**Mémoire de Master de Mme Belmekki Dalel**

**Contribution a l'etude de l'evolution de la contamination superficielle des carcasses de poulet de chair à l'etat refrigere avant ressuage et après ressuage**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2017**

**Résumé** :

Le but de cette présente étude est l'évaluation du taux de contamination par les germes responsables d'altération du poulet de chair et l'évolution de cette flore à l'état réfrigéré, ici on a recherché les Pseudomonas sp. et la FAMT. Pour ce faire, on a prélevés 30 échantillons (15 avant et 15 après ressuage) au niveau de l'abattoir avicole de Oued Djer. Ces prélèvements ont fait l'objet d'une analyse physico-chimique et bactériologique au jour de l'abattage et au 7e jour de réfrigération à +4°C. Nos résultats ont indiqué qu'il y avait une charge bactérienne initiale très importante de la peau des cous de poulets de chair avant (2,96.107 UFC/g FAMT ; 2,30.105Pseudomonas sp.) et après ressuage (1,29.107FAMT ; 2,20.104 UFC/g Pseudomonas sp.).Après réfrigération, nous avons constaté une prolifération plus ou moins importante des Pseudomonas (1,44.107-2,82.107 UFC/g) avec augmentation du pH. Nos résultats montrent la contamination initiale importante de la peau du cou du poulet de chair, mais aussi que le froid ne permet que de ralentir la prolifération bactérienne en prolongeant le temps de la conservation. En outre, le ressuage a permis de diminuer la charge bactérienne, surtout pour les Pseudomonas.  
  
  
  
**Abstract:**

The aim of this study is to estimate the contamination level by the main bacteria that causes alteration of meat (Pseudomonas sp. and total mesophilic aerobic flora) and flora's evolution on the skin during refrigeration of chicken. We took 30 neck samples with their skin (15 before and 15 after airing) from the slaughterhouse in Oued Djer. These samples were subjected to physico-chemical and bacteriological analysis on the day of slaughter and on the 7th day of refrigeration at + 4°C. Our results indicated that there was a very high initial bacterial load before (2,96.107 UFC/g TMAF; 2,30.105Pseudomonas sp.) and after airing (1,29.107TMAF; 2,20.104 UFC/g Pseudomonas sp.). After refrigeration, we observed a a certain degree of proliferation of Pseudomonas (1,44.107-2,82.107 UFC/g) with pH increase. Our results show the initial significant contamination on the skin of chicken's neck, but also that the cold allows only to slow the bacterial proliferation by prolonging the time of the conservation. In addition, airing has reduced the bacterial load, especially for Pseudomonas