

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 las levaduras que son los hongos unicelulares microscópicos.

tipos de Fermentación!

- alcohólica
- vino
- pan
- láctica
- leche
- queso
- yogur
- acética
- vinagre

