

# Els llevats

## Què són els llevats?

Són **éssers vius unicel·lulars** i **eucariotes** que pertanyen al grup dels **fongs**.

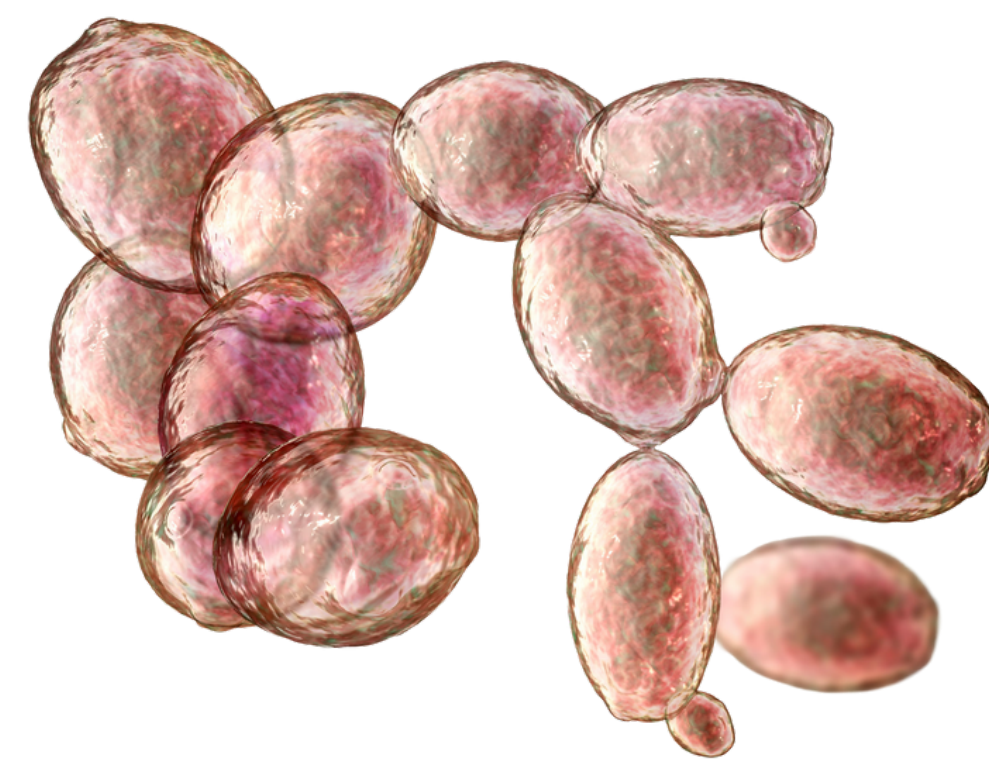
El nom científic del llevat és:

