**Résumé du PFE : sous-titre : Le contrôle physico- chimique de la viande fraiche**

**Résumé :**

Ce projet nous a permis de réaliser des tests physiques et chimiques de contrôle d'une viande fraiche. Les tests réalisés : - Test d'extraction d'hémoglobine, et test de malachite qui nous permettent d'apprécier le degré de saignement. - Test de Martin, qui montre l'origine de la coloration de la graisse. - Préparation des lames histologiques, dont l'objectif est de différencier entre la viande fraiche et la viande décongelée présentée comme fraiche.

**Abstract**This project allows us to realize certain physical and chemical test used to control fresh meat. The tests we did are: - Hemoglobin extraction test and acid malachite test. These two enabled us to appreciate the degree of bleeding. - Martin test, used to determine origin of fat color. - Preparation of histological slides, in order to differentiate between fresh meat and thawed meat presented as fresh.