

PROMOTION 2017/2018

MÉMOIRES AVEC UN SUPPORT C.D.

COTE : 03 Q.P.S.A. -20 – 001

Thème : L'effet des extraits de racines de *Populus nigra* pour provoquer la stérilité chez *Rattus norvegicus*

Présenté par : HAMIDA Nawel Siham & GHEDDAB Ahlam

Encadreur : SALAH.I M.A.A USTOM*B

Soutenu le : 03/05/2018

Résumé

Le peuplier noir (*Populus nigra* L.) est un arbre méditerranéen largement utilisé en médecine traditionnelle pour ses propriétés biologiques attribuées essentiellement aux polyphénols.

Notre travail consiste de réaliser une étude comparative entre trois stations de l'ouest d'Algérie (Oran, Sidi Bel Abbès, Relizane), afin d'évaluer des tests phytochimiques qui ont pour but de mettre en évidence les principaux composés métaboliques, le teste a indiquer une forte présence des polyphénols et de tanins.

Le dosage des polyphénols totaux d'extrait de racines de *Populus nigra* montre que les trois stations Oran, Sidi Bel Abbès et Relizane ont une teneur faible en polyphénols totaux avec des valeurs respectives de 1.11mg d'EAG /g, 1.15mg d'EAG /g et 1.21mg d'EAG /g. puis le dosage des flavonoïdes montre que les trois stations ont une teneur très faible en flavonoïdes : 0.52mg d'EAG /g ,0.50mg d'EAG /g et 0.53mg d'EAG /g. Pour le dosage des tanins montre que les racines de trois stations ont une teneur riche en tanins : 3.09mg d'EAG /g ,3.12mg d'EAG /g et 3.48mg d'EAG /g. Nous nous sommes intéressés aussi au peuplier noir, Pour prouver l'effet de la stérilité ; nous avons réalisé une expérience sur les *Rattus norvegicus* , qui consiste à leur donner des doses de racines de peuplier, et Pour confirmer l'hypothèse suggérée par la médecine traditionnelle algérienne sur l'efficacité des racines de peuplier noir pour provoquer la stérilité.

Les mots clés : peuplier noir, médecine traditionnelle, la stérilité, les tests phytochimiques, dosage, *Rattus norvegicus*

COTE : 03 Q.P.S.A -20 – 002

Thème : Evaluation bactériologique et physicochimique et étude comparative de deux sources différentes sur la région de D Oran : « Bir- El Djir » et « Coca »

Présenté par : EL OSMANI Meriem & DOUBA Meriem Nadjet

Encadreur : SALAH S. MAB

Soutenu le : 09/05/2018

Résumé

Les eaux naturelles contiennent à des concentrations variables, différents composés organiques et minéraux, provenant de la nature ou bien d'un milieu externe, ces composés doivent être éliminés lors de la production d'eau de consommation.

La présente étude porte sur une évaluation bactériologique et physico-chimique comparative de deux sources différentes sur la région d'Oran « Bir El Djir » et « Coca », celle-ci a été menée au laboratoire de distribution de l'entreprise SEOR, pour cela on a procédé à des prélèvements d'eau de ces deux sites choisis en fonction de leur localisation.

Les résultats des analyses physico-chimiques de ces eaux révèlent une conformité avec la réglementation Algérienne au sujet de la lecture physique, des paramètres volumétriques et pour les paramètres spectrophotométriques ; sauf qu'un taux élevé de Nitrate est remarqué pour le puits de Bir el djir qui présente une valeur hors normes, tandis que celle du Puits de Coca doit être surveillée dans le même contexte car le nitrate est légèrement élevé.

Les résultats des analyses bactériologiques de ces eaux qui consistent à la recherche des coliformes totaux et fécaux ainsi que des entérocoques par la méthode de filtration sur membrane ont montré que les qualités bactériologiques de l'eau de puits de « Bir El Djir » et celle de « Coca » sont de bonne qualité.

Par ailleurs, on déduit que l'échantillon de « Coca » est une eau propre à la consommation avec une surveillance du taux de nitrate, en revanche, l'échantillon du puits de « Bir El Djir » est une eau impropre à la consommation jusqu'à son traitement.

Mots clefs : SEOR, échantillon, « Coca », « Bir El Djir », bonne qualité, impropre à la consommation, Nitrate.

COTE : 03 Q.P.S.A. -20 – 003

Thème : L'impact de l'alimentation sur le bilan d'hémostase, INR, chez des patients traités aux AVK

Présenté par : BENZERZOURA Mounia

Encadreur : DJEDID .S MAB EHU d'Oran

Soutenu le : 31 Mai 2018

Résumé

Depuis plus de 50 ans, les anti vitamines K (AVK) sont devenues le traitement de référence des pathologies thromboemboliques veineuses et artérielles. Ils sont la première cause d'hospitalisation pour effets indésirables dont ils présentent un réel problème de santé publique lié à leurs utilisations et du fait de leurs index thérapeutique étroit. Ce qui nécessite un suivi thérapeutique de l'INR pour maintenir ce dernier dans la zone thérapeutique désirée.

Bien que les posologies du traitement sous AVK fussent adéquates, l'INR était loin de la fourchette thérapeutique recommandée.

Ce qui nous a poussé à mener cette étude et faire une enquête nutritionnelle chez des patients sous AVK, leurs faire un dosage de l'INR et enfin faire des corrélations entre cette dernière et leurs différents nutriments perturbés, tout on les comparants avec une population témoins.

Une corrélation s'est révélée positive entre INR, AVK, vit k, vit E, vit C, magnésium, potassium, sodium et fer.

Malgré qu'il n'existe pas de différence entre les apports nutritionnels de notre population comparée à la population témoin, l'INR de cette dernière n'est pas corrélée à l'alimentation.

Ce qui nous permet de confirmer l'implication du traitement AVK prescrit pour ces patients.

Mots clé : Antivitamine K, fourchette thérapeutique, INR, apport nutritionnel, Spss

COTE : 03 Q.P.S.A -20 – 004

Thème : Effets Hémolytiques des Extraits des Feuilles de l'Arganier *Argania spinosa* L.Skeels de deux stations (Campus et la serre d'USTO)

Présenté par : MAHOUR CHAIMAA & LEBAINI ABDELHAMIDE SIHAM

Encadreur : MEDJDOUB. A D Docteur MCA USTO M-B

Soutenu le : 13/05/2018

Résumé

Argania spinosa L.Skeels est une plante de la famille des sapotacées, elle est considérée comme la seule représentative des sapotacées, cette espèce est connue par ses intérêts pharmaceutiques et écologiques.

L'objectif de ce travail était de tester les activités hémolytique des extraits des feuilles de *Argania spinosa* L.Skeels (aqueux, butanolique et hexanique) de deux échantillons foliaires (serre, campus) issus d'arbres cultivés à l'université des Sciences et de la Technologie Mohamed Boudiaf.

Les tests phytochimiques effectués sur les différentes fractions d'extrait méthanolique de *Argania spinosa* L.Skeels révèlent la présence des alcaloïdes, tanins (gallique et catéchique), saponine et l'absence des coumarines.

Le dosage des polyphénols totaux et des flavonoïdes montre que Les échantillons de la serre représentent des fractions butanolique riche en polyphénols, d'autre part la fraction aqueuse des feuilles de campus est la plus riche en ces composés.

L'étude de l'effet hémolytique, réalisée *in vitro*, sur des érythrocytes isolés du sang humain, a montré que les concentrations (25 et 12,5 mg/ml) est faiblement toxique (13,5%) comparativement à les concentrations (1 et 0,5 mg/ml) qui a montré un taux d'hémolyse très élevé d'ordre de (90 %), les fractions aqueuses sont moins toxique que les fractions butanolique (100% d'hémolyse) et aux fractions hexadiques (66,5 -87,8%) , cela est en relation avec leur composition phytochimique.

Mots clés : *Argania spinosa* L.Skeels, Extrait méthanolique, Polyphénols, Feuilles, Hémolyse Hématies, toxicité.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-005

Thème : Contrôle de qualité de quelques miels d'Algérie

Présenté par : BERRAHI IMENE & BENABBOU ASMAA

Encadreur : ABDEDDAIM Katia MCB USTO-MB

Soutenu le : 22 mai 2018

Résumé

Le miel est composé biologique très complexe, d'une très grande diversité, lui conférant une multitude de propriétés, aussi bien sur le plan nutritionnelle que sur le plan thérapeutique.

L'objectif de notre travail vise à faire une étude pollinique de quelques échantillons du miel récoltés de différentes wilaya d'Algérie de (Saida, Oran, Tlemcen, Sidi bel abbés, Mostaganem, Relizane, Tizi ousou, Ghardaïa, Tamanrasset). L'analyse pollinique du miel étudié, révèle la présence des grains de pollen dans tous les échantillons des miels, beaucoup plus dans les miels qui provient directement des apiculteurs, que les miels qui sont collectée des revendeurs miel, alors que les autres échantillons présente un taux inférieur avec une présence des cristaux et des fibres.

Mots clés : Miel, produits de la ruche, pollen, analyse polliniques.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-006

Thème : Analyses physico-chimiques et bactériologiques des échantillons d'eaux de différentes origines

Présenté par : MEZIMEZ Soumia & TENNI fatima zohra

Encadreur : CHAA L. MCB USTO M-B

Soutenu le : 16/05/2018

Résumé

En plus de l'oxygène, l'eau est une ressource élémentaire à la vie, indispensable pour tout être vivant.

Notre étude a été menée dans le laboratoire de l'entreprise SEOR en vue d'analyser la qualité des physicochimique et bactériologiques, d'échantillons d'eau de différentes origines; eaux minérales (Toudja et Messerghine), eau de robinet et une eau provenant d'un réservoir de la Région d'Oran (Belgaied).

Les analyses physico-chimiques consistent à la mesure de différentes analyses tel que ; la conductivité, le calcium et des paramètres organoleptiques..., révèlent que nos trois échantillons (Toudja, Messerghine et eau du robinet) sont conformes aux normes de potabilité, avec essentiellement quelques différences entre les deux eaux minérales, dues à la particularité de chacune d'elles.

Quant aux analyses bactériologiques qui consistent à la recherche et l'identification des bactéries qui peuvent être une source de contamination dont les *Coliformes totaux*, *Escherichia coli*, *Entérocoques* et *Clostridium* réalisés par la méthode de filtration sur membrane, résultats ont montrés que la qualité des échantillons (Toudja, Messerghine et eau du robinet) sont conformes aux normes d'une l'eau potable.

Par contre, dans le cas de l'eau provenant du réservoir, les résultats ont montrés la présence de *Clostridium*.

Le traitement des eaux se développe de manière régulière, par la mise en place de différents méthodes et produits de traitement pour obtenir une qualité satisfaisante. Les différents résultats obtenus, permettent de constater l'effort déployer par la société de distribution d'eau d'Oran (SEOR) afin d'assurer de plus en plus, une eau saine pour la population de la région d'Oran.

Mot clés : l'eau potable, SEOR, Analyses physico-chimiques, Analyses Bactériologiques, Qualité.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-007

Thème : Contribution à une étude de l'activité antifongique de deux isolats de deux légumineuses *Retama monosperma* et *Acacia radiana*.

Présenté par : OBEMBO DIBIA Justin Maurice

Encadreur : SELAMI Nawel MCB USTO

Soutenu le : 29/05/2018

Résumé

Les endophytes peuvent être définies comme des bactéries qui peuvent être isolées de la surface de tissus végétaux désinfectés, ou extraites de l'intérieur des plantes mais sans dommage visible pour ces dernières.

En générale, les bactéries endophytes proviennent de communautés bactériennes épiphytes de rhizosphères ou de phyllosperes, aussi bien que des grains ou de matériels de propagation infectés d'endophytes. En plus de pénétrer dans les plantes par les ouvertures naturelles ou par des blessures, les bactéries endophytes semblent utiliser activement des enzymes hydrolytiques, telles la cellulase et la pectinase, pour atteindre l'intérieur des plantes.