**Saccharomyces cerevisiae**

sucre

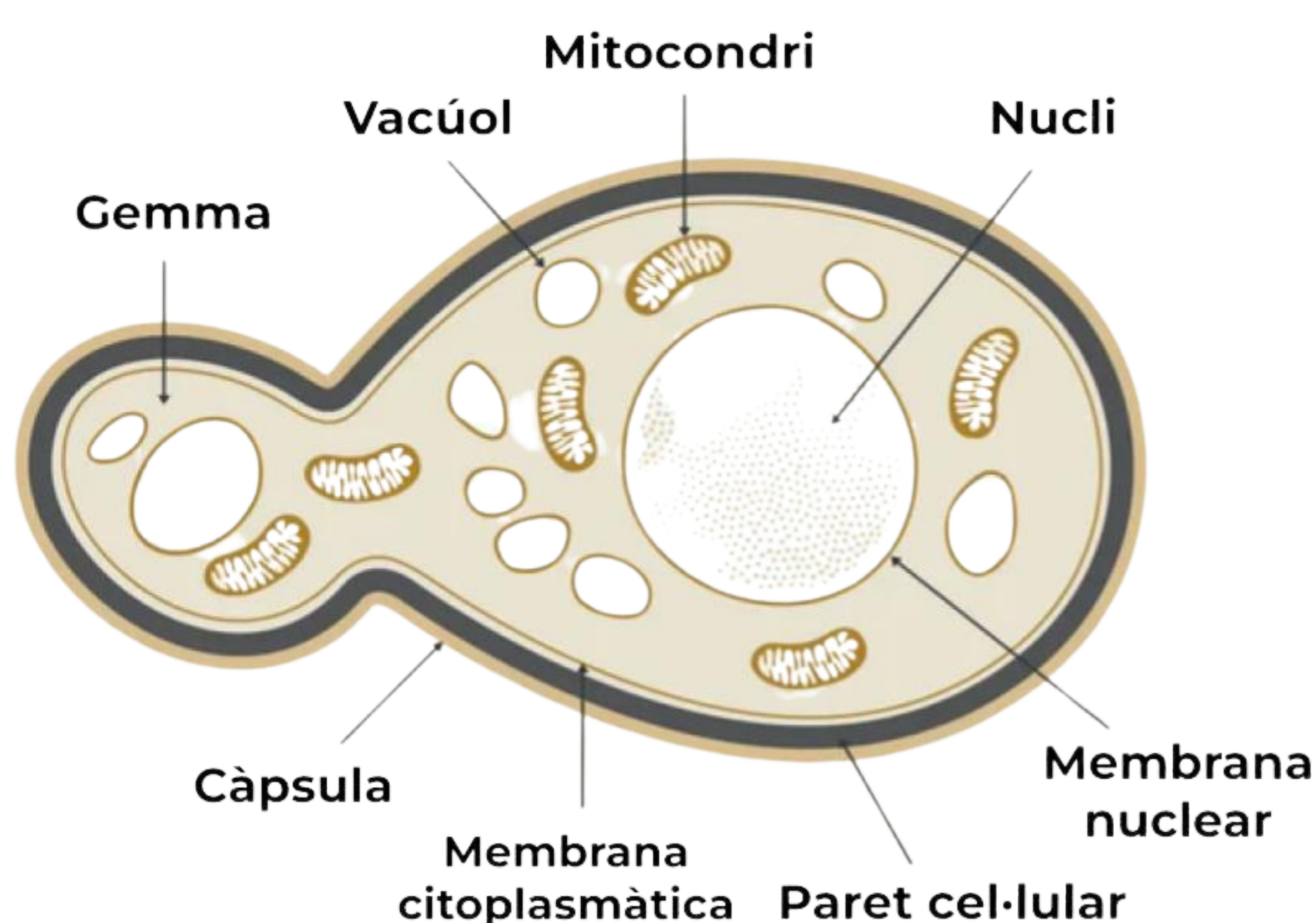
fong

cervesa



*Imatge microscòpica d'uns llevats*

## Com són els llevats?

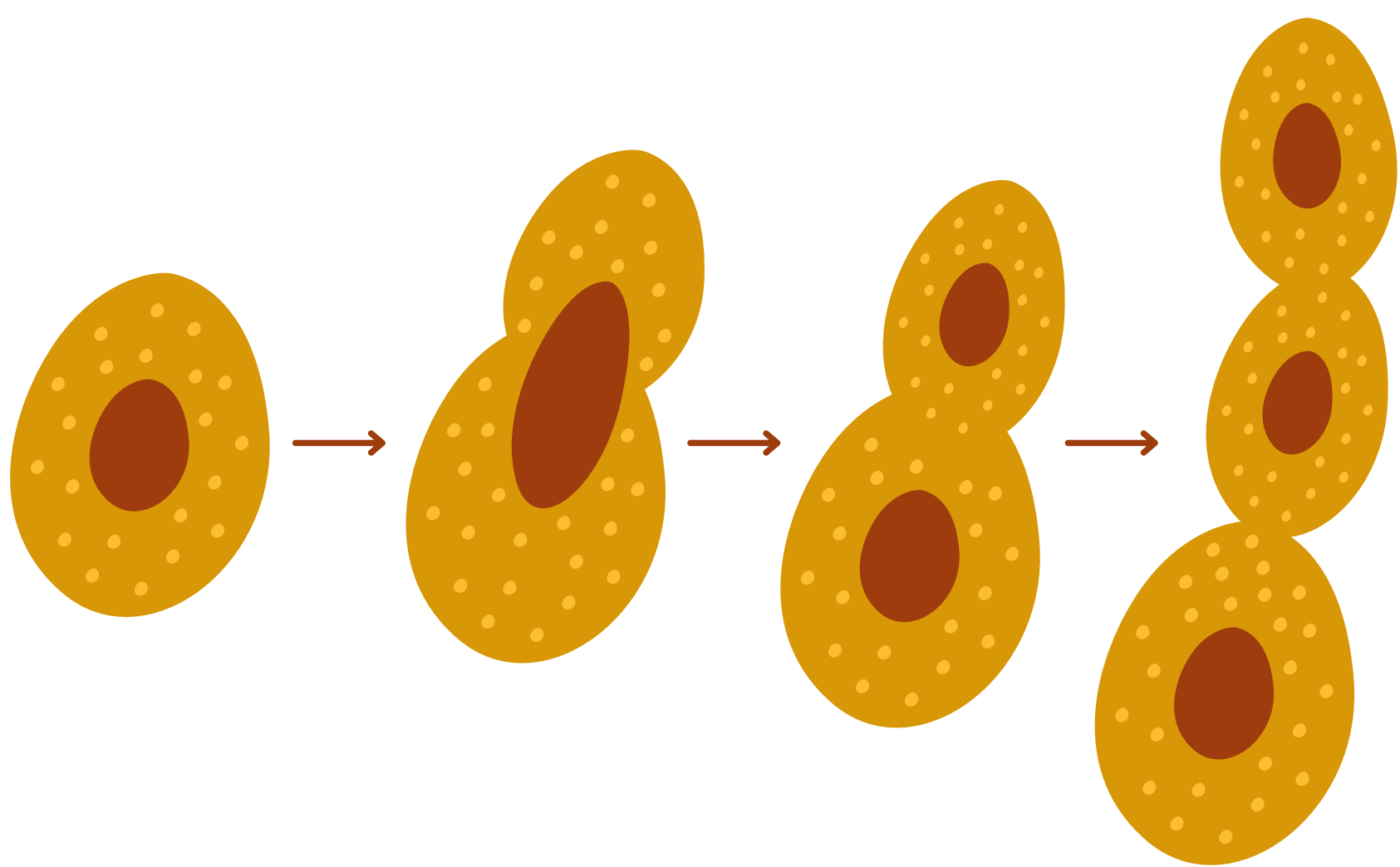


No els podem veure a simple vista: són **microscòpics**.

Les seves cèl·lules tenen una **paret cel·lular** formada per una substància anomenada **quitina**, la mateixa que compon els exosquelets d'insectes i crustacis.

## Com es reproduueixen?

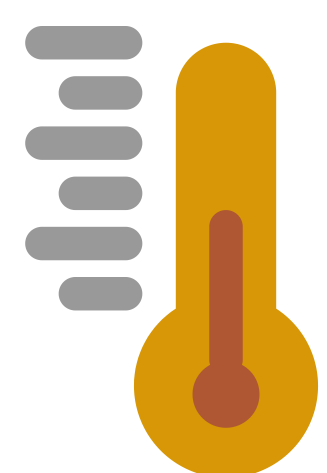
Els llevats es reproduueixen principalment de forma asexual per **gemmació**.



## Com s'alimenten els llevats?

Els llevats són **heteròtrofs descomponedors**: obtenen energia alimentant-se de **matèria orgànica** del medi, trencant-la en altres molècules més senzilles, en un procés metabòlic anomenat **fermentació**.

Els llevats necessiten una T° de 30-35°C per activar-se. Per sobre de 60°C moren.



## Els llevats i l'elaboració d'aliments

Utilitzem els llevats per a produir aliments com el pa o begudes alcohòliques com el vi o la cervesa.

Podem comprar-los en dos formats: fresc o deshidratat.



Llevat deshidratat



Llevat fresc