**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à l’étude de la qualité des produits à base de viande vendus dans le commerce par technique histologique**

**Résumé :**

L’industrie agro-alimentaire trouve dans le laboratoire d’histologie un moyen d’analyser le contenu des préparations à base de poisson et de produit carné. Par simple analyse des lames nous parvenons à établir la liste des ingrédients aussi bien d’origine animale que végétale ; à l’exception des éléments qui se dissolvent dans les graisses, l’eau et les alcools. L’histologie alimentaire contrôle la qualité de la viande utilisée (fraîche, congelée….) , identifie si l’industriel respecte les cahiers des charges lors de la fabrication . Cette analyse aide aussi l’industriel lors du réglage de ces machines et l’optimisation de ces recettes. En cinq étapes, nous pouvons avoir une idée qualitative et quantitative sur les échantillons soumis à l’analyse.  
  
  
  
**Abstract:**

The food industry in the histology lab a means of analyzing the content of preparations of fish and meat product. By simple analysis of the blades we can list the ingredients both animal and plant; except elements that do dissolve in the fat, water and alcohols. Food histology control the quality of the meat used (fresh, frozen ....), Identifies whether the producer meets the specifications during manufacturing. This analysis also helps the industry during the adjustment of these machines and the optimization of these recipes. In five steps, we can have a qualitative and quantitative idea of samples submitted for analysis.