**Mémoire de Magistère de Mr Ouabdesselam Lyes**

**Contribution à l'évaluation de l'aptitude à la transformation fromagère du lait de quelques races bovines dans la région d'Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2010**

**Résumé** :

Cette étude a pour objectif principal de déterminer la compostion chimique du lait et du caillé correspondant de quelques races bovines (Prim holstein, Montbéliarde, Fleckvieh, Brune de l’Atlas). Nous nous somme intéressé, au cours de cette étude, aux paramètres chimiques suivant: la Matière Grasse, les Protéines Totales, Matière azotées totales, l’Extrait Sec Total et les Cendres. L’étude a touché deux exploitations, l’une est situé à Tizi-Ouzou dans laquelle nous avons effectué un total de 30 prélèvements à partir de 05 vaches Montbéliardes, 05 vaches Fleckvieh, 05 vaches Prim’Holstein. Les vaches avaient le même âge, le même numéro de lactation et ont eu la même alimentation. Le seul facteur variable pris en compte était la race. L’autre est situé à Larbàa dans laquelle nous avons effectué un total de 80 prélèvements à partir des mêmes races précitées auxquels nous avons ajouté 05 vaches de race locale (Brune de l’Atlas). Les vache avaient le même âge, le même numéro de lactation et ont eu la même alimentation.il y’avais que le mode d’élevage que nous n’avons pas pu contrôler dans le cas de la Brune de l’Atlas. Nos résultats ont montré que les vaches de race locale produisent un lait significativement plus riche en Matière Grasse et en extrait sec total que les autres races étudiées. Que le caillé des vaches Prim’Holstein est plus riche en Matières Grasses. Que les vaches Montbéliarde produisent un lait présentant un rapport M.G./Protéines du caillé intéressant dans les deux exploitations, ce qui se traduit par une bonne consistance du caillé. Ce rapport prédispose cette race à une meilleure aptitude à la transformation fromagère.  
  
  
**Abstract:**The main aim of this study was to determine the chemical composition of the raw milk and the corresponding curd of several bovine races (Prim holstein, Montbéliarde, Fleckvieh, Brune de l’Atlas) by determining their fat content, total protein, total nitrougenous content, their total dry extract and ashes. The study was performed in two dairy exploitations level, the first located in Tizi Ouzou, 30 milk samples were collected from 5 Montbéliardes, 5 Fleckvieh and 05 Prim’Holstein cows. All the cows had the same age, lactation number, and alimentation. The only variable factor was the race. The second dairy exploitation is located in Larbàa, we have collected 80 samples of milk from 5 Montbéliardes, 5 Fleckvieh, 05 Prim’Holstein and 5 cows of local race (Brune de l’Atlas). All the cows had the same age, lactation number, and alimentation, the only parameter we haven’t been able to control was the breeding mode  
of Brune de l’Atlas cows. Our results show first, that the cows of local race produce milk significantly more rich in fat, and total dry extract regarding to the other studied races then, the fat content of curd of the Prim’Holstein milk is more important and finally, the Montbéliarde cows of the two exploitations produce a milk with an interesting curd’s fat to protein ratio which reflect a well curd consistency. This ratio suggest that the milk of this race have a better ability to cheese processing.