

Aplicaciones de las fermentaciones

Las culturas más antiguas ya habían utilizado los microorganismos para elaborar diferentes tipos de alimentos, como pan, queso, vino, cerveza...

El proceso consistía básicamente en transformar un alimento muy rico en nutrientes en otro mediante una reacción química en la que intervienen microorganismos (levaduras y bacterias principalmente) y siempre en ausencia de oxígeno. Esta reacción química se denominada **fermentación**.

En la actualidad, las fermentaciones se controlan y dirigen en procesos industriales en los que fabrican:

- Pan, vino o cerveza, utilizando como microorganismos las levaduras.
- Queso, yogur o kéfir, empleando las bacterias de la leche, denominadas bacterias lácticas.

A partir de ...

La fermentación de la leche con bacterias se obtienen la matequilla, el yogur, el queso o el kéfir. Dependiendo del tipo de bacteria se obtiene un producto u otro. Durante la fermentación se generan sabores que dan la característica especial.

