

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, quien la describió; la fermentación típica es llevada a cabo por las levaduras. También algunos metazoos, protistas y diversos organismos procariontes son capaces de realizarla.

↓
celulas sin un completo desarrollo y tienen su material genético disperso por toda la celula

TIPOS DE FERMENTACIÓN

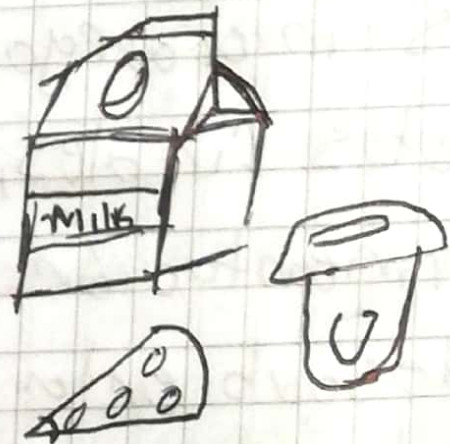
Levaduras

Alcohólica
Producción
de Etanol



Láctica
Producción de
ácido láctico

Bacterias



Acética
Producción
de ácido
acético