

La fermentació

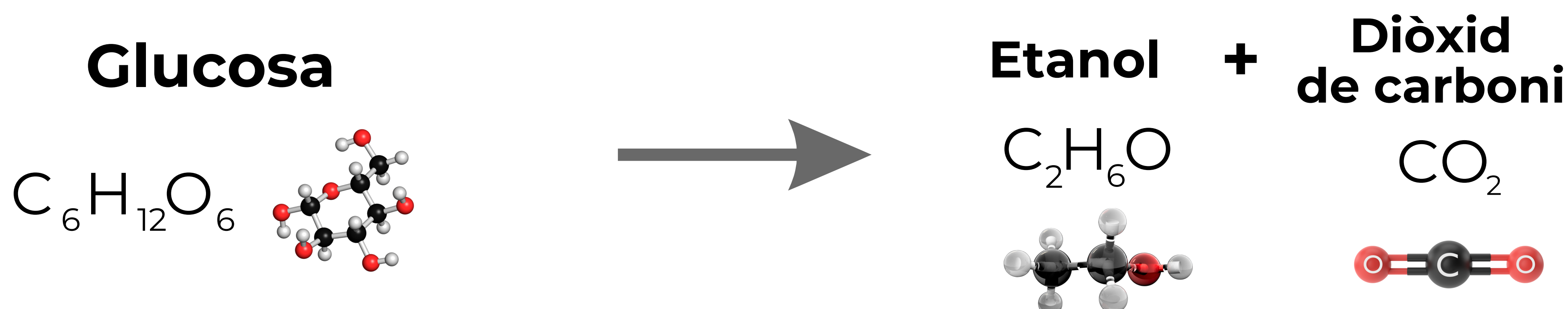
És un **procés metabòlic** realitzat per **microorganismes** com els llevats, bacteris o altres fongs. Aquests, consumeixen substàncies orgàniques i les **converteixen** en d'altres, contribuint a la **transformació d'aliments** presents a la nostra dieta.

Fermentació alcohòlica

És un procés metabòlic que duen a terme els **llevats**.

Consumeixen sucres com la **glucosa** i la fermenten convertint-la en **diòxid de carboni i alcohol**.

Aquest gas és el responsable de crear els forats (alvèols) del pa i, per tant, que la massa sigui esponjosa.



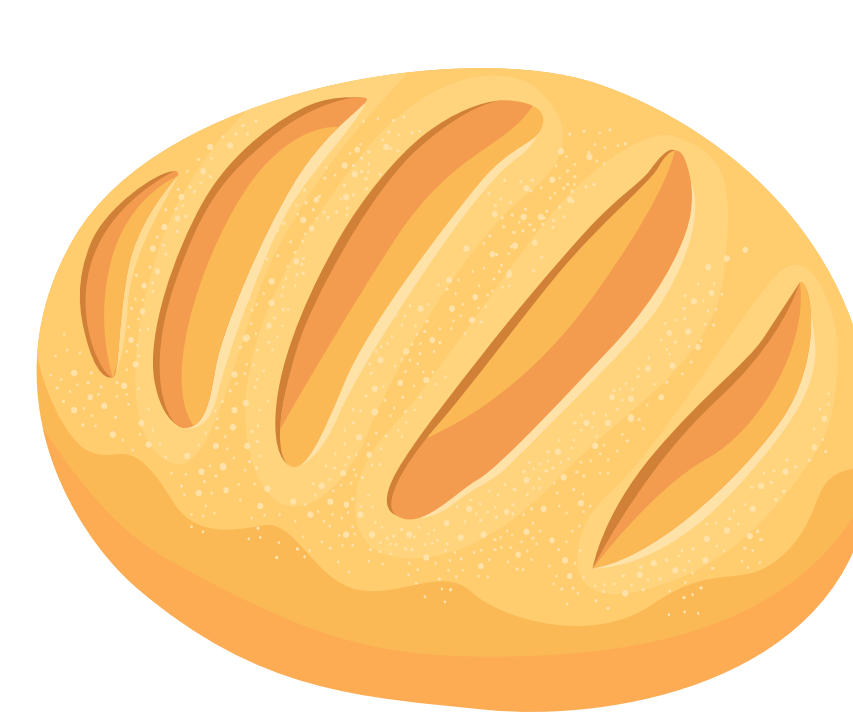
Alguns dels productes que s'elaboren a través d'aquest procés són:



Vi



Cervesa



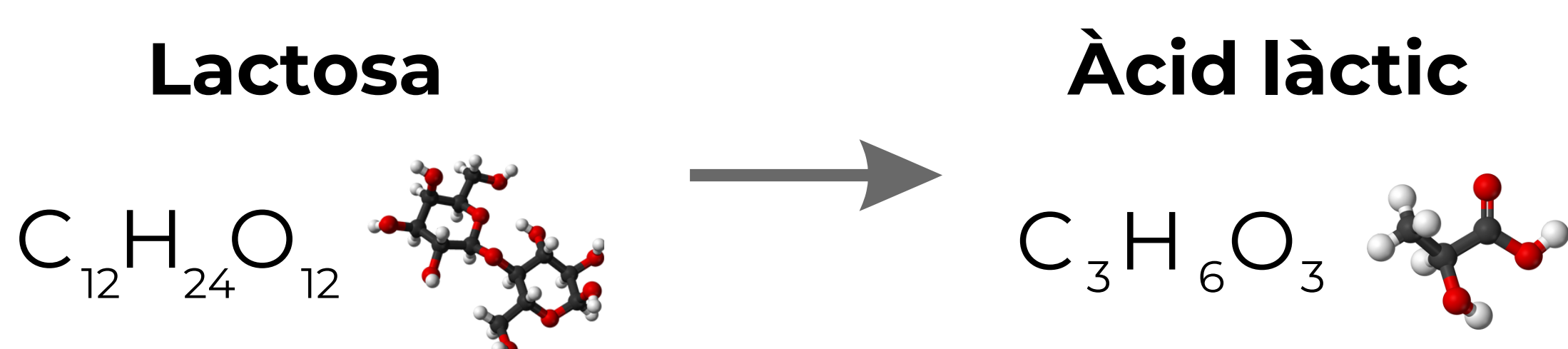
Pa

Altres fermentacions

Làctica



Microorganismes responsables:
bacteris aeròbics



Acètica



Microorganismes responsables:
bacteris homo i heterolàctics

