**Résumé du PFE** :

Évaluation de la qualité bactériologique et physico-chimique du lait cru produit par quatre races caprines

**Auteur : Nouar, Nour El Houda**

**Auteur :** **Souidi, Amina**

**Auteur :** **Djemai, Amira**

 **Résumé :**

**La demande nationale en lait de chèvre est de plus en plus forte. Notre étude consiste à comparer entre les qualités microbiologique et physico-chimique du lait cru produit par quatre races caprines (Arabia, Saanen, croisée et Alpine) dans six régions situées à Alger, Tipaza, Sétif, Batna et Tizi Ouzou.**

**À partir de chaque élevage, 3 chèvres par race existante ont été prélevées. Les analyses bactériologiques ont été réalisées sur 30 échantillons au total, alors que les paramètres physico-chimiques ont été déterminés pour 10 laits de mélanges-races.**

**La qualité bactériologique était dans l’ensemble inacceptable avec des taux de non-conformité de l’ordre de 56,7% pour la FAMT, et de 80% pour les coliformes thermotolérants et pour les staphylocoques. La recherche des salmonelles était négative dans tous les échantillons.**

**Concernant les paramètres physico-chimiques, les laits analysés avaient une densité conforme mais un pH non-conforme ; la teneur en extrait sec total était aux normes pour les races croisée et Alpine et variait selon l’élevage pour les races Arabia et Saanen ; la teneur en matière grasse était non conforme sauf dans le mélange M10 associé à la race Saanen ; la teneur en protéines totales était aussi non conformes sauf dans les mélanges M3 et M5 associées aux races croisée et Saanen, respectivement.**

**Les bonnes pratiques d’hygiène et d’élevage doivent être instaurées afin d’améliorer la qualité du lait de chèvre.**

**Mots clés : lait, chèvre, race, qualité bactériologique, qualité physico-chimique.**

**Abstract**

**The national demand for goat‘s milk is growing. Our study aimed to of compare the microbiological and physico-chimical qualities of raw milk produced by four goat breeds ( Arabia, Saanen , croisée de and Alpine) in six regions of Algeria : Algiers, Tipaza, Sétif, Batna and Tizi Ouzou.**

**From each breeding, 3 lactating goats per breed were taken. Bacteriological analyzes were carried out on a total of 30 samples, while the physico-chemical parameters were determined for 10 mixed-breed milks.**

**The bacteriological quality was overall unacceptable with non-compliance rates of 56.7% for FAMT, and 80% for each thermotolerant coliforms and staphylococci. All samples were Salmonella-negative.**

**Regarding the physico-chemical parameters, the analyzed milk had a compliant density but a non-compliant pH; the total solid content was up to standards for the croisée and Alpine breeds and varied according to the breeding for Arabia and Saanen ; the fat content was non-compliant except in mixture M10 associated with the Saanen breed ; the total protein content was also non-compliant except in M3 and M5 mixtures associated with croisée and Saanen breeds, respectively.**

**Good hygiene and husbandry practices must be established in order to improve the quality of goat’s milk.**

**Key words: milk, goat, breed, bacteriological quality, physico-chemical quality.**

**الملخص**

**يتزايد الطلب الوطني على حليب الماعز. تهدف دراستنا إلى مقارنة الصفات المكروبيولوجية و الفيزيو- الكيميائية للحليب الخام الذي تنتجه اربع سلالات من الماعز ( العربية و السانيين و الهجينة و الالبين) تربى في ست مناطق من الوطن : الجزائر العاصمة ,تيبازة , سطيف , باتنة و تيزي وزو .**

**في كل مزرعة ،تم اختيار 3 ماعز حلوب من كل سلالة. اجريت التحاليل البكتريولوجية على 30 عينة , بينما تم اجراء التحاليل الفيزيو- الكيميائية لعشرة عينات حليب مختلطة تكونت بعد مزج الثلاث عينات من كل سلالة في المزرعة.**

**تبين من النتائج المحصل عليها ان الجودة البكتيريولوجية غير مقبولة بشكل عام حيث بلغت نسب عدم المطابقة نحو 56.7% لل FAMT و 80% للبكتيريا القولونية المقاومة للحرارة و البكتيريا العنقودية بينما كانت نتائج السالمونيلا سلبية في جميع العينات.**

 **بينت نتائج التحليل الفيزيو-كيميائي مطابقة بالنسبة للكثافة على عكس أرقام pH. محتوى المواد الصلبة الكلي كان مطابقا للمعايير بالنسبة للسلاتين الهجينة و الالبين و نسبي بالنسبة للسلالتين العربية و السانين. محتوى المواد الدهنية كان غير مطابقا باستثناء في المزيج 10M المنسب لسلالة السانين، أما محتوى البروتينات الشاملة كان غير متطابقا للمعيار الدولى باستثناء في M3و M5 اللذان ينسبان للسلالتين الهجينة و السانين على التوالي ,من اجل تحسين نوعية حليب الماعز يجب ممارسة النظافة و التربية الجيدة.**

**الكلمات المفتاحية: الحليب ، الماعز ، السلالة ، الجودة البكتريولوجية، الجودة الفيزيو-كيميائية**