

propósito Comprender que es la fermentación y los microorganismos que intervienen en este proceso

Fermentación

Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico. Es propio del metabolismo de muchos microorganismos y según los productos finales existen diversos tipos de fermentación.

Fue descubierta por Louis Pasteur, quien la describió. La fermentación típica es llevada a cabo por la levadura (también) algunos mohos parásitos y diversos organismos procariotas

Tipos de fermentación:

Alcohólica: producción de etanol

Láctica: producción de ácido láctico

Acética: producción de ácido acético

Tipos de microorganismos: Levaduras x bacterias

Levaduras

Bacterias



maíz