En effet ce présent travail a porté sur l'isolement, la coloration de Gram, la réalisation d'antibiogramme et l'étude de l'activité antifongique des bactéries endophytes de deux souches endophytes à partir de nodules et racines de deux légumineuses arborescentes, *Retama monosperma* isolée par Selami N ; identifiée comme *Methylobacterium radiotolerans* et *Acacia radiana* isolée par Achouri H, (identification en cours), cultivés sur le milieu YEM contre les champignons phytopathogènes: *Fusarium oxysporum* f. sp. *Albedinis*, *F. oxysporum* et *Ascochyta*sp cultivées sur le milieu PDA pendant 9 jours à l'étuve à 25°C. Le résultat de la coloration de Gram de ces souches endophytes isolées nous a permis d'identifier et de classer les bactéries selon leurs formes, structures et leurs couleurs. *Retama monosperma*, nous avons observé microscopiquement les bactéries de couleurs roses. Ce sont des bactéries Gram- et *Acacia radiana*, on a des bactéries de couleur violet. Ce sont les bactéries Gram+.

L'activité antifongique des bactéries endophytes contre les champignons, montrent que les croissances radiales des souches fongiques testées sont très inférieures à celles des témoins.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-008

Thème : Effet de l'inoculation par une souche levurienne sur la croissance de *Suaeda fruticosa* L. en présence du NaCl et du CdCl₂

Présenté par : KHIRAT Naima & DERKAOUI Fatima Zohra

Encadreur : DJABEUR A. Professeur USTO M-B

Soutenu le :

Résumé

Suaeda fruticosa est une halophyte de la famille des Chénopodiacées très répandue en Algérie, elle a le pouvoir d'accumuler les sels et les métaux lourds.

Les résultats obtenus après 75 jours de culture ont montré que l'inoculation avec la souche levurienne augmente de manière très significative la croissance des plants de *Suaeda fruticosa* L.

Nous avons noté que la biomasse fraîche aérienne chez les plantes inoculées PI a été nettement améliorée (Témoin 400 mg) par rapport aux plantes non inoculées PNI (Témoin 120mg).

Le traitement avec différentes concentrations du NaCl a montré qu'une forte dose du NaCl (10 %) diminue considérablement le développement des PI et PNI, le nombre des feuilles de cette dernière (T=16), (5% = 15), (10% = 8) et même chez les PI le nombre des feuilles reste réduit (T= 38), (5%= 20), (10%=10).

Les PNI, traitées par le CdCl₂ ont donné les valeurs suivantes : concernant la longueur de la tige, (T= 3,2 cm), (50µM = 4 cm), (100µM = 4 cm), l'inoculation a amélioré doublement le développement de la partie aérienne, (T = 3,9 cm), (50µM = 4,1), (100µM = 4,3 cm).

Globalement la combinaison entre le NaCl et le CdCl₂ ne favorise pas le développement des PI et PNI, par exemple le nombre des feuilles, (T= 16), (50µM+ 10%= 11), et (100µM+10%= 17), chez les PI (T= 38), (50µM + 5%= 29), (50µM + 10%= 28), (100µM+5%= 29) et (100µM+10%= 20).

Le développement des PI restent toujours meilleur (longueur de la partie aérienne et souterraine, nombre des feuilles, la biomasse fraîche et sèche et la teneur en chlorophylle) chez les trois traitements (NaCl, CdCl₂, et NaCl + CdCl₂) de différentes concentrations.

Mots clés : *Suaeda fruticosa*, Inoculation levurienne, Chlorure du Sodium Chlorure du Cadmium (CdCl) Phytoremédiation Développement.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-009

Thème : L'influence des paramètres physico-chimiques sur la biodiversité microbiologique et morphologique dans les eaux de trois zones humides de la wilaya d'Oran

Présenté par : Soumia ELABBADI & Samia BENBOUMEDIENNE

Encadreur : AIBECH .C (MAA) USTO-MB

Soutenu le : 24/05/2018

Résumé

Afin d'évaluer la qualité physico-chimique des eaux de trois différentes zones humides étudiées (lac de Telamine, Dayet Oum Ghellaz et Dayet Morsli) qui sont situées à la Wilaya d'Oran, et Après une bonne stratégie d'échantillonnage, des tests physicochimiques (pH, conductivité électrique, MES, DCO et DBO) ont été réalisés sur les échantillons d'eau prélevés au sein du laboratoire d'assainissement au niveau de la société de SEOR.

Nous avons ensuite accédé à l'étude de la biodiversité morphologique bactériologique et fongique sur les trois zones étudiées.

Les résultats des analyses effectuées ont fait ressortir que les eaux des zones étudiées sont globalement de mauvaise qualité physico-chimique avec des différences quantitatives notées d'un site à l'autre et cela vis-à-vis d'un paramètre à un autre.

L'étude a révélée que Dayet Morsli présente plus de biodiversité bactérienne par rapport au lac de Telamine et à celui de Dayet Oum Ghellaz, cependant les trois sites présentent une très pauvre biodiversité fongique.

Mots clés : zone humide, qualité physicochimique, biodiversité morphologique, bactériologique, fongique.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-010

Thème : Analyse physico-chimique et microbiologique de l'huile d'olive de l'ouest et de l'est Algérien

Présenté par : DJOUABI Amani zineb & EL ARASI Bouchra Amina

Encadreur : LAZREG L. MCB USTO-MB

Soutenu le : 20/05/2018

Résumé

L'huile d'olive est la principale source de matières grasses du régime méditerranéen. Elle est bien connue pour ses effets bénéfiques sur la santé humaine. Elle nécessite donc une analyse permettant de la classer selon les critères de qualité donnés par les normes internationales.

L'huile d'olive est donc qualifiée en tant que l'huile d'olive vierge ou l'huile d'olive extra vierge ou autre catégorie.

Notre travail s'est basé sur l'analyse physico-chimique de 5 échantillons de l'huile d'olive, l'un commercial et les autres provenant de pressoirs de l'Ouest et de l'Est de l'Algérie. Les paramètres étudiés concernent l'indice de peroxyde, l'acidité libre, l'indice d'acide, ainsi que la densité. Une analyse microbiologique a également été réalisée.

Selon la norme algérienne, nous avons pu qualifier les échantillons HOS3, HOC de type huile d'olive extra vierge et les échantillons HOS1, HOS2, HOS4 de type huile d'olive vierge et les échantillons de l'huile d'olive étudié ne présentent pas de germes pathogènes, ni de germes d'altération et d'indicateurs d'hygiène.

Mots clés : huile d'olive, indice d'acide, acidité libre, indice de peroxyde, germes

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-011

Thème : Extraction et dosage des métabolites secondaires des feuilles de *Brassica rapa L* et évaluation de leur activité antimicrobienne sur les souches bactériennes impliquées dans les infections des méninges

Présenté par : LATRECHE Meriem & MAHOUL Rekia Amina

Encadreur : SALAH.B MAA USTO-MB

Soutenu le : 14/05/2018

Résumé

Dans le cadre de la valorisation de la flore algérienne, nous nous sommes intéressés à une plante médicinale endémique utilisée pour leurs propriétés thérapeutiques dans la médecine traditionnelle, cette plante est *Brassica rapa L* qui est d'origine des pays européennes, il est charnu ou allongé, provenant de trois régions d'Algérie (Tlemcen – Mascara- Mostaganem).

Les objectifs de ce travail concernant l'identification et détermination des teneurs en métabolites secondaires à partir des feuilles de *Brassica rapa L* (Le navet) à savoir la présence des poly-phénols totaux, des flavonoïdes, des tanins condensés et des coumarines.

Ce teste phytochimique consiste à mesurer des concentrations qui à été réalisée par deux méthodes, le kit avec ses réactifs utilisés suivant des étapes bien précises et la lecture de l'absorbance par le spectrophotomètre qui donne directement la concentration de ces métabolites.

Les résultats indiquent que l'extrait méthanolique de la wilaya de **Tlemcen** contient le meilleur taux de polyphénols (0.763mg/gr Ms), de flavonoïdes (0.353mg/gr Ms), par rapport aux autres wilayas Mostaganem et Mascara avec des teneurs de polyphénols : (0.28mg/gr Ms) ; (0.274mg/gr Ms), Flavonoïdes : (0.256mg/grMs), (0.214mg/grMs) respectivement, et avec une quantité importantes des coumarines et des tanins.

Dans la dernière partie de ce travail, la méthode de diffusion des disques et des pastilles sur un milieu gélosé solide, de Mueller Hinton, contre la bactérie *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*, cette évaluation du pouvoir antimicrobien montre que Les extraits ont un effet inhibiteur envers la croissance de deux souches bactériennes testée.

Mots clés : navet, feuilles de *Brassica rapa L*, polyphénols totaux, Test phytochimique, activité antimicrobienne.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-012

Thème : Détermination de la valeur nutritionnelle du fruit et de la graine du *Phoenix canariensis L*.

Présenté par : ROUAN Serik Amina & OUALI Jidjia

Encadreur : BOUHAFSOUN A. MCA USTOMB

Soutenu le : 28/05/2018

Résumé

Le *Phoenix canariensis L*. ou dattier des canaries est une espèce qui appartient à la famille des Arecaceae. Il est cultivé comme palmier d'ornement. Notre travail consiste en une étude des propriétés physicochimiques du fruit et de la graine ainsi qu'une caractérisation biochimique des polymères pariétaux

. Les résultats montrent que le fruit contient plus d'eau (68.68%) que la graine (37,52%). Ils présentent un taux plus ou moins faible de matières minérales, les valeurs du pH et de l'acidité titrable sont relativement rapprochées. Le taux des solides solubles du fruit représente quatre fois plus que celui de la graine (2.6%) et (0.6%) respectivement.

L'étude biochimique montre que la graine contient plus de lipides (8.2%), que le fruit (4.73%). Ces deux parties sont pauvres en protéines. Le taux de paroi dans le fruit est inférieur à celui de la graine (40.33, 50.33%) respectivement.

Chez le fruit, le taux de lignines klason est très élevé (46.66%) alors que la graine n'en contient que 13.33%. Le dosage pondéral des polysaccharides pariétaux montre que les hémicelluloses viennent en première position suivies de la cellulose et enfin des pectines, la quantité d'hémicelluloses est plus élevée dans la graine (46%) que dans le fruit (24%). La quantité de cellulose extraite à partir des fruits et des graines est de 17.8% et 19.43% respectivement. La quantité des pectines totales est plus élevée dans le fruit (3.62%) que dans de la graine (2.8%).

Dans la graine, les hémicelluloses totales contiennent plus d'oses neutres (11598,88 µg/ml) que dans le fruit (8436.66 µg/ml).

Pour les pectines, les oses sont plus élevés dans le fruit (4936.42 µg/ml) que dans la graine (3879.54 µg/mg). Les pectines du fruit contiennent l'arabinose, galactose, xylose et acide galacturonique, les deux premiers oses sont également présents dans la graine.

La cellulose du fruit et le grain contiennent le glucose, xylose et arabinose. Les hémicelluloses du fruit et de la graine sont de type arabinoxyane.

Mots clés : *Phoenix canariensis L*., propriétés physicochimiques, polymères pariétaux, CCM, Dosage spectrophotométrique,

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-013

Thème : Contribution à l'étude sensorielle, physico-chimique et microbiologique des conserves du thon (Maratun - H.A.A.L)

Présenté par : BAZER Sissana & ALOUANE Halima

Encadreur : BELDJILALI .A .F M.C.B USTO-MB

Soutenu le : 27/05/2018

Résumé

Le thon est un poisson qui fait partie du régime alimentaire de la population Algérienne en raison de leur valeur nutritive importante, effet bénéfique et leur faible cout par rapport aux autres aliments riches en protéine) viande rouge, viande blanche...ect).

L'objectif de cette étude est porté sur l'évaluation de la qualité organoleptique, physicochimique et microbiologique des conserves du thon (Maratun-H.A.A.L) consommés dans la région d'Oran.

Une étude sensorielle descriptive et discriminative a été menée sur différentes formes de conserve du thon produites par la S.A.R.L H.A.A.L tomates, à l'huile, miettes et entier).

Un contrôle bactériologique de la matière premières (filet du thon Listao) a été réalisé afin d'évaluer la qualité hygiénique et de suivre la variation de sa flore bactérienne durant la transformation. Un nombre de 51conserves commercialisées a fait l'objet d'un test de stabilité et d'une analyse physico-chimique des paramètres suivants: détermination du poids net réel et égoutté, vérification de l'étiquetage, détermination du mode de présentation, examen organoleptique, macroscopique et physique.

L'analyse sensorielle des conserves du thon a été faite par des panélistes entraînés et naïfs pour élaborer des profils sensoriels des échantillons en utilisant l'Excel 2050.

