**Résumé de PFE : sous titre : Analyses physico-chimiques de la viande hachée bovine fraiche et congelée**

**Résumé :**

La viande est composée de divers éléments biologiques de différents natures ce qui la rends très sensible à l’altération.
Dans le présent travail, s’inscrivant dans le cadre de la préparation de mon diplôme de Docteur vétérinaire, j’ai effectué des analyses physico-chimiques de plusieurs échantillons de viande hachée fraiche et congelée en vue de les comparer aux normes et juger leurs qualité et fraicheur.
Les analyses physico-chimiques effectuées sont :
-Dosage du pH,
-Dosage de l’humidité,
-Calcul du taux des minéraux et des lipides,
-Appréciation de la fraicheur.
Les résultats obtenus me permettent de dire que la viande fraiche est légèrement de meilleure qualité que la viande congelée.

**Abstract** :

Meat is made up of various biological elements of different natures which makes it very sensitive to deterioration.
In the present work, as part of the preparation of my veterinary doctor's degree, I carried out physicochemical analyzes of several samples of fresh and frozen minced meat in order to compare them to standards and to judge their quality. and freshness.
The physico-chemical analyzes carried out are:
-Dosage of pH,
-Dosage of humidity,
-Calculation of the rate of minerals and lipids,
-Appreciation of freshness.
The results obtained allow me to say that fresh meat is slightly better quality than frozen meat.