**Mémoire de Magistère de Mme Mebkhout Faiza**

**Qualité bactériologique de l'oeuf de consommation et évolution de la contamination en fonction du temps et de la température de conservation**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2009**

**Résumé** :

Notre étude a visé deux aspects:  
•L’appréciation quantitative de la contamination bactérienne de la surface des oeufs par deux méthodes d’analyses, l’une classique et l’autre rapide. Nous avons également étudié, l’évolution du taux de contamination bactérienne de l’intérieur de l’oeuf, au cours de sa conservation durant deux périodes (hiver et été) et à deux températures différentes (température ambiante et température de réfrigération) et ce pour une durée de conservation de 30 jours.  
•L’autre aspect est une appréciation qualitative (absence ou présence) de la contamination externe et interne de l’oeuf, par la recherche des Salmonella spp.  
Les résultats de cette recherche bactérienne réalisés sur la surface des oeufs par la méthode classique ont montré une contamination par les streptocoques, les staphylocoques à coagulase positive et les coliformes fécaux de façon moindre. Avec la méthode rapide nous avons relevé une contamination par les coliformes totaux et les staphylocoques. Nous avons noté l’absence de contamination par salmonella par les deux méthodes. Toutefois, nous avons pu identifier et confirmer la présence de souches de E coli, Enterobacter cloacae et Pseudomonas aeroginosa. Les oeufs conservés en période d’hiver n’ont montré aucune contamination bactérienne à l’intérieur de l’oeuf sauf exception quelques souches d’E Coli, Citrobacter et Proteus dénombrés à température ambiante. En revanche, l’analyse bactériologique de l’intérieur des oeufs conservés en période d’été a révélé une contamination des oeufs stockés uniquement à température ambiante. Pour les différents germes étudiés à l’intérieur de l’oeuf, nous avons observé une contamination à J7, puis une augmentation du taux de contamination à J14 et J21 et une diminution de ces taux à J30.  
  
  
**Abstract:**

Our study has two aspects:  
•The quantitative assessment of bacterial contamination of the surface of eggs by two methods of analysis, one classical and one fast. We also studied the rate of bacterial contamination from inside the egg during its conservation during two periods (winter and summer) and two different temperatures (room temperature and refrigerator temperature) and for a shelf life of 30 days.  
•The other aspect is a qualitative assessment (presence or absence) of external and internal contamination of the egg, for the detection of Salmonella spp.  
The results of this research conducted on the bacterial surface of eggs by the conventional method showed a contamination by streptococci, staphylococci and coliform to a lesser extent. With the rapid method we found contamination by total coliforms and staphylococci. We noted the absence of contamination with salmonella by the two methods. However, we could identify and confirm the presence of strains of E coli, Enterobacter cloacae and Pseudomonas aeroginosa. Eggs stored during winter showed no bacterial contamination within the egg except some strains of E. coli, Citrobacter and Proteus counted at room temperature. However, bacteriological analysis of the interior of eggs in summer showed a contamination of eggs stored only at room temperature. For the different studied germs inside the egg, we found contamination at J7, then an increase in the rate of contamination at J14 and J21 and a decrease in these rates at J30.