Les résultats des analyses sensorielles ont montrés que le thon entier à l'huile présente les meilleures qualités sensorielles. Les résultats des analyses physico-chimiques ont révélé la non conformité des deux échantillons) le thon entier à l'huile et à la sauce tomate) car ils ne répondent pas à leur dénomination.

La qualité microbiologique de la matière première du thon ainsi que les produits finis (conserves du thon) est jugée satisfaisante ce qui souligne de manière évidente que le transformateur a respecté les règles de bonnes pratiques d'hygiène pendant le transport et le stockage de la matière premières.

Le taux important de la consommation locale du thon autant qu'aliment riche en nutriments nous oblige à réaliser une étude bactériologique pour maîtriser les points critiques assurant la sécurité microbiologie relative au thon.

Mots clés : Thon, analyse sensorielle, analyse microbiologique, sécurité, Listao.

COTE : 03 Q.P.S.A -20-014

Thème : Control de la qualité physico-chimique et bactériologique d'eau potable de 5 communes de la région de Boutlelis

Présenté par : MEDJDOUBI Djemaa & MOUDDEB chahrazed & DEHIBI Imene

Encadreur : ZEMOURI Zohra MAA USTOMB

Soutenu le : 15 /05/2018

Résumé

L'accès à l'eau consommable reste encore un important problème pour le monde rural. En effet, la faible revenue de la majorité de famille du monde rural les empêche d'accéder à l'eau traitée et potable. Ainsi, la majorité de lapopulation locale ont de préférence à l'eau de puits. A cette raison, nous avons réalisé une étude sur des eaux provenant de différentes sources : L'eau de puits de la région Boutlilis en évaluant leur qualité physicochimique et bactériologique au niveau du laboratoire de l'entreprise « SEOR ». Et Bredeah.

Les analyses physicochimiques qui consistent à la mesure de la conductivité électrique, pH, la turbidité, caractéristique Organoleptique...etc., révèlent que l'échantillon provenant de 5 échantillons des puits de la région Boutlilis (Hai Bredeah, Bouacheria. Kbir Mohamed,Cap blanc, Bakhti Brahim Boumedien, Sadihadj ali) étaient de bonne qualité physico-chimique.

Quant aux analyses bactériologiques qui consistent à la recherche de bactéries coliformes totaux, coliformes fécaux et entérocoque, réalisées par la méthode de filtration, ont montrée une bonne qualité bactériologique de l'échantillon provenant du puits de la région Boutlilis. Par conséquent, Nous avons conclu que l'échantillon de la zone Boutlilis était sûr à boire. Le contrôle de la qualité de l'eau potable joue un rôle très important pour assurer la santé publique du consommateur

Mots clés : eau potable, analyses physico-chimiques, analyses bactériologiques, SEOR.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-015

Thème : Isolement, purification et identification des bactéries infectieuses d'origine médicale

Présenté par : BENSAIS Sofiane - BOUMEDIENE Sara.

Encadreur : GHARBI Samia MCA USTO MB

Soutenu le : 15 Mai 2018

Résumé

Ce travail a été réalisé au laboratoire d'analyses médicales central de microbiologie du centre hospitalo-universitaire d'Oran (CHUO), afin d'isoler et identifier les bactéries responsables des infections urinaires et d'autres infections et étudier le profil de résistance aux antibiotiques des bactéries identifiées.

L'examen cytotactériologique des urines nous a permis la détection des leucocytes et de germes. Grace à la galerie biochimique classique nous avons constaté que le germe le plus souvent isolé est un *Escherichia coli*. Les autres bactéries identifiées dans cette étude sont: *Proteusvulgaris*, *salmonella typhimuriums* et *Staphylococcus aureus*.

La résistance des bactéries isolées aux différents antibiotiques a montré une variabilité selon les souches.

Les mots clés : Infections médicales, Examen Cytobactériologique des Urines, *Escherichia coli*, *Proteusvulgaris*, *Staphylococcus aureus*, *salmonellatyphimuriums* Antibiogramme.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-016

Thème : Etude de la biodégradation de pétrole brute par une souche levurienne isolée de d'une zone humide de la wilaya d'Oran

Présenté par : LARBAOUI Nour El Houda &TEBOUB Saïda

Encadreur : AIBECHE C. MAA USTOM-B

Soutenu le : 23/Mai/2018

Résumé

L'un des principaux problèmes environnementaux est la contamination par les hydrocarbures. L'élimination des hydrocarbures de l'environnement marin nécessite l'intervention de différents facteurs parmi ces facteurs, la biodégradation par les microorganismes en particulier les levures.

L'objectif de notre travail est d'étudier la capacité d'une souche levurienne isolée à partir de la station Dayet Oum Ghalez Oran dans la biodégradation d'hydrocarbure.

Le résultat du l'index d'émulsion montre que la souche n'a pas le pouvoir émulsifiant, les résultats de l'évolution de la croissance microbienne de la souche indique qu'elle utilise le pétrole comme source de carbone et d'énergie.

Le taux de biodégradation des hydrocarbures par la souche O4 est élevée jusqu'à l'injection de 200 ppm.

Les échantillons d'eau usée de Sonatrach avant traitement ont été contaminés par des teneurs élevées d'hydrocarbures. Leurs concentrations après traitement par la souche O4 est diminuée jusqu'à 0 ppm. La souche a la capacité de dégrader les hydrocarbures.

Les résultats de mélange effectué à partir de la boue de zone 27 et la souche O4 sur l'eau de Sonatrach démontrent que le mélange n'est pas performant pour le traitement par rapport aux souches séparées.

Les résultats obtenus indiquent que les levures sont considérées comme agents de dépollution de divers effluents industriels. Il serait donc intéressant de tester une variété de composés sur les levures pour connaître l'étendue de leur tolérance.

Mots clé : la souche levurienne ; biodégradation, , hydrocarbures.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-017

Thème : Analyses Physico-chimiques et Microbiologiques des jus N'gaous Orange, Vitalus Orange et jus d'Orange naturel

Présenté par : KHEMISTI Ikram & KELFAH Aïcha

Encadreur : SALAH.S MAB USTOMB

Soutenu le : 09/05/2018

Résumé

La production de jus d'orange au niveau mondial qu'au niveau national ne cesse d'augmenter car la demande du consommateur et d'autant plus grande.

Notre travail a eu pour objectif de détecter un quelconque problème qui pourrait affecter la qualité hygiénique du jus et de le rendre impropre à la consommation, et cela en procédant à des analyses physico-chimique et microbiologique.

L'objet de notre étude s'est porté sur deux jus commercialisés et bien connu du marché algérien, le jus N'gaous à l'orange et Vita jus à l'orange, ainsi qu'un jus d'orange naturel fraîchement pressé par nos soins.

Il s'est avéré qu'au niveau des analyses microbiologiques que les jus commercialisés ne contiennent aucun coliforme ou levures donc conformes aux normes, par contre le jus naturel s'est avéré contenir des coliformes totaux ainsi que des levures, non conformes aux normes.

Les analyses physico-chimiques se sont essentiellement portées sur, le pH, teneur en pulpe, degré Brix, acidité et densité.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-018

Thème : Analyse physico-chimique et microbiologique du Thon en conserves

Présenté par : BELAHAUCINE Fatiha & GARECHE Mohamed & MESSAOUD Mohamed

Encadreur : LAZREG L. MCB USTO-MB

Soutenu le : 03/06/201

Résumé

Cette présente étude porte sur l'analyse physico-chimique et microbiologique du thon de conserve. Ce poisson gras connu pour ses multiples bienfaits, qui en revanche, pouvant aussi être nocif parce qu'il est contaminé par les bactéries qui s'avèrent très dangereuses pour la santé notamment chez l'homme.

Une autolyse dite post mortem est entamée lors d'une contamination par des bactéries pathogènes présentes naturellement dans la flore intestinale du tube digestif.

Les laboratoires d'analyses et d'essais de la qualité jouent un rôle assez important dans la protection des produits qui sont mis à la consommation.

Des analyses physico-chimiques s'effectuent obligatoirement afin de s'assurer de la qualité hygiénique du produit.

Des analyses microbiologiques sont également tenues, ces dernières consistent à cultiver les germes présents dans l'échantillon. Après un temps variable, les colonies des germes sont suffisamment importantes pour être identifiées et dénombrées visuellement.

Mot-clé: Analyse physico-chimique et microbiologique, Conserves, Contamination, Bactéries pathogènes, Laboratoire d'analyse, Qualité.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-019

Thème : Etude des indicateurs de contamination des réservoirs d'eau potable à Différentes destinations

Présenté par : BENHALIMA Rania & BEZGHAL KEBIR Imad Eddine

Encadreur : BENHAMED Nadja MCB Université d'USTO

Soutenu le : 07 /05/2018

Résumé

L'eau est une source de vie, l'eau est consommée par tous les êtres vivants, la qualité hygiénique des eaux destinées à la consommation humaine. Industrielle doit être contrôlée par différents paramètres physicochimique et bactériologique.

L'objectif de ce travail est de déterminer la qualité des eaux de différentes sources par les isolements et l'identification des bactéries qui peuvent être une source de contamination les méthodes utilisées sont les analyses bactériologiques pour faire les recherches des *Echerichia.coli* , *coliformes* , *clostridium* , *Enterocoques* et la coloration de Gram .

Les résultats obtenus à partir des analyses retenus que les eaux des réseaux d'adduction d'établissement hospitalier, CHU, domicile A la région d'USTO et d'un industriel à Hassi Amer.

La qualité était bonne ce qui justifie l'état de l'installation d'adduction des eaux ça confirme la conformité des organismes responsables des contrôles de la qualité des eaux au niveau d'Oran .par contre l'échantillon prélevé à partir d'un puits qui n'est pas contrôlé.

Mot clé : Puits, eau, qualité, coliformes, contrôle, contaminations, pollution

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-020

Thème : Dosage des polyphénols de *Pistacia vera* L.

Présenté par : BELKADI Safaa & CHERGUI Yacine

Encadreur : BAGHDADI H. MAA USTOMB

Soutenu le : 14 Mai 2018

Résumé

Le pistachier vrai (*Pistacia vera* L) est une angiosperme appartenant à la famille des Anacardiaceae, c'est une espèce fruitière intéressante pour le développement de l'économie agricole. Aujourd'hui, le pistachier est devenu très cultivé dans toutes les régions du Sud l'Europe et d'Afrique du Nord pour sa grande valeur nutritive et très utilisé en industrie alimentaire. La pistache se distingue également par sa très forte activité antioxydante, une propriété qui découle de son contenu en plusieurs polyphénols.

Au cours de cette étude, nous avons réalisé un screening photochimique, pour but de mettre en évidence les principaux composés phénoliques ; les résultats obtenus indiquent une forte présence de flavonoïdes et de tanins par rapport aux alcaloïdes et coumarines, et non détection pour les saponines.

Aussi, les polyphénols totaux contenus dans les amandes du pistachier ont été extraites par la méthode de macération en utilisant l'éthanol (70% v/v).

La quantification des polyphénols a été réalisée par la spectrophotométrie UV, en présence du réactif Folin-Ciocalteu, une teneur importante en polyphénols totaux a été obtenue (0.53 mg/100g de matière fraîche) avec un rendement de 27.6 %. Quant aux flavonoïdes, l'estimation de leur quantité a été faite par la même spectrophotométrie en présence de $AlCl_3$, et pour les tanins en utilisant la vanilline. Le dosage des tanins et des flavonoïdes contenus dans l'extrait a montré des teneurs rapprochées 0.08 (mg/100g de matière fraîche) et 0.07 (mg/100g de matière fraîche) respectivement.

Mot clés : Pistacia vera ; polyphénols ; flavonoïdes ; tanins ; screening photochimique

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-021

Thème : Etude sur la tuberculose de l'olivier ; isolement identification et recherche d'antagonisme bactérien à partir du sol

Présenté par : ILES wassila E. & SAADA Keltoum

Encadreur : GHARBI S.

