**Résumé du PFE : sous titre : Les analyses sensorielles et chimiques de la qualité de fraîcheur de la sardine**

**Résumé :**

Le poisson est une denrée très périssable ce qui peut conduire a des risque non négligeable pour le consommateur. Notre étude a porté sur l’analyse comparative entre deux techniques: sensorielle(QIM) et chimique (dosage de l’ABVT / TMA ) pour évaluer l’état de la fraicheur de la sardine. Les résultats ont montré, que l’ABVT n’est pas non plus un bon indicateur d’altération dans le cas de poisson éviscéré et non éviscéré conservé sous glace. Les méthodes organoleptique(QIM) reste comme analyse très fiable pour constate la fraicheur dans le cas de conservation sous glace.

**Abstract**:

The fish is highly perishable and which can lead to a significant risk to the consumer. Our study focused on the comparative analysis of two techniques: sensory (QIM) and chemical (determination of TVB / TMA) to assess the state of freshness of sardines. The results showed that TVB-N is not a good indicator of alteration in the case of non-gutted and gutted fish preserved in ice. Organoleptic methods (QIM) is as reliable for analysis finds freshness in the case of ice storage.