**Résumé du mémoire de Master : sous-titre : Analyses microbiologiques de la viande hachée bovine fraiche et congelée**

**Résumé :**

La viande est un aliment très important dans la gastronomie algérienne, elle est très exposée aux altérations microbiologiques.
Les analyses microbiologiques sont effectuées sur des échantillons de viande congelée et fraiche acheté à trois reprises à une semaine d’intervalle chez le même boucher.
Le but de l’analyse est de comparer la qualité de la viande fraiche et congelée, pour cela nous avons suivi un protocole bien précis afin de dénombrer : les coliformes fécaux, coliformes totaux et les staphylocoques.
Les résultats obtenus nous informe qu’il est préférable de consommer de la viande fraiche parce qu’elle est moins exposée aux altérations microbiologiques.

**Abstract** :

Meat is a very important food in Algerian gastronomy, it is very exposed to microbiological alterations.
Microbiological analyzes are carried out on samples of frozen and fresh meat purchased three times one week apart from the same butcher.
The purpose of the analysis is to compare the quality of fresh and frozen meat, for this we followed a very specific protocol to enumerate: fecal coliforms, total coliforms and staphylococci.
The results obtained inform us that it is preferable to consume fresh meat because it is less exposed to microbiological alterations.