**Mémoire de Master de Mme Gamouri Souad**

**Qualité physico-chimique et microbiologique du lait cru livré à une entreprise de transformation laitière**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2019**

**Résumé** :

L’étude réalisée concerne un suivi et un contrôle du lait cru collecté par la laiterie Danone Djurdjura Algérien provenant de plusieurs régions. Nous avons jugé utile d’entamer ce sujet dans la mesure où le lait est fondamentalement nécessaire dans la vie quotidienne de l’être humain. Pour ce faire notre étude a pour objectif de mettre en évidence la qualité physico-chimique et microbiologique du lait cru. Les résultats physico-chimiques obtenus sont en général conformes aux normes de l’entreprise. Du point de vu bactériologique ce lait présente une qualité généralement acceptable.   
  
  
  
**Abstract:**

The study carried out relates to a follow-up and a control of raw milk collected by the dairy factory of Danone Djurdjura Algerian coming from several regions. We considered to be useful to start this subject insofar as milk is basically necessary in the daily life of the human being. With this intention our study aims to highlight the physicochemical and microbiological quality of raw milk. The physicochemical results obtained match in general with in-house standards. bacteriologically this milk presents an acceptable general quality.