

MICROBIOLOGIE DES VIANDES CAMELINE ET OVINE CONSERVEES PAR REFRIGERATION ET L'ACIDE LACTIQUE.

BENAISSA Atika

benaiissaatika@gmail.com

Résumé :

Dans la présente étude, nous nous sommes proposés de poursuivre la prolifération microbienne de certains germes contaminant les viandes cameline et ovine conservées par réfrigération, après avoir subi un traitement préalable par un acide organique souvent utilisé dans les industries agroalimentaires et toléré par la législation nationale, l'acide lactique dont les doses utilisées ont été de l'ordre de 2% et 4%. Les prélèvements ont été réalisés au niveau de l'abattoir de Ouargla du même compartiment de la carcasse (la cuisse). Les résultats de dénombrement de certains germes ont révélé la présence de la flore aérobie mésophile totale qui a été la flore prédominante chez les deux viandes dont les pourcentages ont été 28.91% chez la viande ovine et 30.26% chez la viande cameline. Suivies par les levures dont les pourcentages ont été respectivement de 28.21% et 26.55%. Alors que les entérobactéries et les coliformes fécaux ont été les moins représentés avec des pourcentages respectifs de 22.87% et 20% pour la viande ovine et 22.74% et 20.44% pour la cameline. La durée de conservation des deux viandes par réfrigération a été de 5 jours vis-à-vis des flores dénombrées. Cependant cette durée a été de 9 jours pour ces mêmes viandes ayant subi un traitement préalablement par l'acide lactique.

Mots-clés : Viande, mouton, dromadaire, réfrigération, acide lactique, conservation