



A fermentação é uma reação química utilizada por algumas bactérias para obtenção de energia e as indústrias utilizam na fabricação de alguns produtos, veja só:



IOGURTE: produzido através da fermentação láctica, processo que tem como produto o ácido láctico. Essas bactérias são também chamadas de lactobacilos.



PÃO E CERVEJA: produzidos pela fermentação alcoólica, realizada por fungos, cujo produto final é o álcool.



© SMARTKIDS

VINAGRE: sua produção ocorre através da fermentação acética. As bactérias que realizam esse processo são as acetobactérias; etc.

A QUÍMICA DA FERMENTAÇÃO