

1 de marzo 2021.

**Propósito:** Comprender qué es la fermentación y los microorganismos que intervienen en el proceso.

# Fermentación

■ Es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, cuyo producto final es un compuesto orgánico. Es propio del metabolismo de mucho 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 que son los hongos unicelulares. También algunos metazoos, protistas y diversos organismos procariontes que son las bacterias son capaces de realizarla.

## TIPOS DE FERMENTACIÓN:

- Alcohólica. producción de Etanol
- Láctica producción de Ácido Láctico.
- Acética producción de Ácido Acético.

## TIPOS DE MICROORGANISMOS:

- Levadura: Pan, vino, alcohol para consumir.
- Bacterias: Vinagre, leche, queso y yogurt.