

Caractérisation des bactéries lactiques isolées du lait cru de vache et de brebis de la région de Tlemcen : Etude de leur effet antagoniste

Boumediene K^a., Bendimerad N^a., Didouh N^a., Benamar I^a., Moussa-Boudjemâa B^a.

a: Université de Tlemcen, Laboratoire de Microbiologie Appliquée à l'Agroalimentaire au Biomédical et à l'Environnement (LAMAABE), Ex Complexe Biomédical, Mansourah, 13000, Tlemcen.

b.moussaboudjemaa@gmail.fr

Résumé

Les bactéries lactiques sont un groupe hétérogène de microorganismes présentant un grand intérêt en industrie alimentaire. Elles procurent aux produits des caractéristiques particulières d'arômes, de texture et de sécurité sanitaire. Cette sécurité est favorisée par la production d'acides organiques principalement l'acide lactique ou des bactériocines qui peuvent inhiber les bactéries néfastes, ou alors d'autres substances produites par les bactéries lactiques.

Dans ce contexte, cinq échantillons de lait cru de vache et de brebis ont été prélevés. Le dénombrement des bactéries lactiques a été fait par les méthodes standards de numération et l'identification par les méthodes phénotypiques.

La recherche des souches productrices de bactériocine a été réalisée par la technique de diffusion en puits en utilisant quatre souches cibles : *E.coli ATCC 25922*, *Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853*, *Bacillus cereus ATCC 11778* et *Staphylococcus aureus ATCC 25923*.

Les résultats nous ont donnés 22 souches pures appartenant à cinq genres différents et chaque genre contient plusieurs espèces. Le genre *Lactobacillus* (n=9), *Lactococcus* (n=5) dont une espèce rare : *Lactococcus lactis subsp cremoris*, *Leuconostoc* (n=4), *Pediococcus* (n=2) et *Streptococcus* (n=1).

L'étude de l'effet antagonique a montré que parmi les bactéries nuisibles testées, seules *Staphylococcus aureus* a été inhibé par une seule souche lactique mais cette inhibition n'est pas due à une bactériocine.

Cette souche lactique peut être ainsi utilisée comme conservatrice des denrées alimentaires.

Mots clés: lait cru, vache, brebis, bactéries lactiques, antagonisme, bactériocine.