**Résumé du PFE : sous titre : Fabrication de fromage à pate pressée non cuite à partir d'une coagulase d'origine synthétique et à partir d'une presure bovine**

**Résumé** :

La fabrication fromagère a tiré un grand profit du développement de la recherche enzymatique. En effet, des enzymes de différentes origines ayant la spécificité de coaguler le lait ont été découvertes et isolées dans le but de succéder à la présure. C’est dans cet esprit que nous avons orienté notre étude vers la comparaison entre l’utilisation d’une coagulase synthétique et l’utilisation de la présure bovine pour la fabrication d’un fromage à pâte pressée non cuite type EDAM. L’activité coagulante de la coagulase synthétique s’est révélée supérieure à celle de la présure bovine. Le fromage fabriqué à partir de la coagulase synthétique, en respectant tous les paramètres lors du processus de fabrication, présentait une qualité bactériologique et physicochimique comparable à celle obtenue lors de l’utilisation de la présure bovine, mais les qualités organoleptiques ainsi que le rendement fromager étaient meilleurs.  
  
**Abstract:**Cheese manufacture has benefited a great deal from the development observed in enzyme research. Indeed, enzymes from various origins with the specificity to coagulate milk were discovered and isolated in order to succeed bovine rennet. In this sense our study was directed towards the comparison between the use of a synthetic coagulase and bovine rennet in manufacturing uncooked pressed cheese of EDAM type. As a result, the clotting activity of the synthetic coagulase was higher than the one of bovine rennet. By respecting all parameters during the manufacturing process, cheese made with synthetic coagulase presented a bacteriological and physico-chimical quality comparable to the one obtained through using bovine rennet but better organoleptic quality and yield as well.