



IN FERMENTO

COS'E' LA FERMENTAZIONE

La fermentazione è un processo biologico in cui microrganismi (batteri, lieviti o muffe) trasformano zuccheri in acidi, gas o alcool, producendo energia.



COSA AVVIENE DURANTE
LA FERMENTAZIONE?

Scopriamolo insieme



TIPI DI FERMENTAZIONE

1. Fermentazione lattica

Batteri lattici → zuccheri → acido lattico

Esempi: yogurt, kefir, crauti, kimchi

2. Fermentazione alcolica

Lieviti → zuccheri → alcol + CO₂

Esempi: vino, birra, pane

3. Fermentazione acetica

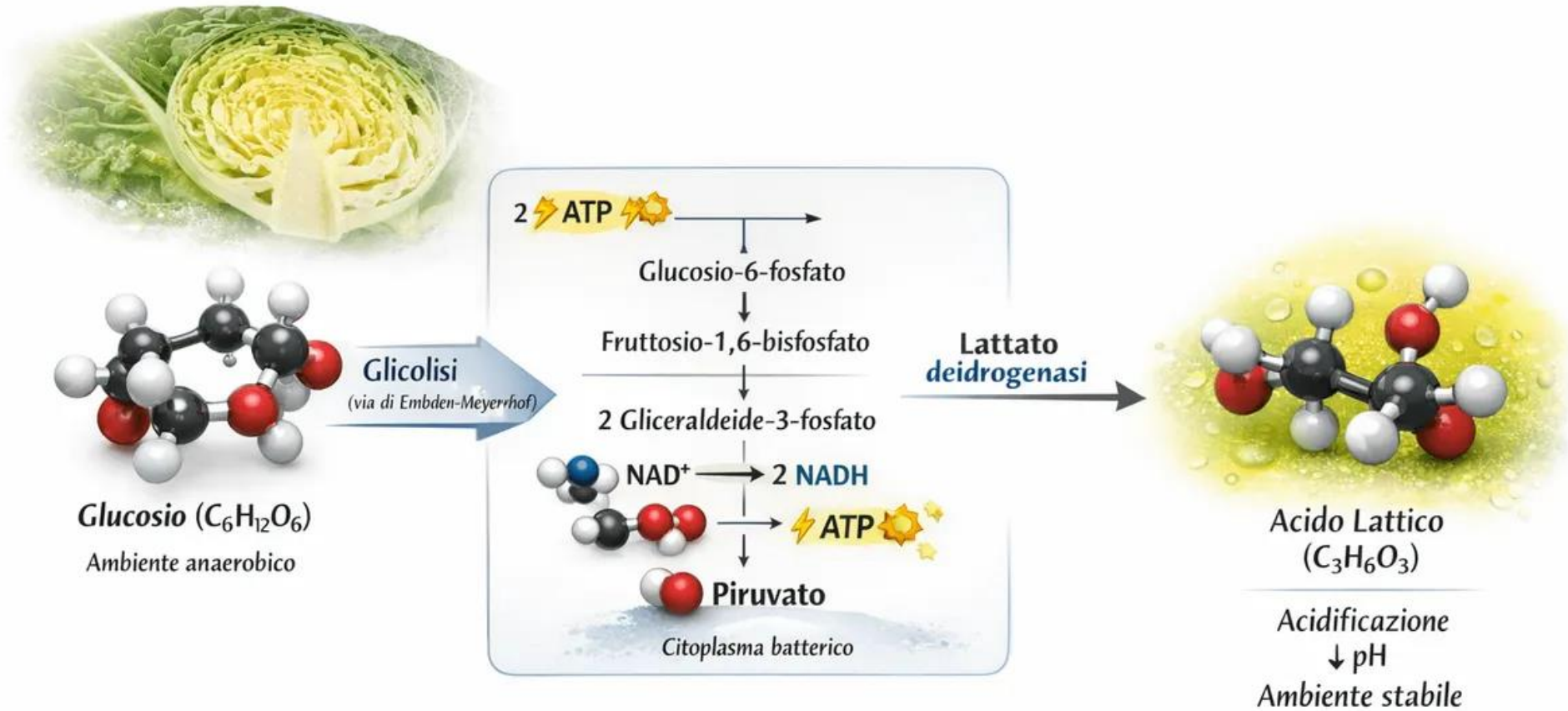
Batteri acetici → alcol → acido acetico

Esempi: aceto

4. Fermentazioni miste



Dal glucosio all'acido lattico: biochimica della fermentazione lattica



CRAUTI E LIMONI FERMENTATI



KIMCHI



KEFIR



GRAZIE