Fermentação

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Daniela Bezerra
Sabrina Mendes Alves

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - OSASCO

Resumo

Fermentação é um processo bioquímico que ocorre na ausência de oxigênio, onde fungos e bactérias transformam matéria orgânica em outros produtos e energia. Esse fenômeno químico é essencial para a obtenção de energia em condições anaeróbicas, resultando na produção de substâncias como o álcool e o ácido láctico. A fermentação é um processo metabólico para a formação de energia celular na forma de ATP, em que ficará armazenada para ser utilizada posteriormente em diversas reações do organismo. O processo de fermentação se inicia com a absorção de glicose pela célula e essa glicose é quebrada através do processo de glicólise. Existe 2 tipos de fermentação, fermentação alcoólica que é um processo anaeróbico no qual açúcares são convertidos em energia na forma de ATP e como resultado produzem etanol e CO2, a fermentação láctica que é realizada exclusivamente por ação bacteriana, ocorre quando a glicólise tem como carboidratos a glicose obtidas a partir da quebra de uma molécula de lactose. Baseado nisso esse trabalho tem como objetivo entender melhor o que é a fermentação. Metodologia foi através de revisões bibliográficas em artigos científicos. A fermentação é um processo utilizado há milhares de anos pelo ser humano, mesmo antes da compreensão de como ele ocorria já era utilizado para a fabricação de bebidas e alimentos. Atualmente a fermentação ainda é utilizada na produção de alimentos, a utilização láctica na produção de iogurtes e queijos, e a fermentação alcoólica, na fabricação de vinhos, cervejas e pães, além disso a fermentação é utilizada também na fabricação de medicamentos, como antibióticos, acetona e butanol.