**Résumé du PFE** : **Etude de la qualité physicochimique du lait et produits laitiers fabriqués dans l’entreprise COLAITAL Birkhadem(Alger)**

**Auteur :** Souala, Raounak

**Auteur : Smara, Rania**

**Résumé :**

**Cette étude a pour but l’analyse physicochimique des échantillons de lait et de produits dérivés fabriqués par l’entreprise COLAITAL de Birkhadem (LPC, UHT, Yaourt, L’ben, Raïb et Beurre). Les critères étudiés sont le pH, l’acidité titrable, la densité, la teneur en matière grasse, l’extrait sec total, l’humidité et l’extrait sec dégraissé. Les taux de non-conformités recensés concernent le critère de l’acidité titrable et la teneur en MG, notamment pour le yaourt (71%), le L’ben (87%) et le beurre (100%). Des taux de 100% de non-conformité ont été enregistré pour les critères densité et température pour le lait UHT. Ces résultats sont en général la conséquence du non respect des règles d’hygiène et de fabrication durant toutes les étapes du process.**

**Les mots clés : COLAITAL, LPC, UHT , PH.**

**ملخص**

**تهدف هذه الدراسة إلى التحليل الفيزيائي والكيميائي للحليب ومنتجات الألبان المصنعة من قبل شركة COLAITAL Birkhadem ،LPC UHT) ، ياوورت، لبن ، الرايب والزبدة). المعايير المدروسة هي الأس الهيدروجيني ، الحموضة القابلة للمعايرة ، الكثافة ، محتوى الدهون ، إجمالي المستخلص الجاف ، الرطوبة والمستخلص الجاف منزوع الدهن. معدلات عدم الامتثال المحددة تتعلق بمعيار الحموضة القابلة للمعايرة ومحتوى الدهون ، خاصة بالنسبة لياوورت (71٪) ، لبن (87٪) والزبدة (100٪). تم تسجيل معدلات عدم امتثال بنسبة 100٪ لمعايير كثافة ودرجة حرارة الحليب المعقم. هذه النتائج بشكل عام هي نتيجة عدم الامتثال لقواعد النظافة والتصنيع خلال جميع مراحل العملية.**

**الكلمات المفتاحية: كوليتال، حليب مبستر، استقرار الحليب درجة حرارة فائقه، الاس الهيدروجيني.**

**Abstract :**

**This study aims the physicochemical analysis of milk and dairy products, manufactured by the company COLAITAL Birkhadem (LPC, UHT, Yogurt, L'ben, Raïb and Butter). The criteria studied are the pH, titratable acidity, density, fat content, total dry extract, moisture and dry extract defatted. The rates of non-compliance identified concern the criterion of titratable acidity and fat content, especially for yogurt (71%), L'ben (87%) and butter (100%). Rates of 100% non-compliance were recorded for the criteria density and temperature for UHT milk. These results are generally the consequence of non-compliance with the rules of hygiene and manufacturing during all stages of the process.**

**Key words: COLAITAL, LPC , UHT.**