

**LA QUALITÉ BACTÉRIOLOGIQUE ET HYGIËNIQUE D'UN FROMAGE
A PÂTE MOLLE DE TYPE CAMEMBERT FABRIQUÉ À LA LAITERIE
EDOUGH DE ANNABA**

FEKNOUS Nesrine, KAHOUL M. & CHERIET D.

Laboratoire de Microbiologie, Département de biochimie, Faculté des Sciences
Université Badji- Mokhtar, Annaba
nesrinefeknous23@gmail.com

Résumé :

Notre travail s'est basé sur l'étude de l'évolution de la qualité bactériologique et fongique d'un fromage à pâte molle - type Camembert (Saint-Augustin) fabriqué à la laiterie Edough de Annaba .

Pour contrôler la qualité du fromage étudié, nous avons effectué des mesures de l'activité des ferments lactiques utilisés en fromagerie, des analyses bactériologiques des produits finis à j+7 d'affinage et des examens de la microflore fongique à j+7 d'affinage.

Les résultats obtenus lors des différentes analyses ont fait montré que les ferments lactiques utilisés pour la fabrication du fromage étaient viables, actifs , fonctionnels et ont assurés la transformation du lait en fromage au cours des 25 productions étudiées, que toutes les productions sont dépourvues de germes pathogènes (salmonelles, *Staphylococcus aureus* et *Clostridium sulfito-réducteurs*) et absence de toute altération du type peau de crapaud et poils de chat avec confirmation d'un développement normal sur le produit de la microflore fongique superficielle (*Penicillium camembertii* et *Geotrichum candidum*).

Il ressort par conséquent que le fromage étudié type camembert (Saint-Augustin) est d'une qualité microbiologique satisfaisante démontrant ainsi les bonnes conditions hygiéniques dans lesquelles a évoluée la production de ce fromage.

Mots clés : fromage, ferments lactiques, ferments fongiques, Annaba, laiterie