

Résumé

Compte tenu du manque des données sur le statut des denrées alimentaires d'origine animale et précisément le lait commercialisées à Guelma vis-à-vis la présence des résidus d'antibiotiques, notre étude vise à chercher leur présence dans le lait de vache cru et lben.

Dans cette étude, deux méthodes ont été utilisées Delvotest SP-NT et UPLC-MS/MS. les résultats obtenus avec Delvotest SP-NT sont vérifiés et validés par la méthode de chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (UPLC-MS/MS). D'après les résultats de cette dernière, 65.46% des échantillons ont été positifs contenant des résidus d'antibiotiques au-delà de la LMR, des résidus qui n'ont pas de LMR ou des résidus interdits. La comparaison entre les résultats obtenus par les deux méthodes a révélé que le Delvotest SP-NT est peu fiable à cause du nombre des résultats faux négatifs. Ces résultats ont exprimé le statut actuel de la qualité du lait distribué pour une consommation directe et/ou pour une transformation. Cette situation peut être confirmée par un contrôle au niveau national avec des analyses plus profondes sur la présence des résidus d'antibiotiques dans les denrées alimentaires d'origine animale.

Mots clés: résidus d'antibiotiques, Delvotest SP-NT, UPLC-MS/MS, faux positifs, faux négatifs, lait fermenté (lben).