMT, le processus d’altération est plus précoce.

**Abstract**:   
The aim of this study is to evaluate the contamination rate of Allache Sardinella aurita marketed in the Algerian market by Pseudomonas spp. in fresh and chilled state with and without ice, and to compare the evolution of Pseudomonas spp. and the FAMT during these different methods of preservation. 07 samples were purchased in the fish shops of Algiers and were subjected to microbiological analyses. Our results showed that the average of the initial bacterial load is high at 9.21,104 CFU/g. The average contamination of the batch kept refrigerated under ice is 9.70.103 CFU/g at D5 and 1.78.105 CFU/g at D7. The average contamination level of the lot kept refrigerated without ice is 4.04.106 CFU/g at D5 and 5.57.105 CFU/g at D7. It was found through this study that the application of ice during the conservation of fish has the advantage of delaying the onset of fish spoilage by Pseudomonas spp. but cold conservation progressively increases the number of Pseudomonas spp. and the FAMT, the spoilage process is earlier.