**Résumé du PFE : sous titre : Essai d'analyse de la qualité de quelques préparations à base de viande dans le commerce par technique histologique et analyse morphologique**

**Résumé :**

Dans le monde de l’agroalimentaire un nouveau laboratoire commence à se faire une place : il s’agit du laboratoire d’histologie. Des techniques quantitative et qualitative permettent d’identifier le respect de la composition du produit carné et même le pourcentage des ingrédients utilisés. Ces techniques sont en mesure de contrôler le process de fabrication en révélant des images histologiques d’homogénéisation du produit lors des mélanges.

**Abstract**:

In the agro-alimentary world, a new laboratory begins improving its interesting : It’s the lab of histology. A quantitative and qualitative techniques identified the respect of using the charcutery product’s compositions, and also the percentage of ingredients. These techniques allow controlling the process of production and reveal the homogenization of histology’s photos during the mixing.