Référence bibliographique

- **ABDELAZIZ S. et AIT KACI F., 1992.** Contribution à l'étude physico-chimique et Microbiologique d'un fromage traditionnel algérien fabriqué à partir du lait de chèvre le "Djben". Mémoire d'ingénieur d'état en agronomie. Institut national agronomique d'El Harrach,Alger. 67 p.
- **Adams, M.R. & Moss O.M. 2008.** Food Microbiology.3rd edition: Royal Society of Chemistry, UK. Pp 131 – 138.
- **AISSAOUI ZITOUN O., 2003.** Fabrication et caractéristiques d'un fromage traditionnel algérien bouhezza. Thèse de magister, INATAA, Constantine, Algérie. 138 p.
- **Albano H, Oliveira M, Aroso R, Cubero N, Hogg T, Teixeira P, 2007.** Antilisterial activity of lactic acid bacteria isolated from 'Alheiras' (traditional portugueuse fermented sausages) In situ assays. Meat. Sci. 76: 796-800. Albano H, Oliveira M, Aroso R, Cubero N, Hogg T, Teixeira P, 2007. Antilisterial activity of lactic acid bacteria isolated from 'Alheiras' (traditional portugueuse fermented sausages) In situ assays. Meat. Sci . 76: 796-800.
- **Ammor, S., Tauveron, G., Dufor, E., Chevalier, I. (2006).** Antibacterial activity of lactic acid bacteria against spoilage and pathogenic bacteria isolated from the same meat small-scale facility 1-Screening and characterization of antibacterial compound. Food Control, 17: 454–461.
- **AXELSSON L., 2004.** Classification and physiology. In : Lactic acid bacteria: Microbiological and functional aspects ((Salminen S., Wright A.V. et Ouwehand A.). 3e Ed., Marcel Dekker, Inc. New York. 1-66.
- **Badis, A., Guetarni, D., Kihal, M., Ouzrout, R. 2005 .** Caractérisation phénotypique des Bactéries lactiques isolées à partir de lait de chèvre de deux populations locales "Arabia et Kabyle». Scien &Tech, 23 : 30-37.
- **Bekhouche et Boulahrouf, (2005).** Etudes quantitative et qualitative des bactéries lactiques de lait cru produits par des vaches locales appartenant a six stations d'élevage de Constantine. Sciences & Technologie C – N°23,38-45.
- **Belyagoubi, L .,(2014).** Antibiotiques produits par des bactéries (actinomycètes et bactéries lactiques) issus de différents écosystèmes naturels Algériens. Thèse de doctorat : Substances naturelles, activités biologiques et synthèse. Université Aboubakr Belkaïd-Tlemcen ,170P.

- **Bendimerad N(2013).** Caractérisation phénotypique technologique et moléculaire d'isolats de bactéries lactiques de laits crus recueillis dans les régions de l'Ouest Algérien. Essai de fabrication de fromage frais type «Jben».Thèse de Doctorat, Université de Tlemcen. Algérie.P 74.
- **BENKERROUM, N. and Tamime, A.Y. (2004).** Technology transfer of some Moroccan traditional dairy products (lben, jben, smen) to small industrial scale. Food Microbiol. 21: 399–314.
- **Björkroth, J., Holzapfel, W. (2006).** Genera Leuconostoc, Oenococcus and Weissella. In: Dworkin, M., Falkow, S., Rosenberg, E., Schleifer, K.-H., Stackebrandt, E. (Eds). The Prokaryotes: An Evolving Electronic Resource for the Microbiological Community (3rd edition). Springer Verlag. New York, USA. pp 267–319.
- **Carr F.J., Chili D., Maida N., 2002.** The Lactic Acid Bacteria: A Literature Survey. Critical Rev. Microbiol, vol. 28, n°4, p. 281-370.
- **Champagne et al., (1992). In Boudjani, W. (2009).** Action de la flore lactique sur les bactéries contamination. Mémoire d'ingéniorat, Institut de biologie, Université de Tlemcen. 73 pages.
- **Cheriguene, A., Chougrani, F., Bekada, A.M.A., El Soda, M., Bensoltane, A. 2007.** Enumeration and identification of lactic microflora in Algerian goat‟s milk. In African Journal of Biotechnology Vol. 6 (15), PP. 1854-1861.
- **Collins, M.D., Pirouz, T., Goodfellow, M., Minnikin, D.E. (1977).** Distribution of enaquinones in actinomycetes and corynebacteria. J Gen Microbiol, 100(2): 221–230.
- **Copolla, R., Iorizzo, M., Saotta, R., Sorrentino, E. & Grazia, L. (1997).** Caracterization of micrococci and staphylococci isolated from sopressata molisana, a Southern Italy fermented sausage. Food Microbiology, 14 : 47-53.
- **Debry, G. (2001).** Lait, nutrition et santé. Tec & Doc, Lavoisier, Paris. 566 p.
- **Delarras C. (2007).** Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire : Aliments, produits cosmétiques, eaux, produits pharmaceutiques. Éditions Médicales Internationales, Lavoisier 476 p.
- **Dellaglio, F. de Roissart, H. Torriani, S. Curk, C. M. & Jenssens, D. (1994).** Caractéristiques générales des bactéries lactiques. Lorica, Uriage. . 25-116.
- **De Roissart, H. et Luquet, F.M., (1994).** Bactéries lactiques. Vol. I et II, Edition Lorica.

