**Résumé de mémoire de Master : sous-titre : Contribution à l’étude de l’évolution de la contamination par Pseudomonas spp. de l’Allache lors de sa conservation à l’état réfrigéré**

**Résumé :**

Le but de cette étude est l’évaluation du taux de contamination de l’Allache Sardinella aurita commercialisée dans le marché Algérien par Pseudomonas spp. à l’état frais et réfrigéré avec et sans glace, et faire la comparaison entre l’évolution de Pseudomonas spp. et la FAMT lors de ces différents modes de conservations. 07 échantillons ont été achetés dans les poissonneries d’Alger ont fait l’objet d’analyses microbiologiques.Nos résultats ont montré que la moyenne de la charge bactérienne initiale est élevée 9,21.104 UFC/g. La moyenne de contamination du lot conservé réfrigéré sous glace est 9,70.103UFC/g à J5 et 1,78.105 UFC/g à J7. La moyenne de contamination du lot conservé à l’état réfrigéré sans glace est de 4,04.106 UFC/g à J5 et de 5,57.105 UFC/g à J7. Il est constaté à travers cette étude que l’application de la glace au cours de la conservation du poisson a pour avantage de retarder le début de processus d’altération du poisson par Pseudomonas spp., par contre la conservation au froid fait augmenter progressivement le nombre des Pseudomonas spp. et la FAMT, le processus d’altération est plus précoce.  
  
**Abstract** :  
  
Le but de cette étude est l’évaluation du taux de contamination de l’Allache Sardinella aurita commercialisée dans le marché Algérien par Pseudomonas spp. à l’état frais et réfrigéré avec et sans glace, et faire la comparaison entre l’évolution de Pseudomonas spp. et la FAMT lors de ces différents modes de conservations. 07 échantillons ont été achetés dans les poissonneries d’Alger ont fait l’objet d’analyses microbiologiques.Nos résultats ont montré que la moyenne de la charge bactérienne initiale est élevée 9,21.104 UFC/g. La moyenne de contamination du lot conservé réfrigéré sous glace est 9,70.103UFC/g à J5 et 1,78.105 UFC/g à J7. La moyenne de contamination du lot conservé à l’état réfrigéré sans glace est de 4,04.106 UFC/g à J5 et de 5,57.105 UFC/g à J7. Il est constaté à travers cette étude que l’application de la glace au cours de la conservation du poisson a pour avantage de retarder le début de processus d’altération du poisson par Pseudomonas spp., par contre la conservation au froid fait augmenter progressivement le nombre des Pseudomonas spp. et la FAMT, le processus d’altération est plus précoce.