

01/03/2020

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

La fermentación es un metabolismo fermentativo.

Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno y cuyo producto final es un compuesto orgánico. Es propio de 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 las levaduras. También algunos hongos, protozoos y diversos organismos procariotas son capaces de realizarla.

Tipos de fermentación

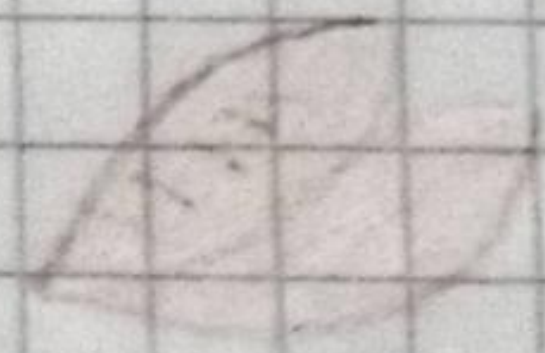
Alcohólica
producción de Etanol

Láctica
producción de Ácido láctico

Acética
Producción de Ácido Acético

Tipos de Microorganismos

Levaduras



Bacterias

