**Résumé du PFE : sous-titre : Contrôle de la qualité organoleptique et physiquo-chimique d'une viande congelé**

**Résumé** :

Le travail présenté dans ce mémoire concerne le contrôle de la qualité organoleptique et physicochimique d'une viande congelée. Un intérêt particulier a été accordé à l'étude de l'évolution de quelques paramètres ABVT (Azote Basique Volatil Total), pH (Potentiel Hydrogène) et TBA (acide Thio barbiturique) dans le temps pour mettre en exergue l'influence de la congélation et de sa durée sur la qualité de la viande congelée. Un résultat très notable a été obtenu aussi en faisant l'analyse de la TBA (acide Thio barbiturique).Par contre l'ABVT n'a pas donné des résultats exploitables.

Abstract:
The work presented in this thesis concerns the 0Tcontrol0T 0Tof0T the organoleptic and physicochemical 0Tquality0T 0Tof0T 0Tfrozen meat0T. 0TParticular0T 0Tattention was paid0T 0Tto the study of0T 0Tthe evolution of0T 0Tsome parameters0T 0TTVB-N0T 0T(0TTotal 0TVolatile0T 0TBasic0T 0TNitrogen0T), pH 0T(0TPotential 0THydrogen0T) 0Tand TBA0T 0T(0TThiobarbituric 0Tacid)0T 0Tin time0T 0Tto highlight0T 0Tthe influence0T 0Tof freezing and0T its 0Tduration0T on 0Tthe quality0T 0Tof frozen meat0T. 0TA very0T 0Tsignificant0T 0Tresult was0T 0Talso0T 0Tobtained0T 0Tby0T 0Tthe analysis of the0T 0TTBA0T. 0T(0TThiobarbituric 0Tacid)0T 0Tby0T 0Tagainst0T 0TTVB-N0T 0Tdid not give0T 0Tuseful results.