

# TECHNIQUES DE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE



RAHMOUN MALIKA

1.0

03.03.2024

# Table des matières

<b>Objectifs</b>	<b>3</b>
<b>Conclusion</b>	<b>4</b>

# Objectifs

Les fabrications dans les bio-industries supposent la maîtrise des développements microbiens, aussi bien des souches de cultures utilisées en fermentation, que des micro-organismes contaminants qui peuvent perturber à des degrés divers, le déroulement de la fabrication et mettre en cause la qualité et la conservation du produit final.

Ainsi, les contrôles doivent permettre de garantir une bonne qualité hygiénique et une bonne qualité marchande du produit ; et aussi minimiser les pertes dues à des mauvaises conditions de fabrication, et donc d'avoir le moins possible de produits non conformes.

A l'issu de module, l'étudiant doit

- Pouvoir reconnaître l'importance du contrôle microbiologique pour la santé humaine et animale.
- Savoir estimer la quantité de micro-organismes dans un échantillon.
- Être capable de trancher sur la qualité d'un produit, qu'elle soit microbiologique ou marchande.

# Conclusion

Les techniques microbiologiques classiques sont longues et demandent un délai de réponse trop important pour être utilisées couramment pour un contrôle de la fabrication. Les méthodes mises en œuvre doivent être simples, donner une réponse suffisamment rapide pour qu'une correction soit éventuellement possible dans la fabrication, et doivent être peu coûteuses, de façon à pouvoir multiplier les contrôles et mieux surveiller la fabrication, sans alourdir excessivement les coûts de production.