Soutenu le :

Résumé

COTE/ 03 Q.P.S.A.-20-022
THEME Etude comparative de l'effet cicatrisant des extraits de feuilles de :
Globularia cordifolia, *Inula viscosa* chez les brulures des rats
Présenté par : ZAID Abdelkader & ZEMAICHE hamza
Encadreur : SALAH.B M.A.A USTOMB
Soutenu le : 19-05-2018

Résumé

Dans le cadre de la valorisation de la flore algérienne, nous nous sommes intéressés à deux plantes médicinales endémiques utilisées pour leurs propriétés thérapeutiques dans la médecine traditionnelle. Object de notre travail une étude comparative entre *Globularia cordifolia* et *Inula viscosa*, à fin d'évaluer leurs capacités et leurs efficacités pour la cicatrisation des brulures administrés chez des Rats. Notre travail consiste de réaliser des tests photochimiques qui ont pour but de mettre en évidence les principaux composés métaboliques, le teste a indiquer une forte présence de flavonoïdes et de tanins. Pour prouver l'effet cicatrisant nous avons utilisé une pommade à base d'extrait des deux plantes, par la suite nous avons appliquées sur les brulures provoquées. Le traitement est réalisé quotidiennement sur deux lots de Rats. Les résultats ont montrés un effet positif sur la cicatrisation des brulures chez les Rats traités.

Mots clés : Etude comparative, *globularia cordifolia*, *Inula viscosa*, Effet cicatrisant des brulures.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-023
Thème : Evaluation de la qualité physicochimique et microbiologique du lait cru de chèvres et la prévalence de mammites subcliniques caprines.
Présenté par : GHAZI Meriama & GHAZI Zohra & DERBAL Ahlem
Encadreur : BELDJILALI AF MCB USTO-MB
Soutenu le : 29/05/2018

Résumé

Le lait de chèvre possède une bonne qualité nutritionnelle. Malgré son importance pour l'industrie laitière il est relativement moins consommé et étudié localement. L'objectif de cette étude est d'évaluer la qualité microbiologique et physico-chimique de 10 échantillons du lait cru de chèvre collectés à partir de différentes fermes localisées dans la région d'Oranie. Une enquête a été réalisée auprès des éleveurs pour collecter des informations sur l'élevage caprin suivie par un dépistage des mammites subcliniques par le test CMT. Le contrôle microbiologique a impliqué la recherche des : FMAT, coliformes thermotolérants, les Staphylocoque à coagulase + et Salmonelle tandis que l'analyse physicochimique est réalisée en mesurant : le pH, acidité titrable, extrait sec total, matière grasse et les cendres. Les résultats révèlent que la prévalence des mammites subcliniques est détectée dans 50% des échantillons dépistés. Les analyses microbiologiques montrent un nombre élevé de FAMT dépassant les normes fixés par le journal officiel Algérien. Une absence totale des coliformes thermotolérants, des Staphylocoques à coagulase + et des Salmonelles est noté. Les analyses physicochimiques montrent que le lait caprin possède des valeurs nutritionnelles élevées. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les fermes d'Oran peut améliorer la qualité microbiologique du lait et diminuer le taux des mammites subcliniques.

Mot clé : lait caprin, qualité, mammites, hygiène, Subcliniques, Staphylocoque à coagulase +

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-024
Thème : Etude comparative de la qualité physicochimique et Bactériologique de différentes sources d'eau
Présenté par : MOSTEFAI Mohammed & ACHABA Asmaa
Encadreur : ABBAS, H MAA USTO- MB
Soutenu le : 28/05/2018

Résumé

L'eau est un aliment vitale pour L'homme, et la boisson naturelle par excellent. C'est un aliment indispensable à la vie. En effet, L'eau destinée à la consommation humain ne doit contenir ni substances chimiques dangereuses, ni germes nocifs pour la santé. Notre étude avait comme objectif général d'effectuer des analyses sur des eaux potables pour déterminer leurs qualités physicochimiques et bactériologiques dans le but de la conservation de la santé des consommateurs. Dans ce contexte, nous avons procédé à une étude comparative de la qualité physicochimique et bactériologique de six échantillons d'eaux prélevées de différentes sources (Eau de robinet, Eau de puits, Eau de Nestlé et de messergine, Eau de barrage brute et traité) Sur le plan physicochimique, l'analyse a montré que la plus part de ces eaux présentent une qualité acceptable par contre sur le plan bactériologique nos résultats ont révélés une mauvaise qualité bactériologique dans 40% de prélèvement par la présence des coliformes totaux, coliformes fécaux et des entérocoques alors que les clostridium- sulfite réducteur n'ont été isolés sur aucun prélèvements. Le contrôle de qualités physicochimiques et bactériologiques des eaux potables assure une sécurité sanitaire pour les consommateurs

Mots clés : Analyses physicochimiques, Analyses microbiologiques, Eau potable, Contamination.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-025

Thème : Évaluation de la qualité physico-chimique et microbiologique des fromages produits en Algérie par « Algérie crème »

Présenté par : BELADJINE Nour el imene & BACHIR Souhila & BOUKLOUCH Lelloucha

Encadreur : BELDJILALI.A.F M.C.B USTO-MB

Soutenu le : 27 mai 2018

Résumé

Le lait est un aliment le plus consommé quotidiennement par l'homme puisqu'il est riche en nutriments et vitamines. Par fermentation on peut obtenir plusieurs produits laitiers tels que le fromage qui est de grande valeur nutritionnelle mais puisqu'il est rapidement périssable il peut représenter un risque de toxi-infections pour le consommateur.

Le principal but de ce travail est d'évaluer la qualité physico-chimique et microbiologique du fromage fondu fabriqué et commercialisé en Algérie.

Six échantillons de marques différentes ont été analysés sur le plan physico-chimique (Ph, l'extrait sec, acidité titrable, matière grasse et taux de cendre) et bactériologiques (*E.coli*, *staphylococcus aureus*, *salmonelle*), ainsi un questionnaire réaliser afin d'avoir une idée sur la consommation du fromage et aussi sur l'avis du consommateur Algérien.

Les résultats obtenus montrent que sur le plan physico-chimique, les paramètres analysés sont conformes aux normes et aussi le plan microbiologique, absence total des germes pathogènes sur les milieux sélectif (désoxycolate, Baird Parker, eau péptonée, gélose Héктоen) et cela confirme les bons pratiques d'hygiène au cours de la fabrication et concernant le questionnaire, il montre le taux de consommation du fromage et la non satisfaisante des produits suggérés.

Mots-clés : lait cru, fromage, contamination, toxi-infection alimentaire, bactéries pathogènes.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-026

Thème : Etude des paramètres physico-chimiques de deux huiles végétale L'huile de table «AFIA» et l'huile d'olive de «SABRA »

Présenté par : LARBI Juba & ZAID Ali

Encadreur : SALAH.S MAB USTOMB

Soutenu le : 14/05/2018

Résumé

Les huiles végétales représentent un ensemble très varié de corps gras d'origine, de composition, de qualité et de goûts différents. Celles-ci diffèrent Selon leurs caractéristiques physico-chimiques, leur mode de fabrication, leur composition en acides gras, en vitamines, en composés mineurs, leur intérêt nutritionnel et leurs usages.

Dans notre travail, deux variétés d'huiles ont été sélectionnées : l'huiles Afia un mélange de (95% soja et 5% maïs), L'huile d'olive de SABRA une huile végétale extraite des olives.

Le contrôle analytique de nos échantillons d'huiles est basé sur la détermination des caractéristiques de qualité : Indice de réfraction, densité, Indice de saponification

Teneur en eau ainsi que les caractéristiques d'altération : indices d'acide, et de peroxydes des huiles.

La plupart des échantillons sont conforme aux normes du codex alimentarius, à part quelques paramètre comme l'indice de refraction de l'échantillons1.

Pour ce qui est de l'indice d'acide et l'indice de peroxydes et la densité et la teneur en matière saponifiable et la teuneur en eau sont comprises dans les normes du codex alimentarius.

Mots clé : huile végétale, contrôle analytique, norme.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-027

Thème : Etude et caractérisation des agents pathogènes impliqués dans des cas de mammite Bovine diagnostiqué dans certaines exploitation laitière dans la ville d'Oran /Constantine- Guelma

Présenté par : GUERROUF Madjda & HAMEL Nour El houda tahani

Encadreur : BENHAMED Nadja MCB USTO-MB

Soutenu le : 03/05/2018

Résumé

A l'état sain, la sécrétion lactée produite dans la mamelle est stérile.

La présence de germes dans le lait est généralement signe d'une infection de la glande.

L'objectif de cette étude est de diagnostiquer le modèle épidémiologique de mammite prédominant dans le cheptel et la prévalence des bactéries impliquées dans les cas de mammite bovine dans les régions suivante ;

Oran, Constantine et Guelma .l'emplois de différent outils rapides et efficaces de dépistage de mammite, l'examen clinique, CMT, qui représentent des méthodes conventionnelle dans tout les réseaux du dépistage de mammite dans le monde. Après une comparaison significative des résultats du diagnostic les analyses bactériologiques sont nécessaires pour la détermination des bactéries impliquées dans les mammites recensées. Le test CMT a été utilisé pour détecter l'infection de mammite dans les exploitations dont l'infection est décelée dans 41.66 des échantillons, les cas clinique représentent 51.01% au niveau d'Oran, Guelma 33.67% et à Constantine 68.38 % et un taux de 48.99% ,66.33% et 31.62 % des cas subclinique respectivement.

Les analyses bactériologique ont révélé une présence d'une microflore dominante variée en forme cocci Gram + et forme bâtonnet Gram - La présence de staphylococcus aureus et des entérobactéries qui sont responsable de l'infection de mammite.

Mot clé : mammites, lait, contrôle, *staphylococcus aureus*, qualité, entérobactérie

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-028

Thème : Etudes et caractérisation des agents pathogènes impliqués dans des cas de mammites bovines diagnostiqués dans certaines exploitations laitières dans la ville d'Oran

Présenté par : BOUZIANE Mustapha Yacine & -BENSAID ZEMALACH Houari Ibrahim

Encadreur : BENHAMED Nadjia MCB USTO-MB-

Soutenu le : 07/05/2018

Résumé

Cette étude rentre dans le cadre de recherche de la prévalence des différentes souches, d'entérobactéries, et staphylocoque du lait par la détection des infections mammaires, dans l'exploitation bovine choisie dans la région d'Oran. (Tafroui 1 et 2).

2 vaches qui font 8 échantillons qui ont été retenus dans l'étude de deux types de test qui ont été évalués : le pH et le California Mastitis test (CMT). Selon les résultats de PH de lait cru est de 6,8 qui indique que la valeur elle est dans la norme, et quand le PH = 6.83 cela indique c'est un lait de Mammite, alors pour le CMT, elle est indiquée par la modification de consistance lait-réactif sur une palette, analyse bactériologique a été réalisée sur tous les échantillons de lait de mammites, afin de confirmer la présence d'une infection, et identifier les bactéries pathogènes responsables. Les résultats des analyses Bactériologiques ont montré que les échantillons de lait positifs pour le CMT contenaient différentes formes, des Cocci Gram + et des bacilles Gram -.

Après avoir effectué une identification à l'aide des conventionnels tests morphologiques, physiologique, biochimique et sérologique, les espèces responsables des mammites ont été détectées et reconnues *Staphylococcus aureus* responsable de mammite subclinique et mammite clinique causé par les Entérobactéries

Mots clés : lait de vache, Mammites, CMT, <i>Staphylococcus aureus</i> , Entérobactéries

QUALITE DES PRODUITS ET SECURITE ALIMENTAIRE

2018/2019

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-029

THEME : Etude comparative entre la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique du concentré de Tomate CAB et le concentré de tomate préparé à la maison.

PRESENTE Par : BENHASSAINI AMEL. & BAYOUR KHEIRA. & Mme HEMIS CHAHRAZAD.

ENCADREUR : Mme SALAH.S MAA USTO- MB

SOUTENU Le: 23/05/2019

RESUME :

Ce travail a porté sur la comparaison de la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique entre le concentré de tomate CAB et le concentré de tomate préparé à la maison afin d'estimer la qualité de concentré de tomate préparé à la maison et savoir s'il pourrait rivaliser avec le concentré de tomate CAB qui est vendu dans les magasins et le marché.

Dans notre expérimentation, des analyses physico-chimiques sur les deux concentrés de tomate (CAB et qui est préparé à la maison) ont porté sur les paramètres suivant : (le taux de la matière sèche, l'acidité triturable, le potentiel d'Hydrogène et la teneur en chlorure).

Des analyses microbiologiques ont été réalisées sur les deux concentrés de tomate (germes aérobies mésophiles totaux FAMT, Clostridium sulfito-réducteurs, levures et moisissures, Staphylococcus aureus, Salmonelle, coliformes fécaux) et un test de stabilité pour le concentré de tomate CAB ainsi qu'un test organoleptique pour les deux concentré de tomate.

