

LES BACTÉRIES, LE SUCRE ET LA FERMENTATION LACTIQUE

novice

Message envoyé le : 12 Novembre 2009

Bonjour à tous

Est il possible de rendre acide lactique un sucre et un phosphate (solide)??

j ai lu ceci et je me demande si cela est vrai

«La lacto fermentation ou encore fermentation lactique, comme son nom l'indique c'est une fermentation qui fait intervenir des bactéries de type lactique. Ces bactéries transforment le glucose, l'adénosine diphosphate (ADP) et le phosphate en acide lactique»

si oui comment realiser cela?

merci et excusez ma naiveté je suis novice

bien a vous

melanie

Message envoyé le : 12 Novembre 2009

Bonjour,

la fermentation lactique est une réaction qui se déroule naturellement dans le corps humain au cours d'un effort intense mais également dans certains de nos aliments, tel que le lait. En effet, la transformation du lait en yaourt repose sur la fermentation lactique. Tu trouveras en pièces jointes, un protocole de TP «Contrôle des paramètres de la fermentation lactique dans la fabrication du yaourt» mis au point par un lycée de Reims ([*][*][*] Normal 0 21 false false false FR X-NONE X-NONE MicrosoftInternetExplorer4

www.ac-reims.fr/datice/biochimie/resbioch/.../tpbts03.doc)

La fabrication de la choucroute repose également sur la fermentation lactique.

J'espère avoir répondu à tes questions et que cela pourra t'aider.

Bon courage

Mélanie