- **Desmazeaud, M. (1996).** Les bactéries lactiques dans l'alimentation humaine: Utilisation et innocuité. Cahiers Ag-ricultures, 5, 331–343.
- **Dillon, J.C. 2008.** Place du lait dans l'‟alimentation humaine en région chaude. Edition A. P.G (Agro Paris Tech).

  Dortu, C. (2008). Isolement d'une bactérie lactique produisant de la sakacin G et utilisation sur des matrices alimentaires. These de doctorat en Sciences Agronomiques et Ingénierie Biologique. Universite de Gembloux, Belgique. 131 p.
- **Dortu, C. & Thonart, P. (2009).** Les bactériocines des bactéries lactiques : caractéristiques et intérêt pour la bioconservation des produits alimentaires. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. , 13 : 143-154.
- **Dronault, S. et Corthier, G. (2001).** Effet des bactéries lactiques ingérées avec des laits fermentés sur la santé. Veterinary Research, 32 : 107-117.
- **El-Ghaish, S., Ahmadova, A., Hadji-Sfaxi, I., El-Mecherfi, K.E., Bazukyan, I., Choiset, I., Rabesona, H., Sitohy, M., Popov, Y. G., Kuliev, A. A., Mozzi, F., Chobert, J. M. & Haertlé, T. (2011).** Potential use of lactic bacteria for reduction of allergenicity and for longer conservation of fermented foods. Trends in Food Sci. Technol. 22: 509-516.
- **Eric D., (2011)** : Les critères microbiologiques des denrées alimentaires. Edition Tec et doc .Lavoisier. Page 266.
- **Falagas, M. E., Betsi, G. I., Athanasiou, S. (2006).** Probiotics for prevention of recurrent vulvovaginal candidiasis: a review. J Antimicrob Chemother, 58(2): 266–272.
- **Garry, P et Le Gherne, L. (1999).** les bactéries lactiques. Bull.Liaison CTSCCV, 9(6): 423-430.
- **GELMAN A., DRABKIN V., GLATMAN L. 2000.** Evalution of lactic acid bacteria, isolated from lightly preserved fish products starter cultuves for new fish6 based food products. Emerg. Technol, vol. 1, p. 219-622.
- **González, L., Sandoval, H., Sacristán, N., Castro, J., Fresno, J. and Tornadijo, M. (2007).** Identifica tion of lactic acid bacteria isolated from Genestoso cheese throughout ripening and study of their antimicrobial activity. Food Control, 18, 716–72.
- **Guiraud J.P. 2003.** Microbiologie alimentaire. Technique et ingénierie, Paris : Dunod, série Agro-alimentaire, p. 387-433.
- **Guiraud, J.P., Rosec, J.P. (2004).**Pratique des normes en microbiologie alimentaire. Afnor. Saint-Denis la plaine, Paris. 300 pages.

