

II.1.Définition

La qualité se définit comme l'ensemble des propriétés recherchées par le consommateur, Elle implique à la fois la sécurité sanitaire (bactériologique et chimique), la valeur gastronomique et l'équilibre alimentaire (valeur nutritionnelle)[8].

II.2.Appréciation de la qualité du lait

Le lait comme aliment , doit présenter certaines qualité :

Organoleptique et nutritionnelle comme aliment complet.

Technologique qui regroupe un ensemble de caractéristiques physico-chimiques conférant au lait son aptitude de subir les traitements industriels.

Sanitaire qui signifie l'innocuité du produit a savoir l'absence de tout danger pour le consommateur [8].

II.2.1.Qualité organoleptique

Sous le vocabulaire organoleptique sont regroupées les qualités suivantes : odeur, saveur et couleur, ces qualités sont influencées par plusieurs facteurs (alimentation, récipient, traitement médicaux et technologiques) [8].

II.2.2.Qualité hygiénique

La fabrication de bons produits exige la mise en œuvre d'un lait parfait propre est de haute qualité bactériologique , elle peut être appréciée par:

Recherche des bactéries pathogènes

Souvent on se limite aux groupes : coliformes totaux, coliformes fécaux, *staphylocoques*, *salmonelles* et germes anaérobies suflito-réducteurs, streptocoques fécaux, la flore totale mésophile, levures et moisissures .Cela nécessite des études approfondies, il s'agit d'un travail fastidieux et large , exigeant des séries de dilutions et des cultures car il n'existe pas de test suffisamment précis [8].

Cette recherche se fait le plus souvent par : Numération cellulaire (le dénombrement des cellules somatiques est un bon moyen pour connaître à travers la qualité du lait , l'état sanitaire des animaux producteurs)[8].

II.3.Maitrise de la qualité

Préserver la qualité nutritionnelle et organoleptique tout en assurant la qualité hygiénique ,tel est l'objectif que s'est fixée l'industrie de transformation du lait .En effet les traitements technologiques mis en oeuvre pour détruire ou inactiver les micro-organismes ont

des effets, d'ordre chimique et thermique sur les structures moléculaires des éléments du lait. Les propriétés nutritionnelles et organoleptiques sont modifiées soit par dispersion des nutriments indispensables (acide aminés essentiels , vitamines...),soit par formation de substances indésirables (lysine,alanine, isopeptide mélanoidines...)[6] .

La qualité du lait de consommation dépend en premier lieu de charge microbienne de la matière première qui `peut être réduite soit par un traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation)soit par un traitement physique (déshydratation qui abaisse l'activité de l'eau) [6].

La bonne qualité hygiénique et sanitaire des produits nécessite le respect de la réglementation et doit obligatoirement obéir à certaines normes telles que:

II.3.1. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Le système HACCP est très bien adapté aux industries agro alimentaires auxquels , il est destiné. L'HACCP est une " méthode qualité " qui est surtout préconisée pour la maîtrise des risques microbiologiques .Elle a été définie par L'ICMSF (International Commission Microbiological Spécification of foods) .Elle permet de responsabiliser les producteurs, mais ne substitue pas à la réglementation [8].L'HACCP assure quatre missions fondamentales:l'analyse des dangers ,la maîtrise des points critiques , la surveillance des points d'exécution et la vérification de l'efficacité du système [8].