

Fermentação

Prof. Alison
Biologia

Fermentação (Tipos)

É o processo de obtenção de energia realizado por organismos como bactérias e fungos em condições anaeróbias.



Fermentação Alcólica
Fermentação Acética
Fermentação Lática

Fermentação (Tipos)

Fermentação Láctica

Glicose \rightarrow ácido láctico + 2 ATP

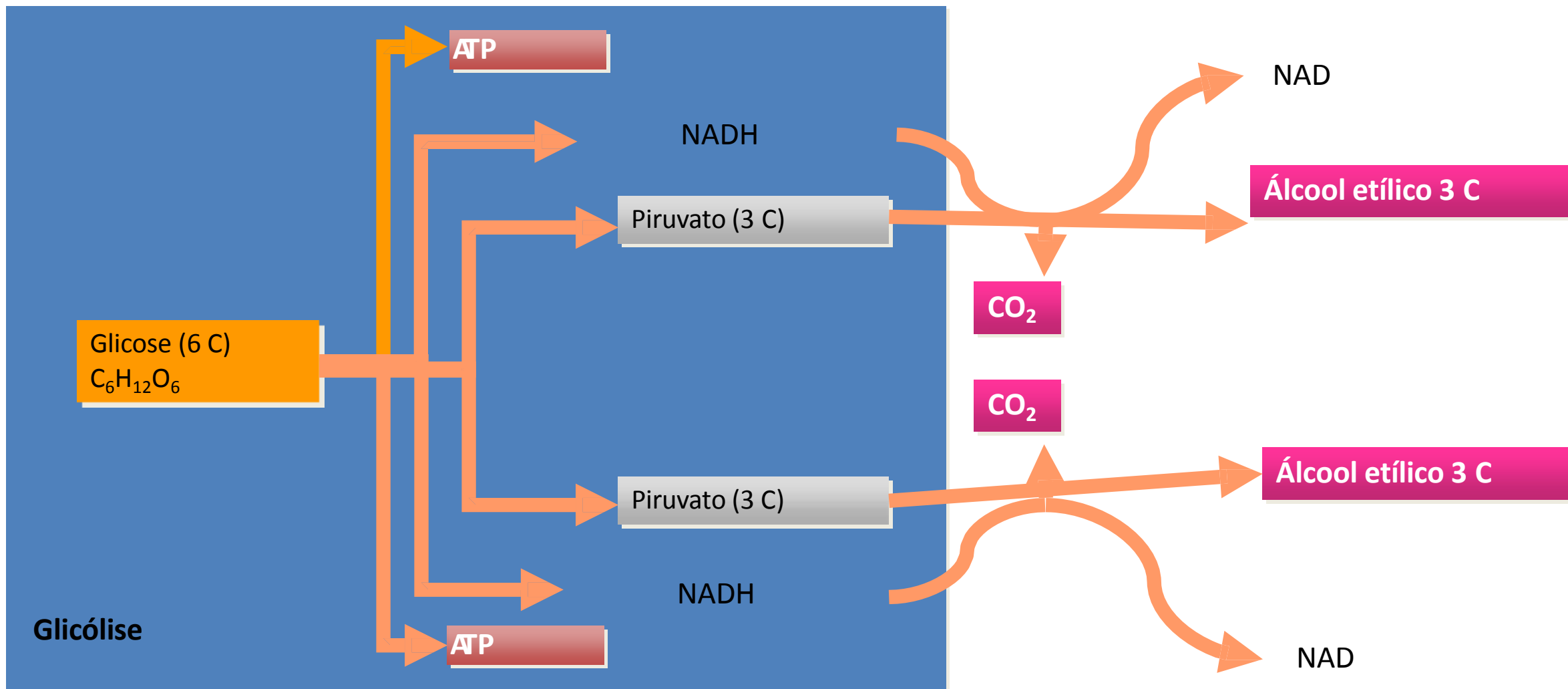
Fermentação Alcoólica

Glicose \rightarrow álcool etílico + CO₂ + 2 ATP

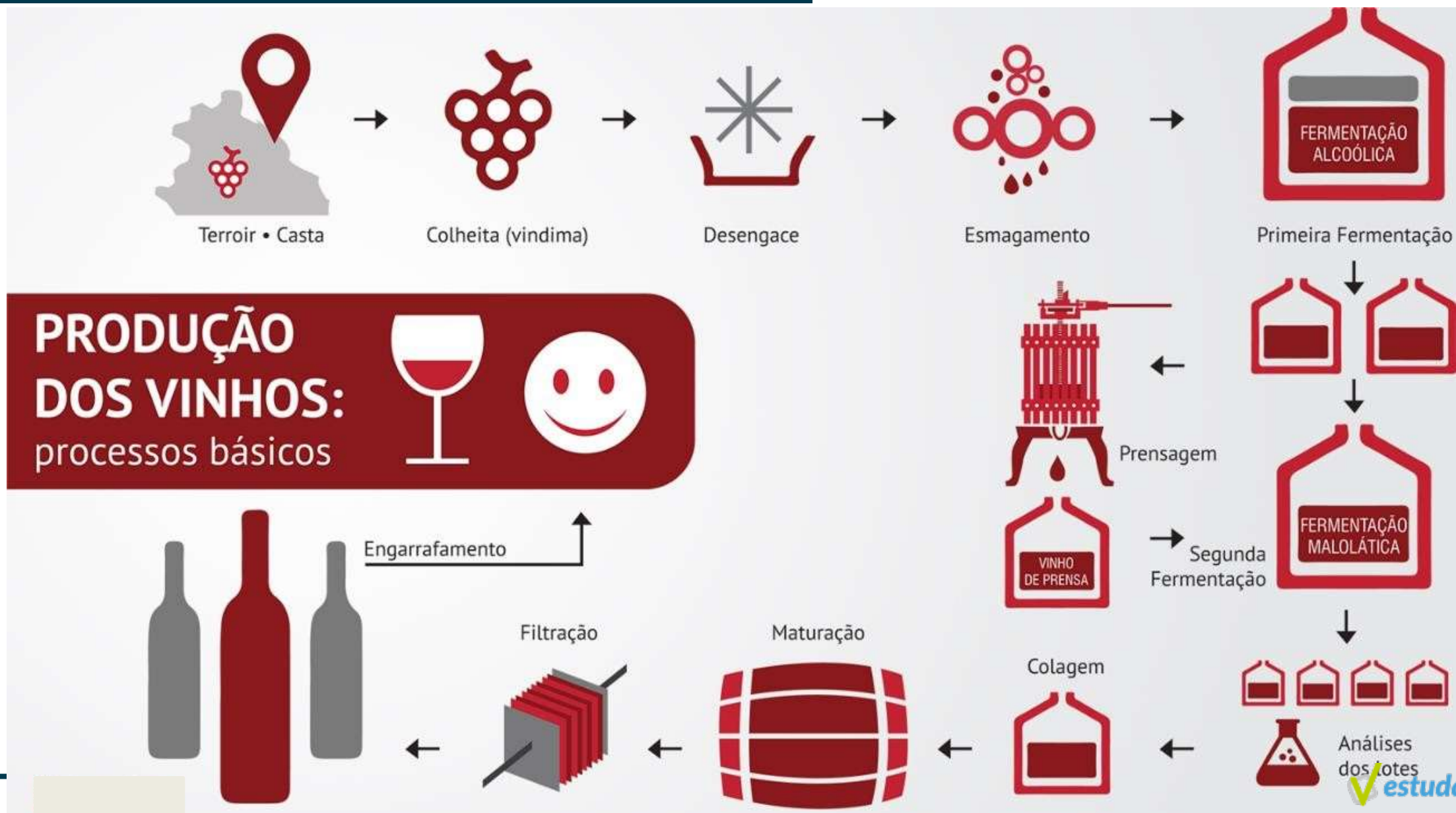
Fermentação Acética

Glicose \rightarrow ácido acético + CO₂ + 2 ATP

