**Résumé du PFE** : Synthèse bibliographique sur les dangers microbiologiques des viandes rouges et blanches

**Auteur :** **Boumezrag, Leila Selsabi**

**Résumé :**

**La viande est le produit de transformation du muscle après la mort de l’animal. Elle est traditionnellement considérée comme le véhicule de nombreuses maladies d'origine alimentaire chez l'homme à cause des défauts d’hygiène. C’est une denrée alimentaire hautement périssable et dont la qualité hygiénique dépend, d’une part de la contamination pendant les opérations d’abattage et de découpe et d’autre part, du développement et de la croissance des flores contaminantes pendant le refroidissement, le stockage et la distribution.**

**Cette étude a pour objectifs de :**

**• Définir la qualité de la viande rouge et blanche,**

**• Décrire les différentes flores de contamination des viandes,**

**• Étudier les différents types des microorganismes d’altérations des viandes.**

**Mots clés : Viande, qualité, flore de contamination, microorganismes, altérations.**

**Abstract**

**Meat is the transformation product of muscle after the animal's death. It has traditionally been seen as the vehicle for many foodborne illnesses in humans due to poor hygiene. It is a highly perishable foodstuff whose hygienic quality depends on the one hand on contamination during slaughtering and cutting operations and on the other hand on the development and growth of contaminating flora during cooling, storage and distribution.**

**The objectives of this study are to:**

**• Define the quality of red and white meat,**

**• Describe the different flora of meat contamination,**

**• Study the different types of microorganisms affecting meat.**

**Key words: Meat, quality, contamination flora, microorganisms, alteration.**

**ملخص :**

**اللحوم هي نتاج تحوّل العضلات بعد موت الحيوان. يُنظر إليها تقليديًا على أنها وسيلة للعديد من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية لدى البشر بسبب قلة النظافة وهي مادة غذائية قابلة للتلف بدرجة كبيرة وتعتمد جودتها الصحية جزئيًا على التلوث أثناء عمليات الذبح والتقطيع وجزئيًا على التطوير والتوزيع.**

**تهدف هذه الدراسة إلى:**

**• تحديد جودة اللونين الأحمر والأبيض عن طريق.**

**• وصف النباتات المختلفة لتلوث اللحوم .**

**• دراسة الأنواع المختلفة من الكائنات الحية الدقيقة التي تؤثر على اللحوم.**

**الكلمات المفتاحية: اللحوم ، الجودة ، تلوث النباتات ، الكائنات الحية الدقيقة ، التلف**