

Fermentacja

Fermentację przeprowadzają:

- **grzyby** (drożdże)
- **bakterie**
- **Pasożyty** układu pokarmowego człowieka (glista ludzka, tasiemiec)

Proces **fermentacji mleczanowej** przeprowadzanej przez bakterie mlekowe jest wykorzystywany do produkcji jogurtów, kwaśnej śmietany, kiszenia ogórków i kapusty.

Oddychanie beztlenowe

Kwas mlekowy – jest pośrednim produktem **oddychania beztlenowego**. Powstaje w **mięśniach** szkieletowych, podczas dużego wysiłku. W wyniku zbyt małej ilości tlenu, glukoza nie rozkłada się na wodę i dwutlenek węgla lecz powstaje kwas mlekowy.



Duże nagromadzenie kwasu mlekowego w mięśniach (zakwasy) powoduje zmęczenie i ból mięśni.

Kwas mlekowy zostaje wyprowadzony z mięśni i jest przekształcany w wątrobie w glukozę.

Przepiszcie tę notatkę.

Temat omówiony jest na stronie 92-94.