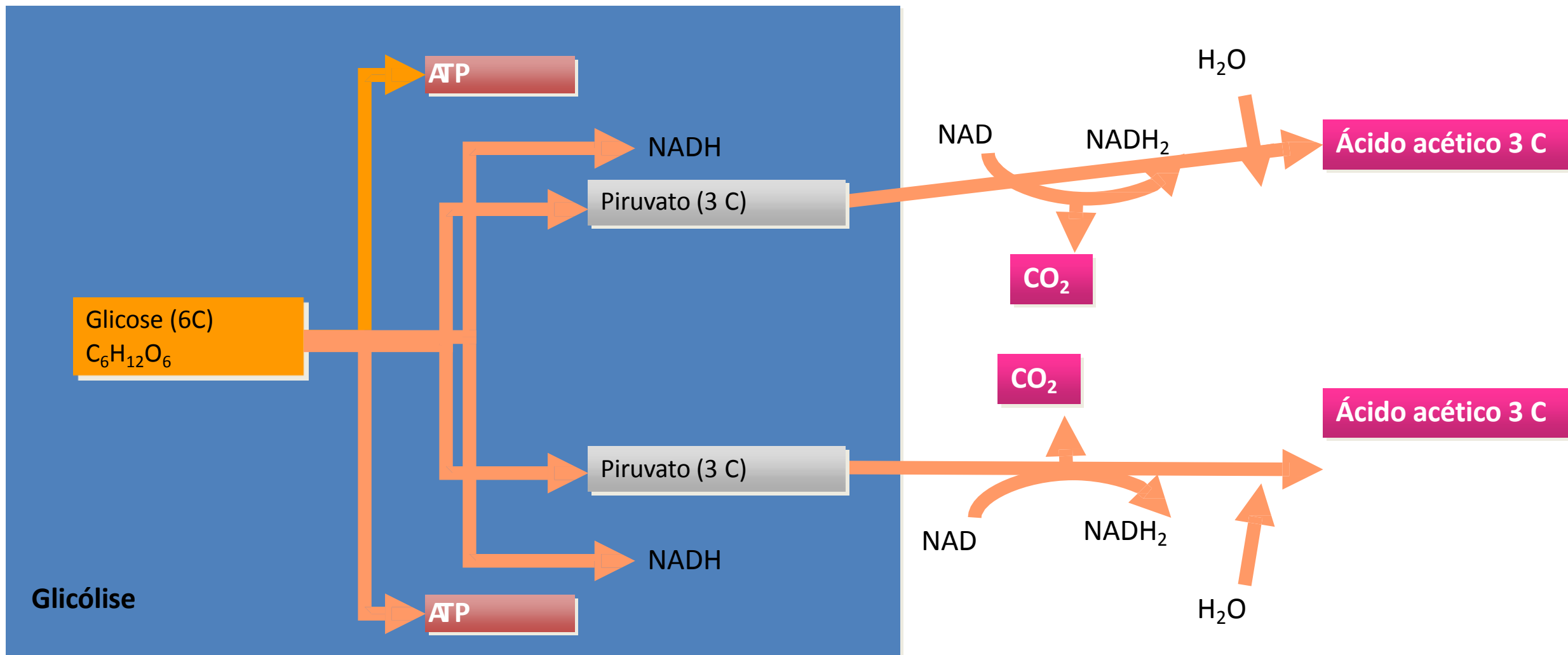
Fermentação Alcólica



Fermentação Alcóolica



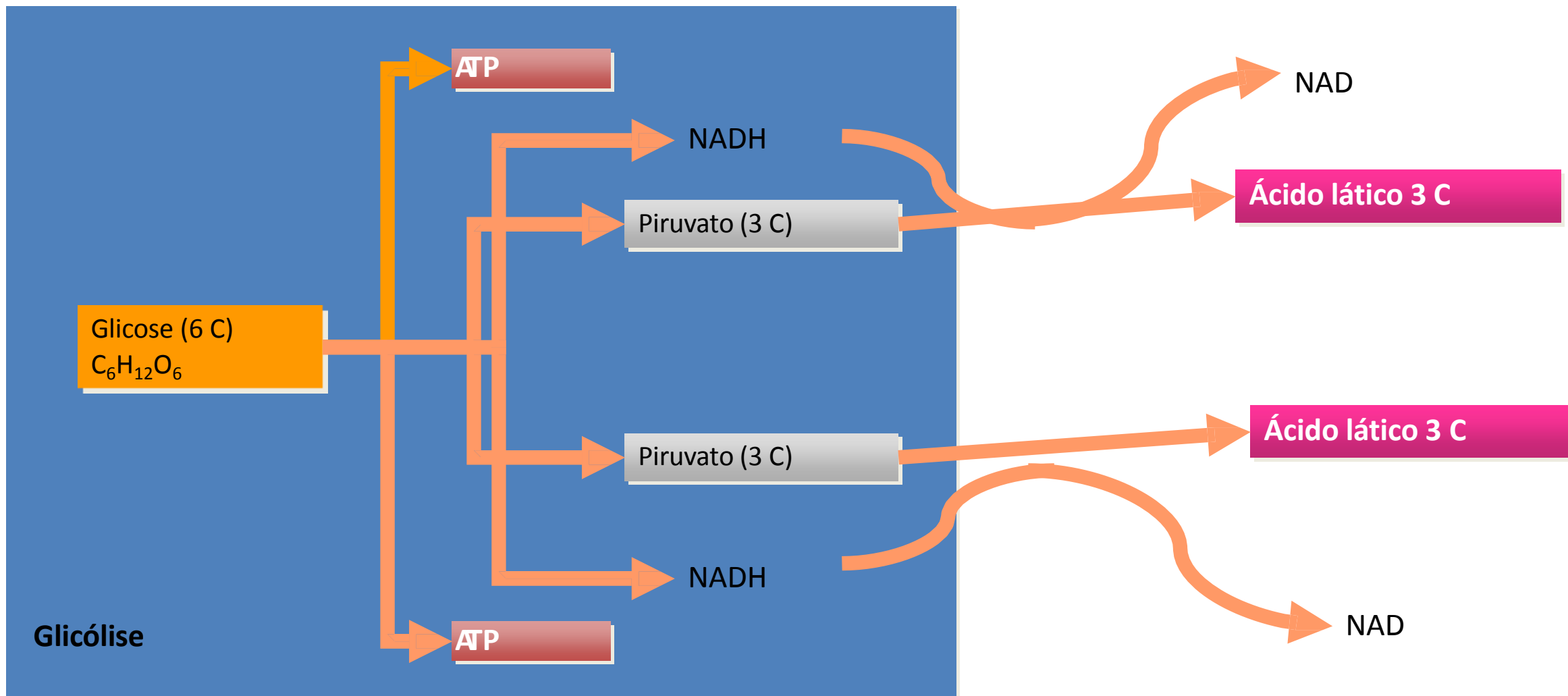
Fermentação Acética



Fermentação Acética



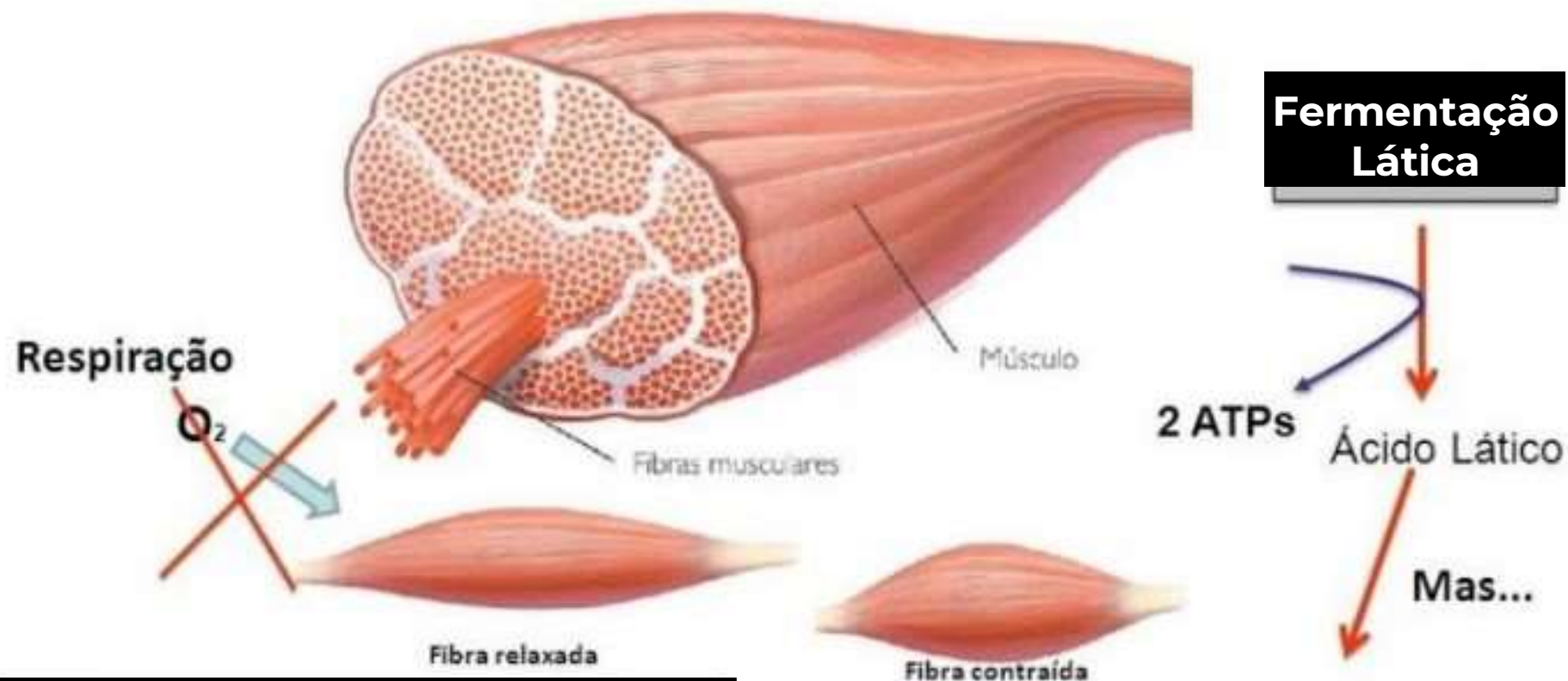
Fermentação Lática



Fermentação Lática



Fermentação Lática



Para continuar gerando ATP as células musculares realizam em condições anaeróbicas e fermentação lática.

O excesso de ácido lático nos tecidos musculares pode causar vários problemas como fadiga muscular.

OBRIGADO

Prof. Alison
Biologia