**Résumé du PFE :** Contribution à l’étude de la qualité physicochimique du lait cru livré à la laiterie COLAITAL (Birkhadem)

**Auteur :** Issad, Sarah

**Auteur :** **Guechou, Rachaline**

**Résumé :**

Cette étude a pour but l’évaluation de la qualité physico-chimique et la recherche des résidus d’antibiotiques dans des échantillons de lait cru destiné à la laiterie de « COLAITAL » de Birkhadem. 20 échantillons ont été analysés pour s’assurer que le produit testé est conforme aux normes établies par l’entreprise et qu’il ne présente aucun danger pour la santé du consommateur. L’analyse physico-chimique des laits cru testés, a permis d’obtenir les valeurs suivantes : un taux de matière grasse moyen de 32,05 g/l ; une densité moyenne de 1028.85 ; une acidité titrable moyenne de 15,34 D° ; un pH moyen de 6,7 ; et un taux moyen d’extrait sec dégraissé de 80,29 g/l. 80% des résultats obtenus sont conformes aux normes de la laiterie.

Mots-clés : COLAITAL ; Lait cru ; Physicochimie ; Résidu d’antibiotique.

Abstarct :

The purpose of this study is to evaluate the physico-chemical quality and the search for antibiotic residues in samples of raw milk intended for the dairy "COLAITAL" of Birkhadem. 20 samples were analyzed to ensure that the tested product is in accordance with the standards established by the company and that it does not present any danger to the consumer's health. The physico-chemical analysis of raw milk tested, has resulted in the following values: an average fat content of 32.05 g / l, an average density of 1028.85, an average titratable acidity of 15.34 D °, an average pH of 6.7, and an average rate of dry extract defatted 80.29 g / l. 80% of the results obtained are consistent with the standards of the dairy.

Keywords : COLAITAL; Raw milk; Physico-chemical quality; Antibiotic residues.

ملخص :

الهدف من دراستنا هو تقييم الجودة الفيزيائية والكيميائية والبحث عن بقايا المضادات الحيوية من 20 عينة من الحليب الخام في 03 ولايات (الجزائر العاصمة، البليد ة و بومرداس) في مختبرمصنع الالبان "كوليتال'' في بيرخادم، للتحقق من أن المنتج المحلل لا يشكل مخاطر على صحة المستهلك.

التحليل الفيزيائي الكيميائي للحليب الخام الذي تم اختباره، مكننا من الحصول على القيم التالية: متوسط محتوى الدهون من 32.05 غرام / لتر؛ متوسط كثافة 1028.85؛ متوسط الحموضة القابلة للمعايرة من 15.34 درجة دورنيك ؛

; متوسط معدل الاستخراج الجاف منزوع الدسم 80.29 غرام / لتر. متوسط 6.7 Ph

80 بالمائة من النتائج تتوافق مع معايير مصانع الالبان.

الكلمات الرئيسية: كولايتال; الحليب الخام; الكيمياء الفيزيائية; بقايا المضادات الحيوية.