

Depuis l'antiquité, la viande a été une source essentielle de protéines animales pour l'homme. Sa richesse en acides aminés en fait une denrée alimentaire indispensable, d'autant plus que la demande mondiale est en constante augmentation en raison de la croissance démographique. La viande est très appréciée pour ses qualités nutritionnelles et son impact sur le tonus émotif, mais son prix freine souvent sa consommation. La qualité organoleptique de la viande, caractérisée par sa couleur, sa saveur, sa jutosité et sa tendresse, est un facteur important dans son appréciation. Cependant, la viande est un aliment périssable qui se dégrade rapidement si elle n'est pas conservée correctement. Le contrôle microbiologique est crucial car la viande peut être un vecteur de nombreuses maladies dangereuses. En Algérie, les intoxications alimentaires liées à la viande et aux produits carnés représentent une part importante des cas d'intoxication. La contamination des carcasses survient souvent lors de l'abattage, par des bactéries, des levures et des moisissures qui causent la putréfaction. La présence de germes pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires est possible et souvent liée à des problèmes d'hygiène. L'objectif de cette enquête est d'évaluer l'analyse microbiologique, physique et chimique de la viande hachée rouge dans la zone de Mascara.