- **Guizani,N.,Kasapis,S.,et Al Ruzeiki,M. (2001).** Microbial, chemical and rheologicalproperties of laban (cultured milk). International Journal of Food Science and Technology 36: 199-205.
- **HARROUZ W et OUELD HADJ YOUCEF S, 2007.** La filière lait ; vers une nouvelle dimension de développement dans la vallée du M'Zab et Metlili. . Mémoire Ing .ITAS Ouargla ,108p.
- **Hariri A., Ouis N., Sahnouni F. et Bouhadi D., 2009.** Mise en oeuvre de la fermentation de certains ferments lactiques dans des milieu a base des extraits de caroube. Rev.Microbiol. Ind. San et Environn. P: 37-55.
- **Hassaine O. 2013.** Caractéristiques d'intérêts technologiques de souches de bactéries lactiques isolées de lait camelin du sud algérien. Thèse de doctorat en biotechnologie : l'université d'Oran-Essenia, p. 57-102.
- **Hebboul, F.Z., Mazouzi, H., Soltani, S. (2005).**Etude comparative de la qualité alimentaire entre trois types de lait frais : bovin, caprin, camelin. Mémoire d'ingéniorat, Département de Biologie, Université de Laghouat. 71 pages.
- **Holzapfel, W.H., Haberer, P., Geisen, R., Björkroth, J. & Schillinger, U. (2001).** Taxonomy and important features of probiotic microorganisms in food and nutrition. Am. J. Clin. Nutr, 73 : 365S–73S.
- **Jedidi, H. (2007).** Effet du stress gastro-intestinal sur la physiologie et le métabolisme des bactéries lactiques et probiotiques. Mémoire de Maître Es-Sciences, Institut de biologie, Université de Tlemcen. Université Laval Québec. 90 pages.
- **Kacem, M. et Karam, N. (2006).**Physicochemical and microbiological study of «Shmen», a traditional butter made from camel milk in the Sahara (Algeria): isolation and identification of lactic acid bacteria and yeast
- **Kandler, O., Weiss, N., (1986).** Genus Lactobacillus. In : Bergey's Manual of Systematic Bacteriology., vol 2. P.H.A, Sneath., N.S, Mair., Sharpe, M.E., Holt, J.G (Ed). Williams and Wilkins, Baltimore, M.D
- **Kihal. M, (1996) :** Etude de la production du dioxide de carbone par Leuconostoc mesenteroides, elements d'application en technologie fromagère type fromage bleu. Thèse de Doctorat d'Etat, Université d'Oran.
- **Klaenhammer, T. R. (1988)** bacteria. Bacteriocins of lactic acid Biochimie.70: 337-349.

- **Kostinek, M., Pukall, R., Rooney, A.P. et al. (2005)** Lactobacillus arizonensis is a later heterotypic synonym of Lactobacillus plantarum. Int. J. Syst. Evol. Microbiol. 55 : 2485–9.
- **Lahsaoui, S. (2009).** Etude du procédé de fabrication d'un produit laitier traditionnel algérien (Klila). Thèse de doctorat. Département d'Agronomie. Université de Batna. Algérie. 50 p.
- **Lahsaoui, S. (2009).** les produits laitiers traditionnels en Algérie (Etude bibliographique, Chapitre 2). Mémoire d'ingénieur. Université de Batna, département d'agronomie. Algérie.
- **Laease, (2005). In Boudjani, W. (2009).** Action de la flore lactique sur les bactéries contamination. Mémoire d'ingéniorat, Institut de biologie, Université de Tlemcen. 73 pages.
- **Larousse agricole. (2002).** Le monde paysan au XXIe siècle. Ed : Larousse, 767 p.
- **LARPENT J.P., 1997.**Microbiologie alimentaire, techniques de laboratoire. Edition TEC et DOC, Lavoisier, Paris, 1073P.
- **Laurent, S. (1998).** Manuel de bactériologie alimentaire. Poly technica Paris. 307 pages.
- **LEMOUCHI, L, 2008.** Le fromage traditionnel bouhezza : enquête dans la wilaya de Tébessa et suivie de l'évolution des caractéristiques physico-chimiques de deux fabrications. Mémoire d'ingénieur, INATAA, Constantine, Algérie, 65 p.
- **Limsowtin, G. K. Y., Broom, M. C & Powell, I. B. (2004).** Lactic acid bacteria, taxonomy. In Encyclopedia of Diary Science. Roginski H. Oxford, Elsevier, pp : 1470-1478.
- **Lucke et Schillinger., 1987.** Identification of lactobacilli from meat and meat products. The British Library. Page 200.
- **Mechai, A. & Kirane, D. (2008).** Antimicrobial activity of autochthonous lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk "Raïb". African Journal of Biotechnology, 7 (16): 2908-2914.
- **Mechai A, Debabza, M. and Kirane, D. (2014).** Screening of technological and probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from Algerian traditional fermented milk products. International Food Research Journal 21(6): 2451-2457.
- **Mennane. Z., K. Khedid, A. Zinedine, M. Lagzouli, M. Ouhssine and M. Elyachioui, (2007).**Microbial Characteristics of Klila and Jben Traditionnal

Moroccan Cheese from Raw Cow‘s Milk‘‘ World Journal of Dairy & Food Sciences, 2 (1), 23-27.

