**Références bibliographiques :**

**Ait Abdelouahab, N. (2007).** Microbiologie Alimentaire (2ème Edition). Office des Publications Universitaires. 147p.

**Baghdad, B., Semar, F.Z. (2012).** Etude du stress osmotique, acide et thermique chez les lactobacilles. Université d’oran. 134p.

**BALIARDA, A. (2003).** Evaluation de la reponse au stress chez les bacteries lactiques appartenant aux genres pediococcus et tetragenococcus approches physiologiques et genetiques, Ecole doctorale de sciences du vivant, geosciences, sciences de l’environnement. Université bordeaux 1. 154p

**Choubaïla, L. (2013).** Caractérisation et contrôle de la qualité de ferments lactiques utilisés dans l’industrie laitière algérienne. Département de Biotechnologie Alimentaire. Institut de la Nutrition, de l’Alimentation et des Technologies AgroAlimentaires (INATAA). 110p.

**Flandrois, J.P. (1997).** Bactériologie médicale. Presses Universitaires Lyon. 319p.

**Henni, N. (2011).** Utilisation des bactéries lactiques pour la fabrication d’un Yaourt brobiotique à partir d’un lait de brebis. Université d’oran. 128p.

**Nout, R., Hounhouigan, J.D., Boekel, T.V. (2003).** Les aliments : transformation, conservation et qualité. Bachckuys Publishers. 263p.

**Organisation Mondiale de la santé. (1963).** Question de santé publique posée par l’introduction d’antibiotiques dans les aliments de l’homme et des animaux domestiques. Rapport d’experts. 33p.

**Quinto, E.J., Caro, I., Villalobos-Delgado, L. H., Mateo, J., De-Mateo-Silleras, B., Redondo-Del-Río, M. P. (2019).** Food Safety through Natural Antimicrobials. Antibiotics. 30p.

**TOURETTE, I. (2002).** Filieres laitieres en afrique et points critiques pour la maîtrise des dangers sanitaires des laits et produits laitiers. Université Montpellier II. 30p.