**Résumé du PFE : sous titre : Contaminations des viandes : Etude Bibliographique**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Résumé :**

La viande est un produit nutritionnel important pour l’homme, riche en protéines et en eau. C’est une denrée alimentaire périssable, elle constitue ainsi un terrain favorable à la prolifération microbienne nuisible à la santé du consommateur. Comparée à la décennie antérieure la production et la consommation de viande a évolué, il se consomme plus de 10 000kg chaque seconde dans le monde, donc le souci majeur est d’assurer une viande saine au consommateur.
Le travail a pour objectifs de :
•Définir la qualité de la viande du point de vue organoleptique, nutritionnelle, hygiénique et sanitaire,
•Décrire les étapes relatives à l’acheminement de la viande depuis son origine soit l’abattoir jusqu’à sa destination intermédiaire boucherie et définitive le consommateur, et ce, conformément aux règles d’hygiène et de sécurité,
•Développer les étapes de la contamination des viandes depuis l’abattage à la distribution,
•Décrire les différentes flores de contamination des viandes.

**Abstract** :

Meatis an important nutritionalproduct for humans,rich in proteins and water.It is a perishablefoodstuff and therefore a breedingground for microbialgrowththatcouldbedetrimental to the health of consumers.The production and consumption of meat has evolved, it is currently consumed at a rate of more than 10,000 kg per second worldwide,thisiswhy the main concernis to guaranteehealthymeat to theconsumer.
The objectives of the work are to :
•To defining the quality of the meatfrom an organoleptic,nutritional,hygienic and sanitary point of view,
•Describe the stepsinvolved in transporting the meatfromitsorigin, i.e. the slaughterhouse, to itsintermediatebutchery destination and finally to the consumer, in accordance withhealth and safetyrules.
•Describe the stages of meat contamination fromslaughter to distribution
•Describe the different types of meat contamination flora.