**Résumé du PFE :** **Le lait de la ferme à la pasteurisation :**

**étude bibliographique**

**Auteur : Talbi, Sara Rital**

**Résumé :**

 **Cette étude bibliographique a pour objectifs de traiter du lait et de son utilisation. Trois chapitres sont développés. Le premier traite de l’importance du marché du lait dans le monde et en Algérie particulièrement, le second traite des caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles du lait en tant que matière première, et le troisième chapitre retrace les différentes étapes et les traitements que subit le lait de la ferme à la pasteurisation**

**Mots clés : Lait, Pasteurisation, Laiterie.**

**Abstract**

**This bibliographical study aims to deal with milk and its use. Three chapters are developed. The first one deals with the importance of the milk market in the world and in Algeria in particular, the second one deals with the physico-chemical and nutritional characteristics of milk as a raw material, and the third chapter traces the various stages and treatments that milk undergoes from the farm to pasteurization**

**Key words : Milk, Pasteurization, Dairy.**

**ملخص**

**أهداف هذه الدراسة هي معالجة الحليب واستخدامه. تم تطوير ثلاثة فصول. يتناول الأول أهمية سوق الحليب في العالم وفي الجزائر على وجه الخصوص ، ويتناول الثاني الخصائص الفيزيائية والكيميائية والقيمة الغذائية للحليب كمادة خام ، ويتتبع الفصل الثالث المراحل والمعالجات المختلفة التي يخضع لها الحليب من من المزرعة إلى البسترة**

**الكلمات المفتاحية: حليب ، بسترة ، ألبان.**