Les résultats obtenus montrent une conformité des paramètres physico-chimiques et microbiologiques aux normes reconnues et appliquées par l'Organisation Algérienne de Protection des Consommateurs et une stabilité de concentré de tomate CAB.

Le test organoleptique montre que le goût préférable du concentré de tomate est celui de concentré de tomate CAB, car il est moins acide et plus sucré.

Il apparait d'après tous les tests et les analyses qu'on a effectuées sur les deux concentrés de tomate qu'ils sont acceptables en termes de consommation et que le concentré de tomate préparé à la maison peut rivaliser le concentré de tomate CAB.

Mots clés : la comparaison, la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique, concentré de tomate CAB, concentré de tomate préparé à la maison.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-030

THEME : Antagonisme bactérienne chez les entérocoques

PRESENTE Par : SARI Khadija Chahinez & SAHOUE Malha & MOKTEFI Hanane

ENCADREUR : Mme LAZREG MCB USTO-MB

SOUTENU Le: 16/ 06 /2019

RESUME :

Au cours de ce travail nous avons isolé 5 souches à Gram négatif à partir d'échantillons d'urines. Ces souches ont été pré-identifiées à *Enterobacter.sp*, *E.coli*, *Citrobacter sp* et *Pseudomonas sp*.

Elles ont fait également l'objet d'antibiogramme, les résultats montrent une résistance à : l'ampicilline, amoxicilline+Ac.clavulanique, Cefalotine, Acide nalidixique, Ciprofloxacine, Trimethoprim+suflaméthoxazole. Ces souches ont été utilisées en tant que souche cibles pour étudier le potentiel inhibiteur de souches *E. faecium* pour élargir l'étude de spectre d'activité ; Nous avons également utilisés 5 souches à gram positif : *Streptococcus agalactiae*, *E. Faecalis*, *Streptococcus alpha-hémolytique* et *Staphylococcus aureus*

Les résultats obtenus montrent que l'activité antibactérienne en milieu tamponné à pH 7 et non tamponné a permis d'observer des inhibitions dans les deux cas. Nous avons observé que les souches *E.faecium* BRO2, LO4 et LO12 possèdent une activité inhibitrice sur les bactéries à Gram positif et sur les bactéries à Gram négatif.

Mots-clés : *E.faecium*, bactéries à gram +, bactéries à gram -, antibiogramme, souches cibles, activité antibactérienne

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-031

THEME : Etude Prévalence des mammites bovines dans certaines exploitations laitières dans la région d'Oran : Identification phénotypique des Staphylocoques impliqués dans l'infection.

PRESENTE Par : DJELLOUL Seddik & FATMI Zoheir Ekah & EGUEY Sadam

ENCADREUR : BENHAMED Nadja Docteur MCA USTO-MB

SOUTENU Le: 09/05/2019

RESUME :

Les bovins représentent une source importante de la production de lait dans le monde, dans laquelle le lait est sécrété dont le coté hygiénique est stérile ne contient pas aucun germe pathogène, mais à certaines conditions ces germes peut infecter les mamelles. Dans ce contexte l'objectif de ce présent travail recherche la présence de mammites bovines dans certaines exploitations de région d'Oran dans laquelle diagnostiquer la présence des cas cliniques qui sont des cas représentent des symptômes bien caractériser, soit sur l'animal, soit locales sur l'organe elle-même par une inflammation et des douleurs, ou bien sur la sécrétion de lait, sa qualité, sa quantité... et diagnostiquer la présence des cas subcliniques qui n'apparaissent pas sur la santé des vaches, suivis par un autre examen réaliser sur le lait : c'est le CMT (California Mastitis Test), avec la notation de présence du gel et changement de couleur, en cas de résultats est positive pour détecter les mammites subcliniques, ou les mammites en générales, et suivre de l'étude par la recherche d'étiologie bactérienne dans laquelle on recherche des *Staphylococcus aureus* impliquées dans ces mammites isolées à partir des échantillons du lait des vaches étudiées. Et identifier par test Coagulase et Dnase (les Staphylocoques à coagulase négative), et réalisation d'un antibiogramme pour déterminer le taux de résistance aux antibiotiques tel que la Méthicilline.

Les résultats de cette étude ont montré l'existence des mammites subclinique dans les deux fermes avec un pourcentage de 100% (CMT+), alors que l'antibiogramme des *Staphylococcus aureus* isolées montre une forte sensibilité au méthicilline avec un pourcentage de 100%, Tandis que les SCN ont une sensibilité de 62.5% au méthicilline, Et une résistance de 37.5%.

Mots clés : Mamelle, Mammite, CMT, Subclinique, *Staphylococcus aureus*, hygiène.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-032

THEME : Etude de la qualité physicochimique et microbiologique du lait cru de vache et chèvre issus de différents élevages de la wilaya d'Oran.

PRESENTE Par : MOHAMMEDI Faiza & MAKRIA Kaouther

ENCADREUR : Mme ABBAS. H. MAA USTO- MB

SOUTENU Le: 02/05/2019

RESUME :

Grâce à la richesse de sa composition et la variété de ses constituants, le lait donne naissance par transformation à une très vaste famille de produits. Les animaux principalement utilisé pour la production alimentaire de lait sont les vaches, brebis, chèvres, chamelle. Le lait représente également une excellente source de calcium, de phosphore, de riboflavine relativement riche en thiamine, Vitamine A. Cependant il est pauvre en fer, cuivre, acide ascorbique et en vitamine D.

L'objectif de cette étude est d'évaluer la qualité physico-chimique et microbiologique du lait cru pour cela, on a choisi deux espèces (bovine et caprine) qui sont considérées comme les plus exploitées à la production laitière destinée à la consommation humaine.

Les analyses physicochimiques réalisées sont (le pH, l'acidité Dornic, densité, taux cendres, taux de protéines, Matières grasses, Résidus antibiotiques) et le contrôle microbiologique englobe les germes (FTAM, coliformes totaux et fécaux, streptocoque fécaux, *staphylococcus aureus*, levures et moisissures, salmonelle).

Le contrôle physicochimique effectué sur les deux types du lait cru est de qualité acceptable même s'il présente des variations mais ces derniers dépendent de quelque facteurs tels que le cycle de lactation ; le climat ; la saison est aussi due à l'alimentation.

Tandis que les résultats des analyses microbiologiques révèlent que les deux types du lait (vache et chèvre) sont conformes à la norme algérienne concernant le nombre des FTAM les coliformes totaux et aussi par l'absence de streptocoque fécaux par contre le lait de vache présent un nombre des coliformes fécaux entre (2.10^2 et 3.10^3 UFC/ml) qui dépasse la valeur fixée par le J.O.R.A qu'est de (10^3 UFC/ml).

En parallèle, on enregistre une quantité importante des levures et moisissures dans les deux types du lait qu'est entre (3.10^2 et 2.10^4 UFC/ml) pour lait de vache et (5.10^2 à 2.10^4 UFC/m pour lait de chèvre comparés à la norme de (**10 UFC/ml**) rapportée par les auteurs (Barral *et al.* 2008 ; Casalta *et al.* 2009).

En effet, les germes pathogènes (salmonelles, *staphylococcus aureus*) sont absents dans tous les échantillons analysés. Donc la qualité microbiologique du lait cru est sous l'influence de conditions de la traite le type d'élevage, l'hygiène des fermes, la santé de l'animale

Mots-clés : lait cru, vache, chèvre, la qualité microbiologique, la qualité physico-chimique, Hygiène

COTE : 03 Q.P.S.A.-20-0 -033

THEME : Consommation des moules chez quelques populations de la wilaya d'Oran Évaluation des Physicochimiques et analyses microbiologiques de l'Espèce de moule *Perna perna*

PRESENTE Par : BELOUAHRANI Arbia & Mme NAASSANE Nora

ENCADREUR : Mme BESBES.M MCB USTO MB

SOUTENU Le: 12/06/2019

RESUME :

Dans la première partie de notre travail, une enquête spécifique sur la consommation des moules de quelques familles oranaises à travers un questionnaire sur la fréquence et les préférences de consommation ainsi que le mode de cuisson a été étudiée. Dans un deuxième temps, l'acquisition d'un certain nombre de méthodes pour la conformité des moules consommés a été obtenue.

Les résultats révèlent que les familles enquêtées ont des notions bien complètes sur ce qui est d'une fréquence idéale recommandée pour la consommation des fruits de mer selon le principe de la pyramide alimentaire. Ainsi et malgré leur moindre consommation nos résultats montrent que les moules sont consommées pour leur effet bénéfique sur la santé, ainsi que pour leur source en vitamines et en minéraux. De plus, l'analyse des moules montre qu'elles sont bien conformes en fonction des normes établies.

Il apparaît que l'utilisation d'un questionnaire alimentaire est un outil d'évaluation quantitative et qualitative d'un point de vue nutritionnel, et que renforcer le système de contrôle alimentaire est un point essentiel non seulement à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs mais aussi au contrôle de la conformité des aliments selon des normes réglementaires nationales et internationales strictes.

Mots clés : Moules, consommation, questionnaire alimentaire, contrôle, conformité, normes

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 034

THEME : Etudes des paramètres physico-chimique de l'huile de table « AFIA »

PRESENTE Par : DERKAOUI Mohammed Chemseddine & SAHNOUN Mohamed El-Amine & DOUBBI BOUNOUA Mounir

ENCADREUR : Mme. SALAH.S. M.A.A USTO.MB

SOUTENU Le: 26/05/2019

RESUME

Les huiles végétales représentent un ensemble très varié de corps gras d'origine, de composition, de qualité organoleptique différente. Celles-ci diffèrent selon leurs caractéristiques physico-chimiques, leur mode de fabrication et de raffinage, leur composition en acides gras, en vitamines, en composés mineurs se qui détermine leur intérêt nutritionnel et leurs usages.

La connaissance en composition de huile et leur qualité nutritionnel, physico-chimique et organoleptique à travers les analyses biochimique rigoureuse est primordiale surtout s'il s'agit d'une marque mondiale et internationale. La marque **AFIA** est l'une des premières marques du groupe SAVOLA et parmi les plus connues à travers le monde arabe.

Notre travail consiste, dans la première partie, à étudier les lipides, les huiles végétale, les différentes compositions de l'huile **AFIA** et les étapes de raffinage. La deuxième partie présente l'étude de la qualité physico-chimique de l'huile et l'eau à travers les analyses effectuées au sein du laboratoire, ainsi le contrôle qualité du packaging. La dernière partie regroupe les résultats expérimentaux accompagnés avec les interprétations.

Les résultats obtenus sont dans l'intervalle de normalité des normes exigées par « AFIA », il est important de noter que ces normes sont plus strictes que celles exigées par le Codex Alimentarius. (**Codex Alimentarius, 2015**)

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 035

THEME : Qualité physico-chimique et technologique du blé tendre importé.

PRESENTE Par : ADDOU Rym & ADNANE Nihed & ABBAS Hadjer

ENCADREUR : Mme BAGHDADI H. MAA USTOMB

SOUTENU Le: 19 juin 2019

RESUME :

Le blé est la base de notre alimentation, il constitue une part importante des ressources alimentaires. Malgré la grande consommation de cette substance, mais sa disponibilité n'est pas facile, c'est pour cela que l'Algérie importe du blé en grande quantité.

La qualité et la production du blé sont liées à différents facteurs et circonstances et changent au fur et à mesure de leur évolution, ces conditions et facteurs sont le climat, le sol, la qualité du grain, le transport, le stockage, etc...

-Le présent travail est réalisé dans l'objectif d'apprécier la qualité technologique et physicochimique du blé tendre importé en Algérie.

Concernant les tests physico-chimiques ils visent à déterminer le poids spécifique qui varie entre 78kg/hl et kg/hl.

-Le taux de protéines entre 11% et 13.60%.

-Les analyses technologiques visent à déterminer le taux d'extraction qui est de 68% jusqu'à

73%, le gluten humide ne dépasse pas 28%, gluten sec entre 7% et 10%,

-La capacité d'hydratation a une moyenne de 68%, et le temps de chute qui détermine l'activité alpha-amylasique.

Les analyses réalisées sur le blé tendre étudié sont globalement conformes aux normes.

