

La fermentación metabolismo fermentativo

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 las **levaduras** que son los hongos unicelulares. También algunos **metazoos**, **protistas** y diversos organismos **procariotas** que son las bacterias son capaces de realizarla.

Tipos de Fermentación



Tipos de Microorganismo

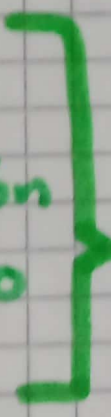
Alcohólica
Producción
de Etanol



Pan, Vino, Trago.

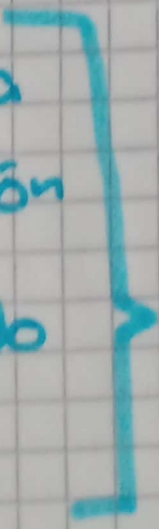


Láctica
Producción
de Ácido
Láctico



Bacterias

Acética
Producción
de Ácido
Acético



Leche, Jugo,
queso.

