**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l’étude de l’évolution de la contamination par la flore aérobie mésophile totale 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 Sardinella aurita commercialisée dans le marché Algérien par la FAMT à l’état frais et réfrigéré avec et sans glace. 07 échantillons ont été achetés dans les poissonneries d’Alger ont fait l’objet d’analyses microbiologiques.Nos résultats ont indiqué que la moyenne de la charge bactérienne initiale est élevée (3,38.106 UFC/g) ce qui témoigne d’une mauvaise hygiène générale et d’un degré d’altération avancé du poisson. La moyenne du taux de contamination du lot conservé à l’état réfrigéré sous glace est 8,02.107 UFC/g à J5 et 4,31.107 UFC/g à J7. La moyenne du taux de contamination du lot conservé à l’état réfrigéré sans glace est 8,90.107 UFC/g à J5 et 9,05.107 UFC/g à J7. Il est constaté à travers cette étude que le froid n’a fait que ralentir la croissance la FAMT et que l’importance de l’application de la glace lors de la conservation du poisson à l’état réfrigéré, réside dans l’allongement de sa durée d’aptitude à la consommation.

**Abstract** :

The aim of this study is to evaluate the contamination rate of Allache Sardinella aurita marketed in the Algerian market by the FAMT in fresh and refrigerated state with and without ice. 07 samples were purchased in the fish shops of Algiers and were subjected to microbiological analyses. Our results indicated that the average initial bacterial load is high (3.38×106 CFU/g), indicating poor general hygiene and an advanced degree of spoilage of the fish. The average contamination level of the lot kept refrigerated under ice is 8.02×107 CFU/g at D5 and 4.31×107 CFU/g at D7. The average contamination level of the lot kept refrigerated without ice is 8.90×107 CFU/g at D5 and 9.05×107 CFU/g at D7.The study revealed that the cold only slowed the growth of FAMT and that the importance of applying ice when keeping fish in a refrigerated state resides in the lengthening of the fish's shelf life.