**Mémoire de Magistère de Mr Belhadj Mohamed Tayeb**

**Contribution à l'étude de la qualité bactériologique des viandes hachées commercialisées dans la wilaya de Bordj Bou Areridj**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2008**

**Résumé :**

Notre étude a pour but l’évaluation de la qualité bactériologique de la viande hachée. Pour ce faire, nous avons procédé à des analyses microbiologiques de 149 échantillons de différents types de viande hachée : viande hachée à la demande issue de viande bovine fraîche (VHD), viande bovine hachée à l’avance (VHA) , viande hachée à la demande issue de viande bovine congelée hachée à l’état congelé (VHCC) , viande hachée à la demande issue de viande bovine congelée hachée après décongélation (VHCD), prélevés chez les commerçants de détail dans la région de Bir Kasd Ali, wilaya de Bordj Bou Arreridj. L’étude est divisée en deux parties : La première effectuée sur 149 échantillons a été consacrée à l’évaluation de la contamination initiale ; la deuxième partie effectuée sur 118 échantillons a concerné l’étude de l’évolution de la contamination bactérienne après conservation à +6°C±2°C pendant 6h et 24h. Les résultats enregistrés au cours de la première partie ont montré que 97% des échantillons de VHA et 45% des échantillons de VHD, ainsi que 47% des échantillons de VHCD étaient de qualité bactériologique non satisfaisante, alors que 80% des échantillons de VHCC étaient de bonne qualité bactériologique. Nous avons noté l’absence des salmonelles dans tous les échantillons testés. Les résultats de l’étude de l’évolution ont révélé un taux d’augmentation à t24 de la FAMT à +30°C de 175%, des coliformes fécaux de 130%, des Staphylococcus aureus de 117% , des germes anaérobies sulfitoréducteurs à + 46 C ° de 80% et d’Escherichia coli de 60% pour les échantillons de VHD; et de 20 et 30% pour la FAMT à +30°C, les coliformes fécaux et Escherichia coli pour les échantillons de VHC. Ces résultats reflètent les mauvaises conditions de préparation de la viande hachée constatée par nos soins sur le terrain, et l’inefficacité de sa
conservation à température de réfrigération 6 ± 2°C.

**Abstract:**

The purpose of our study is bacteriological quality assessment of chopped meat.We’ve done microbiological analyses of 149 samples of various types of chopped meat taken from butchers in Bir Kasd Ali area (Bordj Bou Arreridj): meat chopped at request resulting from fresh beef (MCR), beef meat chopped in advance (MCA), meat chopped at request resulting from frozen beef chopped in a frozen state (MCFF), meat chopped at request resulting from frozen beef chopped after defrosting (MCFD). The study was divided into two parts concerned The first part carried out on 149 samples was devoted to contamination ; the second part carried out on 118 samples related to the study of theevolution of the bacterial contamination after conservation at +6°C±2°C during 6h and 24h. The recorded results during the first part showed that 97% of MCA samples and 45% of MCR samples, as well as 47% of MCFD samples had no satisfactory bacteriological quality, whereas 80% of MCFF samples had good bacteriological quality. We noted the absence of Salmonella in all tested samples. The results of the study of the evolution revealed an increasing rate at t24 of the TVC at +30°C of 175%, faecal coliforms of 130%, Staphylococcus aureus of 117%, sulphite reducing anaerobes at + 46 C ° of 80%, and Escherichia coli of 60%, for MCR samples; and of 20 and 30% for the TVC at +30°C, faecal coliforms and Escherichia coli, for MCF samples. These results reflect bad conditions of chopped meat preparation, and its inefficiency of preservation at refrigeration temperature +6°C±2°C