Mots clés : Blé tendre, analyses physico-chimiques, analyses technologiques, alvéographe, gluten.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20– 036

THEME : Consommation et habitudes alimentaires chez des adolescents Oranais-Évaluation des paramètres physicochimiques et analyses microbiologiques d'un chips naturel et artificiels

PRESENTE Par : HAMIDI Khadidja & BLAOUI Salima

ENCADREUR : Mme BESBES.M MCB USTO MB

SOUTENU Le: 13/06/2019

RESUME :

Dans cette étude, la réalisation d'une enquête alimentaire auprès des adolescents oranais afin de connaître leurs habitudes alimentaires concernant la consommation globale des aliments, ainsi qu'une analyse de composition de chips de pomme de terre consommées en fonction des normes ont été révélés.

Dans la première partie de notre travail, l'évaluation des habitudes alimentaires des adolescents Oranais à travers un questionnaire sur leurs caractéristiques générales, l'activité physique et la consommation des différents groupes d'aliments ont été étudié. Dans un deuxième temps, l'acquisition d'un certain nombre de méthodes pour la conformité de quelques chips consommées en fonction de normes établies a été obtenue.

Nos résultats montrent l'existence d'adolescents qui cumulent des comportements alimentaires à risque pour leur santé surtout en remplaçant le repas principal de la journée par une consommation vide en calories plus particulièrement celui des chips. Au début de l'adolescence commence le chamboulement des pratiques alimentaires et c'est à cette période que l'éducation alimentaire, plutôt que nutritionnelle, doit s'impliquer.

Une mesure de prévention et de lutte contre les pratiques alimentaires malsains est de gérer les risques relatifs à l'environnement alimentaire surtout à proximité des écoles. En effet, l'implantation des fast-foods et des boutiques spécialisées dans la vente des sucreries et boissons sucrées, visant le marché des adolescents, est un phénomène qui a pris de l'ampleur dans notre société.

L'effet de la publicité sur les aliments préférés par les adolescents est certain, surtout après l'envahissement des médias par le spot publicitaires notamment sur les boissons, les chips, les jus industrialisés et les aliments sujets de grignotage, etc. La priorité est surtout d'augmenter l'accessibilité aux aliments caractéristiques d'une alimentation saine à savoir : fruits, légumes, poissons, céréales complets, fruits oléagineux, huile d'olive, etc., sans oublier l'activité physique qui joue un rôle primordial de lutte contre diverses maladies qui touche l'adolescent la plus importante est surtout celle de l'obésité et toutes maladies liées aux troubles du comportement alimentaire.

Mots clés : Adolescents, chips de pomme de terre, comportement alimentaire, habitude alimentaire, activité physique, questionnaire alimentaire, troubles du comportement alimentaire.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20– 037

THEME : Suivi des paramètres physico-chimiques et microbiologiques du jus de fruits « JUPITER »

PRESENTE Par : HADDOU Imene & CHEREF Rania & BENAOUA Mokhtaria

ENCADREUR : LAZREG Louiza Docteur MCB USTO-MB

SOUTENU Le: 23/06/2019

RESUME :

Tous produit destiné à la consommation humaine doit être analysé, divers paramètres sont utiles tels que les paramètres physicochimiques et microbiologiques.

Notre stage réalisé à la Sarl Ghazlene Soft Drinks dans le but d'effectuer des analyses microbiologiques et quelques paramètres physico-chimiques sur le jus Jupiter a été très bénéfique sur tous les plans.

Les analyses effectuées sur l'eau de process tels que l'analyse physicochimique (pH, la dureté calcique, le dosage de chlorure, la conductivité) et aussi l'analyse microbiologique y compris la recherche des coliformes fécaux et totaux, Clostridium sulfite-réducteur ont montré que l'eau utilisée pour la fabrication de jus est de qualité satisfaisante.

Les analyses physico-chimiques et microbiologiques réalisées sur le produit fini avant et après pasteurisation ont montré que le procédé de pasteurisation est indispensable pour l'élimination des germes et le maintien de la bonne qualité organoleptique et nutritionnelle.

Enfin le processus de fabrication de jus passe par trois étapes :

Premièrement le process ou se fait la préparation et la pasteurisation de jus.

Deuxièmement le TBA ou se fait le conditionnement de jus dans des briques en carton Troisièmement le packaging ou se fait l'emballage des boîtes en carton.

Mots clés : Paramètres physico-chimique, paramètres microbiologiques, Jupiter, germes, pasteurisation, qualité organoleptique et nutritionnelle.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 038

THEME : Etude du pouvoir allergisant des protéines du blanc d'œuf chez les souris Balb/c

PRESENTE Par : KADDOUR Redouane & KADRI Mustapha & GHASSOUL Omar

ENCADREUR : Mme ABBAS.H MAA USTO-MB

SOUTENU Le: 04/07/2019

RESUME :

L'allergie aux protéines de l'œuf constitue actuellement un problème de santé publique. Son traitement repose sur une éviction stricte des protéines de l'œuf sous toutes ses formes. Cependant, l'éviction est contraignante en raison de la présence de ces protéines dans de nombreux produits alimentaires, cosmétiques et pharmacologiques. La solution peut être apportée par l'utilisation d'un traitement technologique adéquat qui permet d'atténuer l'antigénicité des protéines de l'œuf.

L'objectif de ce travail est d'étudier dans un premier temps le pouvoir immunogène des protéines du blanc d'œuf « Ovalbumine/ Ovomucoïde » ainsi leurs capacités à déclencher une réaction anaphylactique locale chez un modèle animal d'allergie. Puis dans un deuxième temps, d'étudier l'impact du traitement thermique des protéines du blanc d'œuf sur le profil électrophorétique.

La réponse anaphylactique locale est évaluée sur des fragments jéjunaux montés en chambre d'Ussing par la mesure du courant de court-circuit (Isc) et la conductance (G). L'impact de l'immunisation sur l'architecture de l'épithélium jéjunale et les manifestations cliniques induites par des tests de provocation intrapéritonéale sont également étudiés.

Le profil électrophorétique a montré une dégradation plus importante des protéines du blanc d'œufs suite au chauffage par méthode conventionnelle du blanc d'œuf.

Le courant de court-circuit (Isc) augmente significativement en présence des antigènes sensibilisants (OVA, OVM, DEN) chez les souris immunisées, traduisant une sécrétion de chlorures, suite à une réaction anaphylactique locale. La conductance n'est significativement augmentée que chez les groupes immunisés. Une atrophie villositaire est constatée chez les souris immunisées. Chez ces mêmes groupes, la provocation par voie intrapéritonéale entraîne l'apparition de signes cliniques synonymes d'allergie.

De façon générale, les résultats obtenus montrent clairement qu'à des doses physiologiques, les protéines OVA, OVM possèdent un puissant pouvoir allergisant.

Mots clés : Protéines du blanc d'œuf – Ovalbumine - Ovomucoïde- DEN- Chauffage conventionnelle - Chambre d'Ussing -Allergénicité.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 039

THEME : Etude des propriétés biotechnologiques des bactéries lactiques isolées à partir du lait de brebis.

PRESENTE Par : OUZID Chahinez & OUAKIR Farida

ENCADREUR : DIB wafaa MCB USTO-MB

SOUTENU Le: 23-06-2019

RESUME :

Les bactéries lactiques jouent un rôle important que ce soit dans l'industrie alimentaire ou dans le domaine thérapeutique comme l'allergie. Ces bactéries sont impliquées dans la fermentation et la bioconservation de différents aliments.

Le but de notre travail est de mettre en évidence deux majeures aptitudes biotechnologiques chez les bactéries lactiques, à savoir leur pouvoir protéolytique et bactériostatique.

Les soixante-sept souches étudiées ont été isolées à partir du lait de brebis de la région d'Oran. Notre protocole a visé deux axes ; le premier est l'étude de l'activité protéolytique de ces souches par la technique d'électrophorèse SDS-PAGE. Le deuxième axe est l'étude de l'activité antibactérienne par deux méthodes : la méthode indirecte (diffusion en puits) cette méthode nous a donné des résultats négatifs, par contre la méthode directe (test des spots) nous a donné des résultats intéressants.

Les résultats obtenus sont :

-L'évaluation du pouvoir protéolytique des souches a montré une dégradation de quelques protéines du lait de vache chez six isolats dont la souche la plus performante appartient à l'espèce *Enterococcus faecium* (12A), après 48h d'incubation nous avons obtenu une dégradation totale de toutes les protéines. 2 -Parmi les 67 souches étudiées, 30 souches (12 souches de *Lactobacillus*, 11 souches d'*Enterococcus faecium* et 7 souches de *Lactococcus lactis ssp lactis*) ayant une activité bactériostatique vis-à-vis des souches cibles tels que *Staphylococcus aureus* ATCC 25923, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* ATCC 25922. -Cette interaction a été testée par la méthode directe, où la réaction de nos souches a donné des résultats positifs observés par l'apparition des zones d'inhibition avec un diamètre de (6mm à 27mm), *Lactobacillus plantarum* a donné le meilleur effet inhibiteur contre *S. aureus* exprimé par une zone de 27mm d'inhibition ; ceci après l'élimination de l'effet acide.

A la lumière de ces résultats, nous concluons que nos souches lactiques; productrices de bactériocines et de protéases, pourraient être utilisées dans la bioconservation des produits alimentaires et dans la transformation biotechnologique du lait.

Mots clés : Bactérie lactique, Activité protéolytique, Activité antibactérienne, Protéine du lait de vache, Pathogène.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 040

THEME : Valorisation des dattes algériennes à faible valeur Marchande (Mech-Degla)

PRESENTE Par : HANNANE Nour Elghoulane

ENCADREUR : Mme GHARBI S MCA USTOMB

SOUTENU Le: 22/05/2019

RESUME :

Le présent travail entre dans le cadre de la valorisation d'une variété de dattes communes. Il a pour objectif principal ; de fabriquer deux poudres naturelles à base de pulpe et de noyau de datte de faible valeur marchande (Mech-Degla) ; et de connaître leurs apports énergétiques par des analyses physico-chimiques qui ont montré le bienfait de ces deux poudres car leurs richesses en sucre et fibre ; éléments minéraux essentiels pour l'organisme.

Mots clés : la valorisation, poudre, (Mech-Degla), apport énergétique, éléments minéraux.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 041

THEME : Evaluation d'une formule lactée hypoallergénique commercialisée dans la prévention de l'allergie aux protéines du lait de vache (APLV).

PRESENTE Par : KERMAOUI Farah & MANSOURI Amel

ENCADREUR : Mme ABBAS.H MAA USTO-MB

SOUTENU Le: 16/06/2019

RESUME

L'incidence de l'allergie alimentaire a sensiblement augmenté au cours de ces dernières années, ceci conduit à la mise en place des méthodes visant à réduire les allergènes dans les produits alimentaires. Les nourrissons sujets aux allergies de protéines de lait de vache sont généralement amenés à éliminer complètement de leur diète le lait de vache en cause.

La mise en place de traitement potentiel et de nouvelles méthodes industrielles permettraient alors la consommation des aliments mis en cause avec un potentiel allergénique réduit, pour cela l'utilisation de lait hypoallergénique peut être un moyen de prévention de l'allergie aux protéines de lait de vache chez les nourrissons ayant un terrain atopique.

L'objectif principal de notre travail est d'évaluer dans un premier temps l'effet préventif d'une formule lactée hypoallergénique commercialisée et utilisée chez les enfants à risque et de déterminer l'allergénicité de cette formule en chambre de Ussing par des tests de provocation effectués sur des fragments jéjunaux de souris Balb/c traitées par le lait maternisé normal et le lait hypoallergénique, puis sensibilisées par voie intrapéronéale à la (a-La, β -Lg).

La réponse anaphylactique locale est évaluée par la mesure des paramètres électro physiologiques des tissus: courant de court-circuit (Isc, $\mu A/cm^2$), la différence de potentiel (DDP, mv) et conductance (G, mmho). Les signes cliniques sont étudiés par un test de provocation in vivo par voie intrapéritonéale. Puis dans un second temps, déterminer l'effet de cette formule sur l'aspect histologique de l'intestin des souris Balb/c immunisées à la (β -Lg, a-La) et nourries avec le lait hypoallergénique, et le lait maternisé normal pendant 15 jours.

Sur le plan de l'allergénicité, nos résultats indiquent que les souris ayant reçu un régime à base d'une formule lactée hypoallergénique puis sensibilisées aux deux protéines allergisantes ne se traduit par aucun effet significatif sur l'Isc.

