

Appréciation de la qualité physico-chimique et hygiénique du lait cru de collecte au niveau de 2 laiteries

Aimeur R¹., Boussena S¹., Hireche S¹., Bouchoucha B¹., Zeghilet N¹., Bouaziz O¹.

1 : Institut des Sciences Vétérinaires, Université des Frères Mentouri Constantine 1.
Algérie
Laboratoire de Gestion de la Santé et Productions Animales,

Résumé

L'objectif de l'étude était d'évaluer la qualité physico-chimique et bactériologique du lait cru de vache collecté au niveau de deux laiteries : la laiterie MADJANA située dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj et la laiterie d'IGELAIT située dans la wilaya de Jijel.

En effet, 40 échantillons de lait cru ont été prélevés de chaque laiterie et soumis à des tests physico-chimiques et bactériologiques. Les résultats des analyses physico-chimiques sont généralement compris dans des intervalles proches des normes internationales retenues pour ce produit. L'analyse bactériologique révèle que les laits crus examinés contiennent une charge variable de *Staphylococcus aureus* avec une moyenne de $12,11.10^3$ ufc/ml pour la laiterie de MADJANA et de $1,68.10^3$ ufc/ml pour celle de d'IGELAIT.

La contamination moyenne des échantillons par les coliformes fécaux est respectivement de 52.10^2 ufc/ml pour la laiterie MADJANA et de $285.14.10^2$ ufc/ml pour la laiterie IGELAIT.

Les streptocoques fécaux sont présents à des valeurs moyennes de $1,74.10^3$ ufc/ml pour la laiterie de MADJANA et $0,81.10^3$ ufc/ml pour la laiterie d'IGILAIT. Pour la flore totale, la moyenne de la charge des laits crus varie de $28,31.10^4$ à $43,25.10^4$ respectivement pour MADJANA et IGELAIT.

La mauvaise qualité du lait reflète le non respect des bonnes pratiques d'hygiène par les éleveurs lors de la traite.

Mots clés : Lait cru – bactériologie- qualité – hygiène