**Résumé de PFE : sous titre : Evaluation de la qualité microbiologique du lait pasteurisé au niveau de la wilaya d'Alger**

**Résumé :**

Le lait pasteurisé est un lait très largement consommé, qui à subit un traitement thermique de 72°C minimum pendant 15 à 20 secondes, qui permet la destruction d'éventuels germes pathogènes présents dans le lait cru. Afin d'évaluer sa qualité microbiologique, il a été réalisé , des analyses bactériologiques sur 33 échantillons prélevés au niveau de différents points de vente de détail, au sein du laboratoire de microbiologie de l'ENV. Les résultats ont montré que la qualité globale des prélèvements étaient satisfaisantes .Néanmoins, 6 de nos échantillons ont été positifs aux coliformes fécaux ,5 autres ont présenté des colonies suspectes de Staphylococcus aureus et 7 des 33 échantillons analysés témoignaient d'une forte contamination par les levures.

**Abstract**:

Pasteurized milk is a milk very largely consumed, which has undergoes a heat treatment of 72°C minimum during 15 to 20 seconds, which allows the destruction of possible pathogenic germs present in believed milk. In order to evaluate its microbiological quality, il was carried out bacteriological analyses on 33 samples taken on the level of various points of sale of detail, within the laboratory of microbiology of the ENV. this results showed that the total quality of this taking away be satisfactory, but 6 of this samples were positive with the fecal coliformes, 5 others presented suspect colonies of Staphylococcus aureus and 7 of the 33 analyzed samples testified to a strong contamination by yeasts