

Le yaourt, produit phare de la fermentation lactique par des bacteries specifiques, se caracterise par ses proprietes textuelles et sensorielles uniques. Forts de ces connaissances theoriques, nous procederons a une evaluation experimentale de l'impact de ces variables sur la qualite du yaourt au sein de l'unité > de Setif. L'étude des methodes de fabrication et l'analyse des additifs, tels que les aromes, revelent l'importance cruciale de la maitrise de la qualite et du respect de la chaine du froid pour garantir la .securite du produit