**Mémoire de Magistère de Mme Benbernou Sennia**

**Effet inhibiteur de bacteries lactiques isolees de viandes bovines sur des germes indésirable**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2007**

**Résumé** :

Pour la conservation des viandes les recherches se dirigent actuellement vers des méthodes biologiques, c’est-à-dire utilisant certaines bactéries lactiques sélectionnées, généralement isolées de leur biotope naturel. Dans cette optique, nous avons effectué la recherche, le denombrement et l’isolement de bactéries lactiques dans des viandes bovines. Nos résultats confirment leur présence en grand nombre dans les premières heures qui suivent l’abattage et leur tendance a la disparition après 48 heurs de stockage. Les bactéries lactiques isolées sont des coques et des lactobacilles. Nous les avons testées sur des germes indésirables afin d’apprécier leur effet inhibiteur : les bactéries testées sont des souches de Salmonella, Shigella, E. coli, Staphylococcus aureus et Streptococcus D. Les résultats montrent la forte inhibition de souches de bactéries indésirables.   
  
  
**Abstract:**

Research for meat conservation moves towards biological methods, i.e. using lactic acid bacteria insulated starters made up from selected strains, generally isolated from their natural biotope. In our work, we carried out a research, an enumeration and an isolation of lactic acid bacteriafrom beef and veal meat. Our results show their presence in great number within the first hours following demolition, and their tendency to after 48 hours of storage. The isolated lactic acid bacteria are cocci and lactobacilli. We tested them on undesirable germs, i. e. strains of Salmonella, Shigella, E. coli, Staphylococcus aureus and Streptococcus D, in order to appreciate their inhibiting effect. Our results indicate a strong inhibition of the undesirable bacteria. These lactic bacteria could be used for meat conservation