**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l'étude de la qualité bactériologique et physico-chimique du lait sec pour adultes importe en Algérie**

**Résumé :**

 Le lait sec constitue un élément essentiel d’une politique de report, décongestionnant le marché, ou d’exportation vers des pays ne disposant pas de ressources laitières. A l’exception de quelques pertes en vitamines du groupe B, et la diminution de la teneur en protéines par dénaturation des acides aminés , provoquées par le traitement thermique élevé, la valeur nutritive du lait en poudre équivaut à celle du lait de vache. Néanmoins, du point de vue hygiénique, le lait sec est nettement supérieur à celui ci. Cependant, la propriété qu’à le lait sec à absorber de façon spectaculaire l’humidité atmosphérique, rend ce produit particulièrement sensible à l’altération et aux proliférations bactériennes, à l’origine de certaines intoxications alimentaires. Ceci justifie l’objet de notre travail, à savoir l’évaluation de la qualité bactériologique et physicochimique des laits secs importés par notre pays.Nos résultas on montré que la qualité bactériologique des échantillons testés était de qualité satisfaisante. Eneffet, bien que la flore totale était présente dans tous les échantillons testés, mais avec des valeurs inférieures auxnormes, les flores spécifiques pathogènes étaient absentes (0 % de staphylocoques et 0% de salmonelles).

**Abstract:**
The dried milk is an essential element of a policy report, relieving the market, or export to countries with no dairy resources.With the exception of a few losses in Group B vitamins, and the decrease of protein content by distortion of amino acids, caused by high heat treatment, the nutritional value of powdered milk is equivalent to that of the cow's milk. Nevertheless, from the hygienic point of view, the dried milk is much higher than that.However, the property that has the dried milk to absorb in a spectacular way the atmospheric moisture makesthe product particularly sensitive to spoilage and bacterial blooms at the origin of certain food poisoning. This justifies the object of our work, namely to assess the bacteriological and physicochemical quality of dried milk imported by our country.Our results have shown that the bacteriological quality of the tested samples were satisfactory. Indeed, although the total flora was present in all tested samples, but with values below the standards, specific pathogens flores were absent (0% staphylococcus and 0% salmonella).