**Résumé du PFE : sous titre : Essai de fabrication d'un fromage à pâte pressée non cuite type EDAM avec un extrait coagulant de pepsine de bovin adulte**

**Résumé :**

Dans cette étude, nous nous sommes proposé d’effectuer un essai comparative à l’échelle laboratoire de fabrication d’un formage pressé à pate non cuite type EDAM par l’utilisation d’un extrait coagulant concentré de pepsine bovine à l’état ruminant et une présure commerciale d’origine animale. Al’issu des résultats obtenus et qui sont très encourageant, il ressort : -Une qualité microbiologique, physico-chimique et organoleptique proche de celle du fromage type EDAM fait avec de la présure commerciale d’origine animale. -Un rendement fromager presque comparable des fromages fabriqués mais qui reste conditionné par la maitrise du processus de fabrication. De tels résultats, mettent en évidence la possibilité d’utilisation de la pepsine bovine adulte dans la fabrication de fromage à pâte pressée non cuite Type EDAME.  
  
  
  
  
**Abstract:**In this study, we proposed to conduct a comparative test at a laboratory scale manufacturing of forming a pressed uncooked dough EDAM type by using an extract of bovine pepsin coagulant concentrate on the ruminating state and commercial rennet of animal origin.At the end results are very encouraging and show : -A microbiological, physico-chemical and organoleptic close to that kind EDAM cheese made with commercial rennet of animal origin -An almost-cheese yield comparable cheeses but still conditioned by the mastery of the manufacturing process. These results highlight the potential use of adult bovine pepsin in the manufacture of pressed cheese uncooked Edam type.