



Nombre de alumnos:

Ailyn Yamili Antonio Gómez.

Nombre del profesor:

Beatriz López López.

Nombre del trabajo:

Cuadro sinóptico de la fermentación.

Materia:

Biología.

Grado: 3°

Grupo: "U"

Pichucalco, Chiapas a 19 de noviembre de 2020

Fermentación

¿Qué es?

La fermentación es un proceso catabólico que realizan algunos organismos a través del cual obtienen energía mediante la degradación de compuestos, es un proceso de oxidación incompleta.

¿Quién los descubrió?

Fue descubierto por el químico francés Louis Pasteur, quien lo calificó como "La vida sin aire, ya que puede ser llevado a cabo en ausencia de oxígeno por microorganismos.

Proceso

El proceso de glucólisis (ruptura de la molécula de glucosa) que produce piruvato (ácido pirúvico) y que al carecer de oxígeno como receptor de los electrones sobrantes del NADH.

Fermentación alcohólica

Es un proceso llevado a cabo por las levaduras principalmente, en el que, a partir de ciertos azúcares, se produce una cantidad de alcohol etanol, dióxido de carbono y ATP.

Fermentación acética.

Propia de las bacterias del género Acetobacter, transforma el alcohol etílico en ácido acético, o sea, el alcohol en vinagre. Es, no obstante, un proceso aeróbico, por lo que puede darse en los vinos expuestos al aire.

Fermentación láctica.

Consiste en una oxidación parcial de la glucosa, llevada a cabo por bacterias lácticas o por las células musculares animales (cuando se quedan sin oxígeno para respirar).

Fermentación butírica

Consiste en la conversión de la glucosa en ácido butírico y gas, esto último le confiere un olor típicamente desagradable.

Fermentación butanodiólica

Se trata de una variante de la fermentación láctica, llevada a cabo por enterobacterias que liberan dióxido de carbono y generan butanodiol, un alcohol incoloro y viscoso.

Fermentación probiótica

Intervienen el ácido acético, el dióxido de carbono y el ácido succínico. Se obtiene de todos ellos ácido propiónico, una sustancia corrosiva con olor acre.