

Proposito

Comprender que es la fermentación y microorganismos que intervienen en





La Fermentación

- Anaerobica

Es un proceso catabolico 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 descubrió, la fermentación típica es llevada a cabo por las levaduras que son los hongos unicelulares, también algunos metazoos, protozoos y diversos organismos procariotas que son los bacterias son capaces de realizarla

Tipos de fermentación	Tipos de microorganismos
Alcohólica producción de Etanol	Levaduras 
Láctica producción de Ácido Láctico	Bacterias 
Acética producción de Ácido Acético	Bacterias 