**Résumé du Polycopié : Sous titre :** Contribution à l’étude de la qualité bactériologique du lait pasteurisé prélevédans des commerces de la région **ROUIBA**

**Résumé:**

Le lait est considéré comme un aliment complet et équilibré car il conteint un grand nombre de nutriments si aussi un milieu favorable à la croissance de pludieurs types des microorganismes dans certains sont pathogènes et peuvent être à l’origine de nomreuses maladies et intoxications affectant l’homme.

Le lait est obtenue à partir de lait naturel ou de lait en poudre, et le lait pasteurisé subit u =n traitement thermique qui tue 90 pour cent des bactéries nocibles Cette étude en laboratoire a été menée dans le but d’évaluer la qualité microbiologique (Flore totale, Entérobacteriaceae, Salmonelles) du lait pasteurisé de la région ROUIBA selon les normes algérienne afin d’éviter tous risques pouvent nuire la santé publique.

Les résultats de ces échantillons prélevés tout au long de la période d’étude ont montré qu’ils sont conformes aux normes, ce qui indique que le lait est propre à la consommation.

**Abstract** :

Milk is an integrated and balanced food because it contains a large number of nutrients and it constitutes a suitable environment for the growth of several types of microorganisms, some of which are pathogenic and can be a source of many human diseases and poisonings, pasteurized milk is obtained through natural milk or powdered milk Pasteurized milk is subjected to heat treatment that eliminates 90 percent of harmful bacteria.

This laboratory study was carried out in order to assess the microbiological quality (systemic microbes, entropacterias and salmonella) of pasteurized milk at the level of the Rouiba region according to Algerian standards in order to avoid any risks to public health.

The results of these samples taken throughout the study period showed that they conform to the standards, which indicates that the milk is suitable for consumption.