**Mémoire de Master de** **Mezoughene Asmaa**

**Contribution à l’étude de l’évolution de la contamination superficielle des carcasses de poulets de chair à l’etat frais, réfrigéré et congelé**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2020**

**Résumé** :

 Le but de la présente étude est l’évaluation du taux de contamination par les germes responsables d’altération de la viande de poulet à l’état frais, et l’évolution de cette flore à l’état réfrigéré et congelé. Pour ce faire, 22 échantillons de peaux de cou de poulets sont prélevés dans l’abattoir avicole d’El Hamiz pour la recherche et le dénombrement de la flore aérobie mésophile totale et les coliformes totaux. Ces prélèvements font l’objet d’une analyse bactériologique au premier jour d’abattage, au 3ème jour après réfrigération à +4°C et au 10ème jour après congélation à 0°C. Les résultats obtenus indiquent qu'à l’état frais la charge bactérienne initiale est importante, surtout celle d’origine fécale (1,62.107 UFC/g FAMT ; 2,68.107 UFC/g coliforme totaux). Après réfrigération, la charge de la FAMT est plus importante que celle des coliformes totaux à cause du froid qui a inhibé leur prolifération (5,73.107 UFC/g FAMT ; 2,30.107 UFC/g coliformes). Par contre, après congélation, la qualité de ces échantillons est satisfaisante, avec une charge bactérienne quasi nulle, à cause du froid de congélation qui a inhibé la prolifération de ces microorganismes. Les résultats ne montrent pas de différence significative entre les échantillons lavés avec l’eau de Javel et les non lavés, probablement en raison de concentration insuffisante en eau de Javel ou d'une durée d’immersion trop courte des carcasses

**Abstract:**

The purpose of this study is to evaluate the contamination rate of germs responsible for spoilage of chicken meat in the fresh state, and the evolution of this flora in the refrigerated and frozen state. For this purpose, 22 samples of chicken neck skins are taken from the poultry slaughterhouse in El Hamiz for the investigation and enumeration of the mesophilic aerobic flora and total coliforms. These samples are subject to bacteriological analysis on the first day of slaughter, on the 3rd day after refrigeration at +4°C and on the 10th day after freezing at 0°C. The results obtained indicate that in the fresh state the initial bacterial load is significant, especially that of fecal origin (1.62.107 CFU/g AMTF; 2.68.107 CFU/g total coliforms). After refrigeration, the AMTF load is greater than that of total coliforms because of the cold that inhibited their proliferation (5.73 107 CFU/g AMTF; 2.30 107 CFU/g coliforms). On the other hand, after freezing, the quality of these samples is satisfactory, with an almost no bacterial load, because of the freezing cold, which inhibited the proliferation of these microorganisms. The results do not show any significant difference between the samples washed with bleach and the unwashed samples, probably due to insufficient bleach concentration or too short immersion time of the carcasses.