**Mémoire de Master de Mme Kadri Boutheyna**

**Principaux modes de conservation des viandes rouges**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2020**

**Résumé** :

 Le processus de transport des animaux fait partie des opérations nécessaires pour la transformation du muscle en viande. Par ailleurs, la viande est riche en protéines et en acides aminés. Elle est également riche en fer, en zinc et en vitamines B3 et B6. Elle constitue en outre une source majeure de sélénium et de vitamines B12. D’autre part, la viande est un écosystème complexe regroupant des espèces bactériennes variées pouvant être représentées soit par des germes d’altération, pathogènes ou bénéfiques. Enfin, différents modes de conservation de la viande sont mis au point afin de réduire sélectivement les bactéries indésirables pour le produit ou pour la santé du consommateur tout en favorisant le développement des bactéries bénéfiques

**Abstract:**

The process of transporting animals is part of the operations necessary for the transformation of muscle into meat. In addition, the meat is rich in proteins and amino acids. It is also rich in iron, zinc and vitamins B3 and B6. It is also a major source of selenium and vitamins B12. On the other hand, meat is a complex ecosystem bringing together various bacterial species that can be represented either by spoilage, pathogenic or beneficial germs.Finally, different methods of preserving meat are developed in order to selectively reduce bacteria that are undesirable for the product or for the health of the consumer while promoting the development of beneficial bacteria.