**Résumé du PFE : sous titre : Appréciation du degré de fraîcheur des sardines commercialisées au niveau de la wilaya d'Alger**

**Résumé** :

 Le poisson est une denrée très périssable ce qui peut conduire à des risques non négligeables pour le consommateur. Notre étude a porté sur l’analyse comparative entre deux techniques : sensorielle et chimique (dosage de l’ABVT) pour évaluer l’état de fraîcheur de la sardine commercialisée dans la wilaya d’Alger. Les résultats ont montré une corrélation entre les deux techniques qui ont concerné dix échantillons de poisson. L’appréciation qualitative a révélé un état de fraîcheur tout juste moyen malgré les conditions non hygiéniques de commercialisation du poisson au niveau des différents points de vente.

**Abstract:**
The fish is a very perishable foodstuff what can lead to not unimportant risks for the consumer.Our study concerned the comparative analysis between two techniques: sensory and chemical (dosage of the ABVT) to estimate the state of coolness of the sardine marketed in the wilaya of Algiers. The results showed a correlation between both techniques which concerned ten samples of fish.The qualitative appreciation revealed a state of coolness hardly average in spite of the not hygienic conditions of marketing of the fish at the level of the various selling points.