En revanche, les souris traitées par une formule infantile de lait maternisé stimulent significativement le courant de court circuit (Isc), traduisant une forte réaction par l'augmentation du courant de court-circuit (Isc). Pour le lait normal maternisé « Aptamil », une sécrétion active du chlore est révélée,

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 042

THEME : Etude de la qualité physicochimique, microbiologique et organoleptique de lait stérilisé UHT demi écrémé produit par Candia et du lait reconstitué en sachet

PRESENTE Par : HAMIDA Idriss & HAMMIOUDA Fateh

ENCADREUR : Mme ABBAS.H. MAA USTO-MB

SOUTENU Le: 18/06/2019

RESUME :

Ce modeste travail réalisé a porté sur le suivi de la qualité physicochimique, microbiologique et organoleptique de deux types de lait stérilisé UHT et pasteurisé.

Les résultats obtenus lors des analyses physico-chimiques et microbiologiques effectuées sur les produits finis montrent que tous les autres points critiques ont été maîtrisés et que du point de vue stabilité et hygiène

Les deux types de laits produits par différentes entreprises sont de bonne qualité.

En conclusion et en comparant la qualité de ces deux types de lait, on peut dire que le contrôle impératif du produit fini et la maîtrise du processus de fabrication notamment les barèmes de stérilisation permettent d'assurer aux consommateurs un lait de bonne qualité tout en lui gardant ses qualités nutritionnelles et organoleptiques et en détruisant la majorité des germes éventuellement présents.

En perspective, à l'avenir il serait intéressant d'effectuer des analyses physicochimiques et microbiologiques allant des matières premières jusqu'au produit fini en passant par les différents stades de fabrication en vue de vérifier la conformité des résultats aux normes afin de garantir une fabrication de produits de qualité satisfaisante

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 043

THEME : Analyse qualitative des racines d'oignon par spectroscopie de plasma induit par laser (LIBS)

PRESENTE Par : MRABET Mohamed Anes & TALEB Soumia

ENCADREUR : BELDJILALI Sid Ahmed Docteur MCA USTO-MB

SOUTENU Le: 10/06/2019

RESUME :

Notre présent travail s'articule autour de l'Analyse qualitative des racines d'oignon par Spectroscopie de plasma induit par Laser (LIBS), afin de répondre sur la question centrale suivante : « Est ce que l'oignon contient des éléments toxiques qui pourrait nuire la santé de l'être humain ? »

Afin de répondre à notre question nous avons utilisé la technique LIBS, pour savoir si l'oignon contient des éléments toxiques qui pourraient nuire la santé de l'être humain.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 044

THEME : Contrôle de qualité des pommes de terre algériennes par Spectroscopie de plasma induit par laser (LIBS)

PRESENTE Par : RABHI Aicha & ROUANE Assia

ENCADREUR : BELDJILALI Sid Ahmed Docteur MCA USTO-MB

SOUTENU Le: 11-06-2019

RESUME :

Notre travail consiste à contrôler la qualité des pommes de terre algériennes de la famille des Solanacées de la région de Mascara par la Spectroscopie de plasma induit par laser (LIBS).

L'expérimentation a permis d'analyser la peau de la pomme de terre en utilisant l'ablation d'un échantillon par une impulsion laser (LIBS) pour la détection des éléments bénéfiques et néfastes tel que les éléments toxiques à forte quantité qui peuvent entraîner des intoxications et des maladies.

Après l'analyse de l'échantillon par la technique LIBS, les spectres des raies les plus intenses des éléments détectés ont confirmé leurs présences dans la pomme de terre.

Les résultats obtenus montrent que la technique d'analyse LIBS est meilleure que d'autres techniques. Cette technique est caractérisée par l'analyse à distance, sans prélèvement ni préparation d'échantillon, une analyse qualitative et quantitative rapide.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 0 45

THEME : Evaluation de l'effet antagoniste in vitro de *Bacillus spp* vis-à-vis de quelques champignons

PRESENTE Par : BELHADJ Radia Niamet Allah & BELKACEM Sarra

ENCADREUR : Mme Gharbi Samia. USTOMB

SOUTENU Le: 30 Avril 2019

RESUME :

Notre travail consiste à isoler les *Bacillus spp* à partir du sol et tester leurs pouvoirs antagonistes in-vitro. Nous avons isolé 8 souches bactériennes du genre *Bacillus spp* à partir du sol de deux régions de l'Ouest algérien (Oran et Ain Témouchente), 32 souches font parties de la collection du laboratoire de phytopathologie de l'université Ahmed ben Bella d'Oran département de Biologie.

L'étude du pouvoir antagoniste du *Bacillus spp* in-vitro est basée sur sa capacité à inhiber la croissance mycélienne des champignons phytopathogènes (*Fusarium*, *Alternaria*, *Phytophthora*, *Ascochyta*), et *Pseudomonas* par la méthode de la confrontation directe.

Concernant les champignons, les résultats ont révélé qu'au terme du cinquième jour au maximum, ces derniers inhibent la croissance mycélienne des espèces phytopathogènes avec les pourcentages suivants : *Fusarium* 75%, *Alternaria* 80%, *Phytophthora* 83.30%, *Ascochyta* 67%. Tandis que pour la bactérie *Pseudomonas* il n'y a eu aucun effet inhibiteur.

La souche de *Bacillus* est intéressante, elle peut être utilisée comme un bon agent de lutte biologique.

Mot clé : Agents phytopathogènes, Lutte biologique, Antagonisme, *Bacillus spp*.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 046

THEME : Contribution à l'étude de la qualité physico-chimique et microbiologique du lait cru ovin et caprin dans la région d'Oran : Dépistage des mammites sub-cliniques ovines et caprines

PRESENTE Par : MEDJDOUB Khadidja & BOUCHIBA Hanane & DROUCHE Wafaa

ENCADREUR : Mme BELDJILALI Asmaa MCB USTO-MB

SOUTENU Le: 10/06/2019

RESUME :

Les laits caprin et ovin peuvent compenser et substituer le besoin du pays en lait bovin, ils possèdent des qualités nutritionnelles qui sont bien plus importantes que les autres laits. Notre travail est porté sur l'étude de la qualité physicochimique et microbiologique de 40 échantillons du lait cru caprin et ovin, provenant de trois fermes localisées à Oran.

Une enquête auprès des éleveurs a été menée, ainsi qu'un dépistage des mammites subcliniques réalisé par le California Mastitis Test (CMT). Les résidus d'antibiotiques sont détectés par le Delvotest SP-NT. Les résultats de l'enquête montrent que les troupeaux sont élevés en extensif ou semi intensif avec un nombre de têtes entre 50 à 200, les mammites sub-cliniques sont détectées chez 70% des chèvres et 80% des brebis. Les analyses physicochimiques du lait ovin et caprin révèlent que les valeurs de température, pH et d'acidité titrable sont comprises entre 36°C à 37.6°C, 5.84 à 6.9 et 14°D à 26°D respectivement. La moyenne de la matière sèche du lait de chèvre est de l'ordre de 47.94 % pour la ferme Hai Benarba et de 43.08 % pour le lait de brebis de la ferme d'Ain el karma. Le taux le plus élevé de cendre est enregistré dans le lait ovin de Hai Benarba (63.56%) tandis que la plus forte concentration en protéine est observée chez le lait de brebis (5.93g/l). Les résultats des analyses microbiologiques confirment que la qualité des laits ovin et caprin est inacceptable, avec une forte charge de coliformes thermotolérants et de FAMT qui dépasse les seuils fixés par le JORA (2017).

La présence des *Salmonelle sp* est détectée dans 85% des échantillons tandis qu'une faible moyenne des Staphylocoques à coagulase + est enregistrée. Les résidus d'antibiotiques sont trouvés dans 75% des échantillons. Ce résultat se traduit par une utilisation anarchique des antibiotiques et le non-respect des délais d'attente par les éleveurs. Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être strictement appliquées dans les exploitations ovines et caprines de la région d'Oran.

Mots clés : qualité, lait, caprin, ovin, microbiologique, physicochimique, mammites.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 047

THEME : L'effet inhibiteur des bactéries lactiques du genre *Lactobacillus* et *Leuconostoc* isolées à partir du lait de vache cru de la région d'Oran vis-à-vis *Staphylococcus aureus*

PRESENTE Par : BRAHAM Sarah & BENDJEMA Ahlem & DILMI Zoubida

ENCADREUR : Mr. MAMI Anas MCA USTO-MB

SOUTENU Le: 2018/2019

RESUME :

Au cours de cette étude réalisée les objectifs fixés étaient d'isoler et de sélectionner des souches de *Lactobacillus* et *Leuconostoc* performantes.

L'identification des 6 souches isolées à partir du lait de vache qui ont présenté une activité inhibitrice face aux *Staphylococcus* montré qu'elles appartiennent à l'espèce *Lactobacillus brevis* et *Leuconostoc mesenteroides subsp dextranum*. Et *Leuconostoc lactis*.

La plupart de ces souches ont le pouvoir de fermenté les sucres suivantes lactose, maltose, fructose, saccharose, et le glucose

Nos souches sont tous des hétérofermentaire sauf la souche qui appartient au

Leuconostoc lactis. Le test de température a montré que nos isolats peuvent tous se développer à 30°C, 37°C.

Mot clé : lait de vache, *Staphylococcus*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 048

THEME : Contribution à l'étude de quelques bactéries responsables d'infection urinaire.

PRESENTE Par : GUENNACHA Sihem & SALMI Naouel & TOUMI Fatima Zohra

ENCADREUR : Mme Abbas. H MAA USTO- MB

SOUTENU Le: 30/05/2019

RESUME :

Les infections urinaires constituent un véritable problème de santé publique tant par leur fréquence que par leur difficulté de traitement. Il existe quatre types d'infection urinaire :

La cystite, urétrite, pyélonéphrite, prostatite.

L'objectif de notre étude est de connaître les facteurs et les causes d'une infection urinaire ainsi de réaliser un ECBU complet pour détecter le pathogène responsable puis le culturer et l'isolé pour étudier sa sensibilité et sa résistance afin de déduire l'antibiotique qui correspond à chaque patient.

Au cours de notre travail un diagnostic de l'infection urinaire a été effectué qui repose sur l'examen cytotabactériologique (ECBU) avec la mise en évidence des bactéries impliquées dans cette infection et l'étude de leur sensibilité à différents antibiotiques (Antibiogramme). Ce qui nous a permis d'identifier deux germes responsables des infections urinaires: *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae*.

Nos résultats de L'antibiogramme ont indiqué un profil de sensibilité d'*E.coli*, envers les différents antibiotiques testés. Par contre nous avons remarqué que *Klebsiella pneumoniae* présentait une importante résistance aux trois antibiotiques : l'Amoxicilline, Cefoxitine et la Ticarcilline.

Mots clés : Infection urinaire, cystite, examen cytotabactériologique des urines, Antibiogramme.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 049

THEME : Evaluation de la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique de quatre échantillons d'huile d'olive de production industrielle et traditionnelle en Algérie.

PRESENTE Par : BOUKEDJAR Rabiha & BOUKESSESSA Khadra Amina

ENCADREUR : Mme Abbas. H MAA USTO- MB

SOUTENU Le: 17/06/2019

RESUME :

Cette étude a été mise à profit afin d'évaluer la qualité physico-chimique, microbiologique et organoleptique de quatre échantillons d'huiles d'olives produites par extraction traditionnelle et industrielle et prélevées d'Oran, Bouira, Bordj Bou Arreridj et Tlemcen en comparons nos résultats avec les normes réglementaires afin de prouver leur conformité.

L'ensemble des résultats physico-chimiques (indice d'acide, indice de peroxyde, indice de réfraction, teneur en eau et potentiel d'Hydrogène) a montré que les huiles d'olive étudiées sont conformes aux normes établies par le COI et le CA.

Une teneur faible en pigment qui peut être liée au degré de maturité des olives, mode d'extraction de l'huile et ses conditions de stockage. Une forte différence en concentration des polyphénols totaux entre l'huile de Bouira et d'Oran obtenues de la même variété et le même mode d'extraction, traduit l'effet de la zone géographique sur la composition de l'huile.

Les analyses microbiologiques de la flore totale et des levures et moisissures donnent un profil sanitaire acceptable pour toutes les huiles étudiées.

L'évaluation organoleptique quant à elle vient appuyer la conformité des résultats obtenus pour l'huile d'Oran et de Tlemcen, contrairement à celle de Bouira et Bordj Bou Arreridj qui présentent des valeurs des attributs négatifs élevés et ça peut être dû au profil variétal ou un mauvais stockage de l'huile.

