

# Fermentación

Miguel  
Angel  
Rodríguez  
Hernández

• Se llama fermentación a un proceso de oxidación completa.

• Este proceso fue descubierta por el químico francés Louis Pasteur

• Este proceso es llevado a cabo por diversas células de nuestro cuerpo.

• Tipos de Fermentación

• Las Industrias

No requiere oxígeno para tener lugar, y que produce una sustancia orgánica como resultado

Que fue calificada como la vida sin aire, ya que puede ser llevada a cabo en ausencia de oxígeno

ocurre en las células musculares que fermentan glucosa cuando el insumo de oxígeno no es suficiente para continuar respirando

- Fermentación alcohólica
- Fermentación acética
- Fermentación láctica
- Fermentación butírica
- Fermentación butanodiolica
- Fermentación Propiónica

Sacan el provecho de la fermentación para obtener determinadas sustancias.