

Introduction générale

Le lait et ses dérivés occupent une place importante dans l'alimentation de l'Algérien. Pour les ménages à faible bourse, il constitue l'un voire le seul aliment bon marché capable d'équilibrer une ration souvent déficiente en matière de protéines d'origine animale en particulier.

De nos jours et en réponse à une demande de plus en plus importante, le marché offre une gamme très large de laitages dont le lait de consommation et le yaourt restent les plus dominants que se soit en offre ou bien en demande. Néanmoins cette évolution du marché n'a pas été toujours accompagnée d'un bon réseau de distribution dont le plus grand handicap est le non respect et la rupture de la chaîne de froid. Par conséquent, ces produits qui accusent vraisemblablement une amélioration des conditions de fabrication font parfois un objet de non satisfaction des attentes du consommateur.

Mise à part le lait de consommation qui est souvent consommé le jour même de sa fabrication, les autres produits laitiers dont la durée de vie est plus ou moins longue exigent des conditions de conservation rigoureuses vu leur vulnérabilité aux mauvaises conditions de conservation. Cependant l'amélioration de leur conservabilité s'avère plus que nécessaire.

Dans cette optique nous nous sommes proposé à réaliser une étude consacrée au yaourt qui constitue avec le leben les laits fermentés les plus consommés dans notre pays.

L'étude en question consiste à vérifier l'effet d'un conservateur largement utilisé en industrie agroalimentaire à savoir les sorbates de potassium (E202) que nous l'avons incorporé à différentes doses à une préparation pour yaourt ferme dans le but de voir son effet sur l'évolution de quelques paramètres physico-chimique et microbiologiques en cours de conservation.