Résumé du PFE : sous titre : Détermination des critères de qualités de la chair de l'allache sardinella aurita par analyse morphométrique des myotomes

**Résumé** :

En sécurité sanitaire des aliments, la détermination des critères de qualité de la chair du poisson, utilise en laboratoires de physicochimie du matériel lourd et coûteux. Le laboratoire de microbiologie est tenu par un temps assez long pour avoir des résultats , alors que les méthodes organoleptiques sont parfois contestées. Dans l’espoir de trouver un moyen rapide, facile, et qui nécessite peu de moyens, nous avons sollicité le laboratoire d’histologie. L’analyse morphométrique des myotomes de (Sardinella aurita) appelé communément l’Allache a révélé une différence significative entre l’aspect des fibres musculaires durant la journée et stocker en milieu ambiant (20°C ± 2).  
  
  
  
  
**Abstract:**In sanitary safety (security) of food, the determination of the quality criteria of the flesh of a fish uses in laboratories of food chemistry the heavy and expensive equipment. The laboratory of microbiology is held by rather long time to have results, while the organoleptic methods are sometimes disputed. The analysis myotomes morphometry of (Sardinella aurita) called collectively Allache has revealed a significant difference between the aspect of the muscular cells during day and store in ambient environment (middle) (20°C ± 2).