En conclusion, les huiles d'olives produites localement présentent une qualité variable, cette variabilité est liée à plusieurs facteurs tels que la maturité des olives, la variété, les techniques culturales et le mode d'extraction.

Mots clés : huile d'olive, qualité, traditionnelle, industrielle, physico-chimiques, microbiologiques, sensorielle.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 050

THEME : Contribution à l'étude de l'activité antioxydant et antimicrobienne des composés phénolique des extraits des feuilles de l'Arganier de deux régions algériennes *Argania spinosa* L.Skeels

PRESENTE Par : BENHALLI Fatiha & BOULERIAL Bouchra

ENCADREUR : Mme Cherifi F.

MAA USTO-MB

SOUTENU Le: 17 Juin 2019

RESUME :

L'objectif de cette étude est l'évaluation des activités antioxydantes et antimicrobiennes des fractions butanoliques et aqueuse préparées à partir des extraits des feuilles d'Arganier (*Argania spinosa* L. Skeels) d'Oran et de Tindouf.

Les broyats ont été soumis à une extraction et fractionnement pour avoir deux extraits pour chaque Echantillons : l'extrait butanolique (EB) et l'extrait aqueux (EA).

Les résultats obtenus montrent la richesse des feuilles d'Arganier de Tindouf en flavonoïdes. La quantité en flavonoïdes la plus élevée a été présente dans l'EA et EB de Tindouf dont la teneur est 0.35mg et 0.48 mg respectivement.

L'analyse qualitative des solutions test préparés par CCM a révélé la présence de nombreux constituants dans nos échantillons à savoir Isoflavone, flavonols et les flavonones chez les feuilles de Tindouf, ainsi la présence seulement des Isoflavones, anthocyanes chez les feuilles d'Oran.

Le pouvoir Antioxydant de ces extraits a été évalué in vitro par les tests du DPPH et du pouvoir réducteur. Des résultats obtenus montrent que les extraits des feuilles collectées d'Oran et Tindouf contiennent des molécules ont une grande capacité de piéger le radical DPPH, les fractions AT et OB représentent l'effet le plus puissant avec un pourcentage de 33,99 % et 40,21 % respectivement, cette capacité antioxydant chez les mêmes fractions est confirmée par le test du pouvoir réducteur des ions de fer, leur pouvoir réducteur atteint le maximum de pourcentage 100 %.

Les résultats de l'activité Antimicrobienne vis-à-vis les souches *Escherichia coli* ATCC 25925, *Enterococcus faecalis* ATCC 29212), tandis que l'activité antifongique vis-à-vis *Candida albicans* ATCC 10231.

Mots clés : *Argania spinosa* L. Skeels, Feuilles, Flavonoïdes, activité Antioxydant, Activité Antimicrobienne.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 051

THEME : Étude des Activités Anti-oxydantes et Antimicrobiennes des Extraits Méthanoliques des Feuilles et des Tiges d'*Arundo donax* L. Cultivés dans la Région Oranaise.

PRESENTE Par : BOUNOURA Daoud & DADDI MOUSSA IDER Mohammed

ENCADREUR : Mme KELLAL H. MAA USTOMB

SOUTENU Le: 23/06/2019

RESUME :

Arundo donax L est une plante de la famille des poacées, des différents organes de cette espèce sont riches en substances naturelles qui méritent d'être exploités en phytothérapie.

L'objectif de cette étude est la réalisation d'une étude phytochimique des extraits des feuilles et des tiges d'*Arundo donax* L.

Les tests phytochimiques sont basés sur la révélation des substances par des réactions chimiques montrant que ces extraits sont riches en alcaloïdes, coumarines, terpènes, acides aminées, composés phénoliques, contrairement, elles renferment peu de tanins, flavonoïdes et l'absence d'amidon.

Le dosage de polyphénols par la technique de Folin révèle que l'extrait des feuilles est riche en polyphénols avec une teneur (271,15 mg).

Notant que cette fraction est inférieure à celle des polyphénols dans les tiges (294,71 mg)

La quantité en flavonoïdes la plus élevée a été présente dans les feuilles dont la teneur est (10,72 mg).

Le pouvoir antioxydant des extraits des feuilles et des tiges a été évalué in vitro par les tests du DPPH et du pouvoir réducteur, des résultats obtenus montrent que ces extraits des feuilles et des tiges contiennent des molécules ont une grande capacité de piéger le radical DPPH, des fractions des feuilles et des tiges représentent l'effet le plus puissant avec un pourcentage de 83,65% et 70,23% Respectivement, cette capacité antioxydante est confirmée par le test du pouvoir réducteur des ions de fer, leur pouvoir réducteur atteint le Maximum de pourcentage 100%.

Les résultats de l'activité antimicrobienne montrent que les souches testées ont une inhibition

vis-à-vis des extraits des feuilles et des tiges d'*Arundo donax* L, et ils possèdent des pouvoirs bactéricides et bactériostatiques

Mots clés : *Arundo donax* L, Etude phytochimique, Extraits, Polyphénols, Flavonoïdes, Activité Anti-oxydante, Activité Antimicrobienne.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 052

THEME : Evaluation de la qualité microbiologique, physicochimique et organoleptique de cinq Echantillons du yaourt SOMMAM (Nature) issues de deux communes différentes de la wilaya d'Oran

PRESENTE Par : BOUHARICHE Sarra

ENCADREUR : Mme Abbas. H MAA USTO- MB

SOUTENU Le: 24/06/2019

RESUME :

Le yaourt est l'un des laits fermentés le plus consommés au monde, il a connu un développement spectaculaire au cours des dernières années. Il occupe une place très importante au sein d'une alimentation saine et équilibrée non seulement à cause de leur grande valeur nutritive (en particulier leur richesse en calcium, protéines, vitamines, minéraux, oligo-éléments), mais également grâce au plaisir que procure au consommateur.

Il est obtenu par la fermentation lactique, dû à l'activité de deux espèces des bactéries lactiques : *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. L'objectif de cette étude est d'évaluer la qualité physico-chimique et microbiologique du yaourt de marque Soumam ; pour cela, on a choisi deux endroits et deux commerces différents. L'un se présentant comme un lieu commercial nouveau <<superettes>> et un autre traditionnel <<épicerie>> et d'en juger les qualités hygiéniques de chacun.

Les analyses physicochimiques réalisées sur le yaourt Soumam sont (le pH, l'acidité Dornic, la matière grasse, l'extrait sec, Test d'amidon) et un contrôle microbiologique qui englobe les germes (coliformes fécaux, *staphylococcus aureus*, salmonelles).

Les résultats des analyses obtenues lors cette étude montrent une qualité physico-chimique acceptable pour ces critères de pH, acidité, l'extrait sec, matière grasse et le test d'amidon.

Les résultats des analyses microbiologiques des échantillons de yaourt entreprises dans ce travail ont montré l'absence des germes indice de contamination fécal tels que les coliformes fécaux et des germes pathogènes comme les *staphylococcus aureus* et les salmonelles dans tous les échantillons analysés et par conséquent les échantillons du yaourt sont de bonne qualité hygiénique et répondent aux normes microbiologiques fixées par la réglementation algérienne.

Les résultats obtenus mettent en évidence la bonne qualité du produit de point de vue organoleptique et technologique.

Mots clés : Yaourt, Etude organoleptique, Analyse physicochimique, Analyse microbiologique, Soumam.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 053

THEME : Etude épidémiologique descriptive de plusieurs cas de toxi-infections alimentaires signalées au niveau de la wilaya d'Oran

PRESENTE Par : HELEILI Nassima & BOUREBABA Salima

ENCADREUR : Mr MAMI Anas MCA USTO-MB

SOUTENU Le: 2018/2019

RESUME :

Les toxi-infections alimentaires représentent un problème courant de santé publique, on a réalisé ce travail sous forme d'observations rapportant les détails sur Les statistiques des foyers de TIAC enregistrés pendant les 6 dernières années ainsi qu'une observation sur les enquêtes épidémiologique de quelques cas de TIAC relevés dans la wilaya d'Oran.

L'étude rétrospective, des intoxications alimentaires est faite à partir des archives recueillis au niveau de l'Observatoire régionale de la santé d'Oran et la direction de la santé de la wilaya d'Oran entre 2013 et 2018.

Parmi les 1283 cas de TIAC étudiés, 552 cas sont enregistrés durant l'été avec une différence significative de déclaration. Les cas sont accentués dans la localité d'Es senia avec un nombre important de 95 cas.

Une similitude des cas a été notifiée chez les deux sexes avec un sex-ratio de 1,09 et il est noté que la pathologie touche plus la tranche d'âge de 20 à 44 ans.

Le diagnostic microbiologique (coproculture) a fait ressortir 02 agents pathogènes, responsables de TIAC et mettent en évidence le genre salmonelle comme l'agent le plus retrouvé avec 38 cas.

La classe d'aliments la plus incriminées, en se référant au témoignage des spécialistes de la santé dans la pathologie, est celles des plats variés, suivie des viandes et des produits carnés.

D'autre part la survenue de cette pathologie est plus fréquente dans les restaurations collectives, les repas et les fête familiale.

L'investigation des TIAC est donc indispensable mais demeure difficile compte-tenu de nombreux facteurs organisationnels et opérationnels. L'exhaustivité de la déclaration de TIAC reste à améliorer, ce qui passe par une amélioration de la standardisation des procédures d'investigation et de déclaration déjà existantes.

Mots-clés : Epidémiologie. Toxi-infection alimentaire. Aliment en cause. Sexes Age. Evolution. Algérie. Oran.

COTE : 03 Q.P.S.A.-20- 054

THEME : Contribution à l'étude de la qualité physicochimique et microbiologique du lait cru ovin de race Ouled Djellal de la région ouest de l'Algérie

PRESENTE Par : BOUKRA Hanane

ENCADREUR : Beldjilali.AF Docteur MCB USTO-MB

SOUTENU Le: 30 /06/2019

RESUME :

Le lait de brebis possède des hautes qualités nutritionnelles, et malgré sa richesse en nutriments reste un produit moins transformé en Algérie.

L'objectif de cette étude est d'évaluer la qualité microbiologique et physico-chimique de 10 échantillons du lait cru de brebis collectés à partir de trois différentes fermes localisées dans la région ouest de l'Algérie.

Une enquête préliminaire a été réalisée auprès des éleveurs d'ovins, afin de collecter des informations utiles sur l'élevage ovin.

Les analyses des laits collectés sont portées sur les paramètres physicochimiques : pH, acidité titrable, matières grasses, cendres, extrait sec total, taux des protéines, densité.

Le contrôle microbiologique est réalisé suivant le journal officiel Algérien, il comprend : un dénombrement de la FAMT, des Staphylococcus coagulans +, des germes thermotolérants, et la recherche des Salmonelles. La détection des résidus d'antibiotiques est également déterminée par le Delvotest.

Les résultats des analyses physicochimiques révèlent que le lait ovin possède des valeurs comprises entre 19,7°C et 23,7°C pour la T, entre 6,25 et 6,61 pour le pH, entre 18°C et 28°C pour l'acidité titrable, entre 1,040 g/cm³ et 1,042 g/cm³ pour la densité, entre 12,62% et 53,34% pour l'EST, entre 272,2 g/l et 1270,2 g/l pour les cendres, entre 160 g/l et 320 g/l pour les matières grasses, entre 6,76 % et 12,82 % pour le taux de protéines respectivement.

Le contrôle microbiologique montre que le lait ovin de la région d'Oran (Misserghin) est d'une qualité microbiologique insatisfaisante dépassant les valeurs fixées par le JOA. Tandis que les échantillons de la région d'Oran (Es Sénia) et d'Ain Témouchent (EL Amria)

Possèdent une qualité microbiologique satisfaisante. Le test de détection des résidus d'antibiotiques par le Delvotest met en évidence qu'un échantillon d'Ain Témouchent (EL Amria) de dix échantillons est positif, ce résultat montre le taux faible de l'utilisation d'antibiotique dans les fermes étudiées.

L'application des règles d'hygiène dans les fermes est un facteur de réduction de la contamination du lait ovin.

Mots clé : lait, ovin, qualité microbiologique, le Delvotest, hygiène.

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :

COTE : Doct.BTV.

THEME :

PRESENTE Par :

ENCADREUR :

SOUTENU Le:

RESUME :