Liste des abréviations

ADN	Acide désoxyribonucléique
BL	Bactérie lactique
CO_2	Dioxyde de Carbone
C	Degré Celsius
cm	centimètre
g	gramme
GC	Guanine Cytosine
h	heur
H2O2	Peroxyde d'Hydrogène
l	litre
min	minute
mm	millimètre
Na Cl	Chlorure de sodium
NAD+/NADH, H+	Couple oxydant/réducteur du Nicotinamide Adénine dinucléotide
Na OH	Hydroxyde de sodium
pH	potentiel Hydrogène
%	pourcentage
µm	micromètre
µg	microgramme.

Liste des figures

Titre	Page
Figure 1: Production laitière- Fromagère algérienne	***17***
Figure 2: Méthode d'isolement des bactéries lactiques à partir de klila	***26***
Figure 3: Représentation graphique de la forme des bactéries lactiques isolées.	***39***
Figure4: Distribution du pourcentage des isolats lactiques.	***44***
Figure5: Interactions entre les souches de bactéries lactiques et *E.coli.*	***49***
Figure 6: Diamètre d'inhibition en mm des souches lactique vis-à-vis *Staphylococcus*	***50***
Figure7 : Diamètre d'inhibition en mm des souches lactique vis-à-vis *Micrococcus luteus*	***51***
Figure 8 : Diamètre d'inhibition en mm des souches lactique vis-à-vis *Bacillus subtils*.	***82***

Liste des planches

Titre	*page*
Planche1 : Photos des échantillons. ***A.*** Klila séchée , ***B.*** Klila fraiche , C.lait de vach D.Raib	***23***
Planche2 : Aspect des colonies des bactéries lactiques sur milieu solide MRS au vert de bromocresol et M17 après incubation	***34***
Planche3: Test de catalase	***35***
Planche4: Représentation de l'observation au microscope optique (x100) des bactéries lactiques après coloration de Gram.	***36***
Planche 5: quelques photos des résultats obtenus pour la caractérisation physiologique des isolats lactiques.	***41***
Planche6: Résultat du test d'hydrolyse de l'arginine	***42***
Panche7:Résultat de fermentation de sucre**.**	***44***
Planche 8: quelques résultats du test de l'étude de la sensibilité des souches aux antibiotiques	***46***
Planche9: Inhibition obtenue par la souche KBL17 vis-à-vis *E.coli*	***48***
Planche 10 : Inhibition obtenue par les souches (KBL48, KBL23, KBL38, KBL17, KBL44, KBL47) vis-à-vis *Staphylococcus*	***50***
Planche 11: Inhibition des souches lactiques vis-à-vis de *Microccocus luteus*	***51***
Planche12: Inhibition d souche lactiques KBL39 vis-à-vis de *Bacillus subtils*	***52***

Liste des tableaux

Titre	*page*
Tableau 1 : Les différents genres de bactéries lactiques et leurs principales caractéristiques	***06***
Tableau 2: : Antibiotiques utilisés et leur diamètre critiques d'inhibition	***31***
Tableau03: résultats de test catalase et l'aspect miroscopique et macroscopique des isolats lactiques.	***37-38***
Tableau4 : Résultats des tests biochimiques et physiologique des souches lactiques	***43***
Tableau 5 : Résultats de teste de l'attaque des sucres.	***45***
Tableau 6 : Détermination de la sensibilité des bactéries lactiques vis-à-vis des antibiotiques	***47***