**Résumé du PFE : sous titre : Lait de chèvre : Etude Bibliographique**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Résumé :**

Dans la grande famille des produits laitiers, il en existe un, bien particulier, le lait de chèvre. Dans cette synthèse bibliographie, nous nous sommes intéressés aux qualités nutritionnelles et thérapeutiques exceptionnelles qu’offre le lait caprin, souvent méconnues. Les protéines de ce lait contiennent tous les acides aminés indispensables que le corps humain ne peut pas synthétiser. La bonne digestibilité du lait caprin, due à sa teneur exceptionnelle en acides gras courts, ses vertus antimicrobiennes et hypotensives conférées par sa richesse en peptides biologiques, son impact sur la santé des différentes catégories d’âge d’individus, ainsi que sa bonne rentabilité en fromage de qualité, font, à ce jour, l’objet de nombreux travaux, notamment, sur ses propriétés physico-chimiques et microbiologiques.

**Abstract** :  
  
In the large family of dairy products, there is one, very particular, goat's milk. In this bibliography summary, we are interested in the exceptional nutritional and therapeutic qualities offered by goat milk, which are often overlooked. The proteins in this milk contain all the essential amino acids that the human body cannot synthesize. The good digestibility of goat milk, due to its exceptional content of short fatty acids, its antimicrobial and hypotensive properties conferred by its richness in biological peptides, its impact on the health of different age categories of individuals, as well as its good profitability in quality cheese, are, to date, the subject of many studies, in particular, on its physicochemical and microbiological properties.