**Résumé de PFE : sous titre : Dosage des proteines du lait en poudre**

**Résumé :**

Le lait cru est un aliment riche en protéines (34g), ces protéines sont indisponsables et à l'entretien de l'organisme. Le lait sec tient aussi une place importante et peut même remplacer le lait cru surtout lorsqu'on ne dispose pas pour la distribution d'une chaîne de réfrégération. A coté des avantages du à l'absence de micro-organismes et la facilité de son transport et son stockage, sans oublier sa longue durée de vie. La dessiccation du lait présente toute fois divers incovénients parmi lesquels, la dénaturation des protéines. grâce à des recherches extrêmement nombreuses, il a été affirmé que les protéines du lait pouvaient être dosées par des méthodes diverses parmi lesquelles la méthode KJEDAHL qui est l'une des méthodes les plus connues dans ce domaine et qui fait l'objet de cette étude.

**Abstract**:

Raw milk is rich food by proteins (34g), these protéins are necessary for a health. Milk powder has an important role, because it can compensate raw milk, especially when we have not for a distribution of cooling line. Milk powder has more advantages, such us absence of germs, easiness of transport and reserved for a long length of time. Favour of many researches, it was asserted that protein milk could be analysed by several methods whom among KJELDAHL's method, it is one of the most know in this domain, and it is the subject of this study.