**Résumé du PFE : sous titre : Les réactions chimiques et photochimiques dans la viande**

Résumé :

La viande est une denrée nutritionnelle importante dans l’alimentation humaine. Cependant, la viande est hautement périssable et présente un risque sanitaire important. La couleur rouge vif (synonyme de fraîcheur) est caractéristique de la forme réduite et oxygénée de la myoglobine. Stabiliser cette forme revient à améliorer la stabilité de la viande. L’altération oxydative est due principalement à la formation de radicaux O2 -° et OH°. Les mécanismes de formation de ces derniers sont discutés sur la base de leurs modes d’action dans l’organisme. L’utilisation d’atmosphères modifiées, d’anti-oxydants vitaminiques, ou de substances chimiques d’origines industrielles ou naturelles pour stabiliser la viande est proposées sur la base des mécanismes d’actions. Enfin, des solutions technologiquement avancées dans le domaine de l’emballage sont reportées. Elles concernent principalement les emballages actifs et ceux dit intelligents. Le présent document est basé sur l’état de la recherche dans ce domaine.

**Abstract:**The meat is an important nutritional food product in the human consumption. However, it is highly perishable and presents an important health hazard. The bright red color (that indicates freshness) is characteristic of the reduced and oxygenated form of myoglobin. To stabilize this form leads to improve the meat stability. The oxidative deterioration is due mainly to the formation of radicals O2 -° and OH°. The mechanisms of their formation are discussed on the basis of their action modes in the organism. The use of modified atmospheres, antioxidant vitamins, or chemical substances made from industry or natural substances for meat stabilization is proposed on the basis of the mechanisms of actions. Finally, advanced technological solutions in the field of packing are presented. They concern mainly active packing and those known as intelligent. The present manuscript is based on the state of research in this field.