



# Analyse de la qualité microbiologique du pain commercialisé et consommé en l'état à Kinshasa (RD Congo).

JM Umba, TN Masimango<sup>1</sup>, JC K Kashala<sup>2</sup>, CN Kusika<sup>3</sup>, PN Musay<sup>4</sup>

Faculté de Médecine Vétérinaire, Université Pédagogique Nationale de Kinshasa, B.P.8815 Kinshasa Ngaliema

<sup>1</sup> Faculté des Sciences Agronomiques de l'Université de Kinshasa, B.P. 190 Kinshasa 11

<sup>2</sup> Faculté de Médecine Vétérinaire de l'Université de Lubumbashi, B.P. 1825 Lubumbashi

<sup>3</sup> Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie Agro-Alimentaire de Kimpese/ Kongo Central

<sup>4</sup> Institut Supérieur Pédagogique de Bukavu, B.P. 854 Bukavu

Email corresponding: [joachimumba@yahoo.fr](mailto:joachimumba@yahoo.fr)

**Mots clés :** Qualité, Pain, en l'état, détaillant, Kinshasa.

**Keywords:** Quality, Bread, retailer, Kinshasa.

---

## 1 RESUME

Le but était d'évaluer la qualité microbiologique des pains commercialisés et consommés en l'état à Kinshasa, la capitale et la plus grande ville de la République Démocratique du Congo. Les résultats obtenus ont indiqué une contamination élevée des échantillons par des germes totaux et fécaux comme *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*...et par des champignons comme *Candida albicans*, *Penicillium*, *Rhizopus* et *Aspergillus*, et que c'est au niveau du détaillant que se retrouve le pain le plus contaminé. Cette contamination augmente avec la durée d'exposition du pain ainsi que sa teneur en eau. Ces résultats dénotent que les consommateurs sont exposés à des risques très élevés d'attraper des maladies infectieuses dont les agents causaux ont été dénombrés et identifiés.

## ABSTRACT

This study concerned the analysis of the microbiological quality of bread marketed and consumed as is in Kinshasa, the capital and the largest city of the Democratic Republic of Congo. The aim was to evaluate the microbiological quality of the breads marketed and consumed in Kinshasa. To achieve this goal, microbiological analyzes were used to enumerate and identify the germs found. The results obtained indicated a high contamination of the samples by total and fecal germs such as *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* ... and by fungi like *Candida albicans*, *Penicillium*, *Rhizopus* and *Aspergillus*, and that it is at the level of the retailer that the bread is found the most contaminated. This contamination increases with the bread exposure time as well as its water content. These results indicate that consumers are exposed to very high risks of catching infectious diseases whose causative agents have been enumerated and identified.

---