- **Mkrtchyan, H., Gibbons, S., Heidelberger, S., Zloh, M. & Limaki, H.K. (2010).** Purification, characterization and identification of acidocin LCHV, an antimicrobial peptide produced by Lactobacillus acidophilus n.v. Er 317/402 strain narine. Int.J. Antimicrobial Agents, 35: 255-260.
- **MUTO A., OSAWA S., 1987.**The guanine and cytosine content of genomic DNA and bacterial evolution. U S A: Proc Natl Acad Sci, vol. 84, p. 166-169.
- **Nielsen, D.S., Jacobsen, T., Jespersen, L., Koch, A.G., Arneborg, N. (2008).** Occurrence and growth of yeasts in processed meat products - Implications for potential spoilage. Meat Sci, 80(3): 9 19–926.
- **Ninane, V., Mukandayambaje, R., Berben, G. (2009**). Probiotiques, aliments fonctionnels et kéfir : le point sur la situation règlementaire en Belgique et sur les avancées scientifiques en matière d’évaluation des effets santé du kéfir. Biotechnol Agron Soc Environ, 13(3) : 459–466.
- **Ohta Y and Boubekri K. (1995).** Production of antimicrobial agent against Listeria monocytogenes ATCC 15313 by a Lactococcus strain No. 1-47 from Algerian cheese El-Klila 1. J. Fac. Appl. Biol. Sci.Hiroshima Univ. 34: 85-94
- **Orla-Jensen, S. (1919).** The Lactic Acid Bacteria. Host and Son, Copenhagen.
- **Ouadghiri, M., Amar, M., Vancanneyt, M. and Swings, J. (2005).** Biodiversity of lactic acid bacteria in Moroccan soft white cheese (Jben). FEMS Microbiology Letters, 251, 267–271.
- **OUADGHIRI M., (2009).** Biodiversité des bactéries lactiques dans le lait cru et ses dérivés «Lben» et «Jben» d‘origine marocaine, thèse de doctorat en Microbiologie et Biologie Moléculaire. Université Mohammed V–agdal Faculté des sciences Rabat, Maroc. 132 p.
- **Quiberoni A., Rezaiki L., EL Karaoui M., Biswas I., Tailliez P., Gruss A. 2001.** Distinctive features of homologous recombination in an ‘old’ micoorganism , Lactococcus lactis. Res Microbiol. Vol. 152. p 131-139.
- **Reina, L., Breidt, F., Fleming, H. and Kathariou, S. (2005).** Isolation and selection of lactic acid bacteria as biocontrol agents for nonacidified, refrigerated pickles. Journal of Food Science, 70, M7–M11.

- **Sachindra, N.M., Sakhare, P.Z., Yashoda, K.P., Narasimha Rao, D. (2005).** Microbial profile of buffalo sausage during processing and storage. Food Control, 16(1): 31–35.
- **Salminen, S., Wright, A. V. & Ouwehand, A. (2004).** Lactic acid bacteria. Microbiological and functional aspects. Marcel Dekker. Inc., U.S.A. 798 p.
- **Salvetti, E., Fondi, M., Fani, R., Torriani, S., Felis, G.E. (2013).** Evolution of lactic acid bacteria in the order Lactobacillales as depicted by analysis of glycolysis and pentose phosphate pathways. Syst Appl Microbiol, 36(5): 291–305.
- **Samelis, J., Maurogenakis, F. et Metaxopoulos, J.,** "Characterization of lactic acid bacteria isolated from naturally fermented Greek dry salami", Inter. J. Food. Microbiol., 23(1994), pp. 179-196. [15]- Herrero M., Mayo B., Gonzalez B et Suarez J. E., "Evaluation of technologically important traits in lactic acid bacteria isolated from spontaneous fermentation", J. Appl. Bacteriol., 81(1996), pp. 565-570.
- **Siegumfeldt, H., Rechinger, KB., Jakobsen, M .2000.** Dynamic changes of intracellular Ph in individual lactic acid bacterium cells in response to a rapid drop in extracellular pH. Appl Environ Microbiol, 66: 2330-2335.
- **Singleton, P. 1999.**Bactériologie.4eme Edition. Dunod, Paris. 317 pages.
- **TAGG J.R,. MICGIVEN A.R .,.1971.**assay system for bacteriocins . appel microbiol.21:943.
- **Tagg et al.,1976. In Boudjani, W. (2009).** Action de la flore lactique sur les bactéries contamination. Mémoire d"ingéniorat, Institut de biologie, Université de Tlemcen. 73 pages.
- **Touati, K. (1990).** Chimique d'un fromage artisanal algérien "la klila". Mémoire d'ingénieur, INATAA, Constantine, Algérie. 83 p.
- **THOMPSON J.K, M.A COLLINS. ET W.D. MERCER, (1994**) Characterisation of a proteinaceous antimicrobial produced by Lactobacillus helveticus CNRZ 450. J. Appl. Bacteriol, 80 338– 348.
- **Vimahieu. 2005.** Composition du lait .Edition Université libre de Bruxelles.
- **ZAIDI O., 2002.** Caractérisation du fromage traditionnel bouhezza; caratirisation physicochimique et microbiologique. Mémoire d'ingénieur INATAA. Constantine, Algérie. 51 p.
- **Zinedine, A. (2004).** Détermination des mycotoxines dans les aliments et étude de la réduction des aflatoxines par les bactéries lactiques isolées des ferments panaires

traditionnels. Thèse de Doctorat en Microbiologie. Université Sidi Mohammed Ben Abdellah. Maroc. 162p.