**Résumé du PFE : Sous titre : Etude de la qualité physicochimique du lait cru a la réception dans une unité de transformation et de production de produits laitiers à Alger**

**Résumé:**

Dans un objectif de mettre à la disposition du consommateur une variété de lait de bonne qualité et de garantir une fabrication de produits de qualité satisfaisante, des analyses physicochimiques sont systématiquement effectuées dans les unités de fabrication du lait, en vue de vérifier la conformité de la qualité du lait aux normes. Notre étude s’est inscrite dans le cadre du suivi des principales méthodes des analyses physico-chimiques sur des échantillons du lait cru à la réception au sein de l’entreprise COLAITAL de Birkhadem afin de déterminer les paramètres de la non-conformité du produit. Les critères étudiés sont le pH, l’acidité titrable, la densité, la teneur en matière grasse, l’extrait sec total et l’extrait sec dégraissé. Les résultats obtenus montrent que les échantillons de lait cru sont globalement conformes aux exigences du journal officiel de la république algérienne utilisé comme normes d’acceptation par l’entreprise. Exception faite dans un échantillon qui présentaient une non-conformité liée à sa teneur inférieure à la norme de matière grasse (MG = 24 g/l)ainsi que dans 2 échantillons ou une présence de résidus d’ATB a été détecté. Les échantillons non conformes ont été refoulés.

**Abstract**:

In the aim of providing the consumer with a wide variety of good quality milk and ensuring the manufacture of products of satisfactory quality, physicochemical analyses are systematically carried out in the milk manufacturing units, in order to verify the conformity of the quality of the milk to the standards. This study is part of the monitoring of the main methods of physico-chemical analysis on samples of raw milk at the reception in the company COLAITAL Birkhadem to determine the parameters of non-conformity of the product. The criteria studied are the pH, titratable acidity, density, fat content, total dry extract and dry extract defatted. The results obtained show that the samples of raw milk are generally consistent with the requirements of the Official Journal of the Algerian Republic used as standards of acceptance by the company. Exception made in a sample that presented a non-conformity related to its content below the standard of fat (MG = 24 g / l) and in 2 samples or a presence of residues of ATBwas detected. The non-compliant samples were rejected.