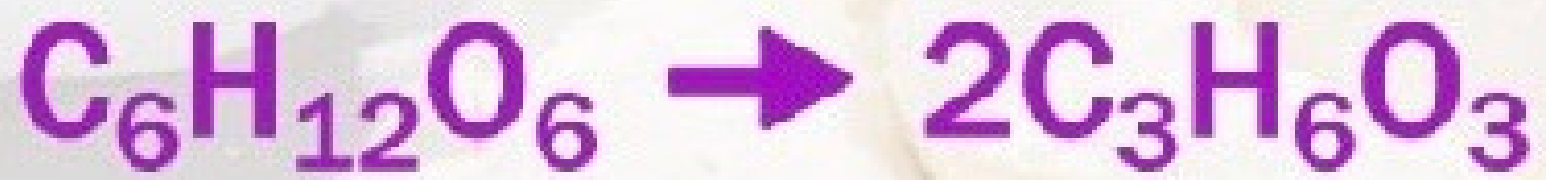


FERMENTACIÓN INDUSTRIAL



La industria alimentaria se utilizan algunas fermentaciones de forma controlada. De estas reacciones, realizadas por levaduras y bacterias, se obtienen productos como el ácido láctico y el alcohol etílico, que son los principales componentes del yogur y las bebidas alcohólicas, respectivamente.



Daniela, Lupe, Juan e iker