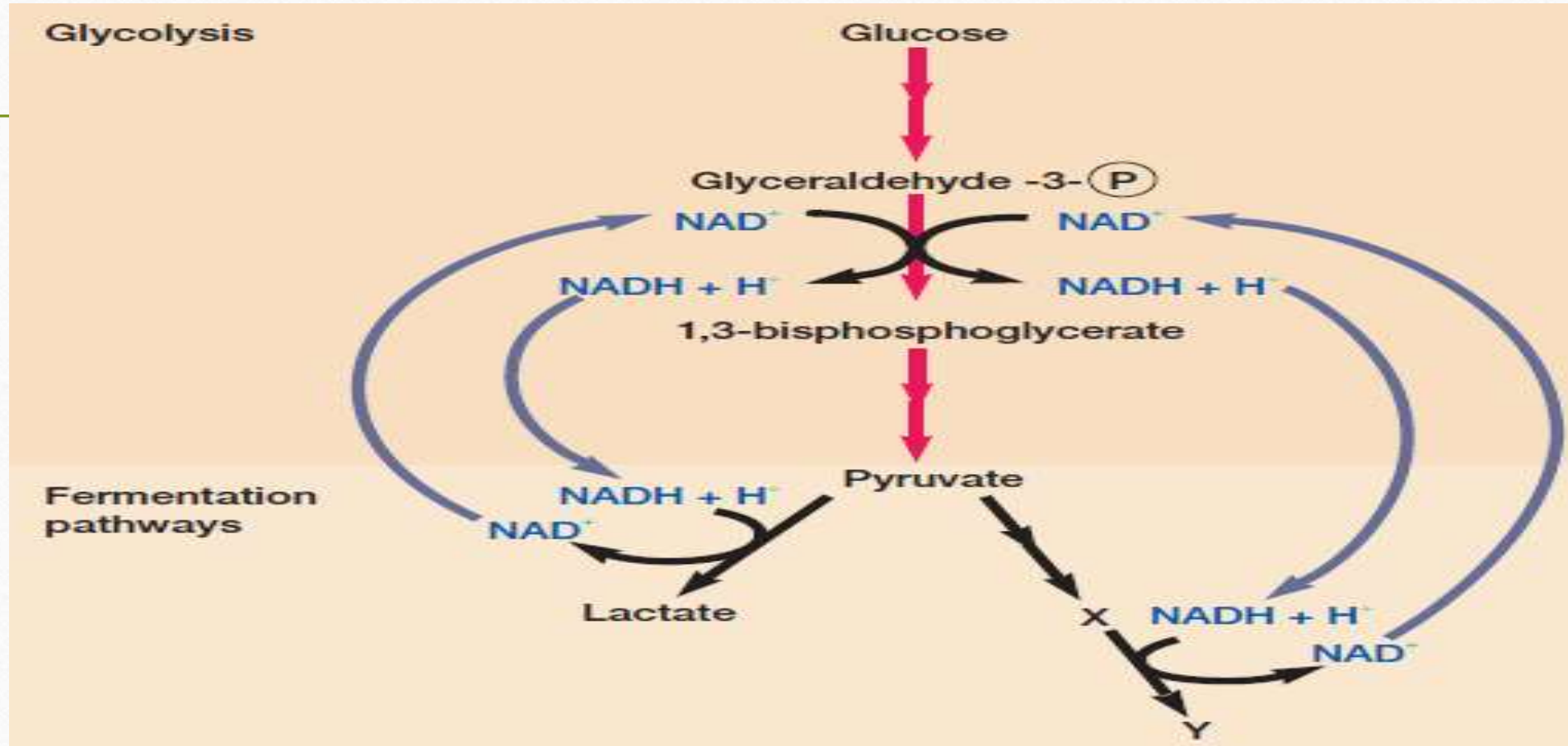
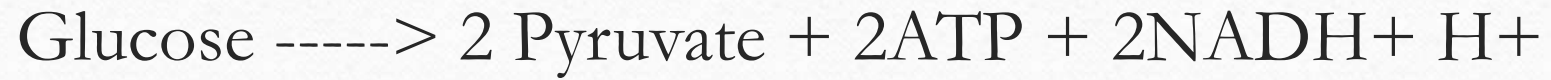


Fermentations

Dr. DJABALLAH Chamss Eddine

Fermentations

- Glycolyse :

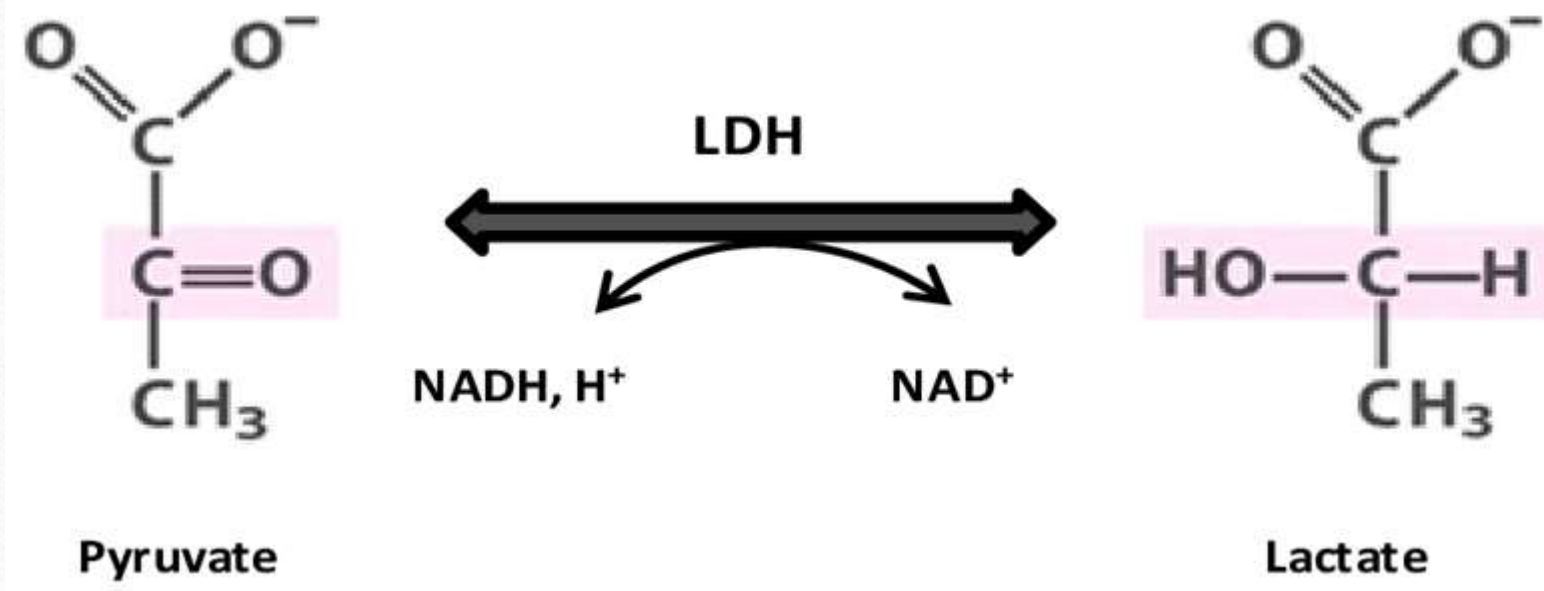


Fermentations

a. Fermentation homolactique

Pyruvate \rightarrow Acide lactique

par exemple : Streptocoques, lactobacilles

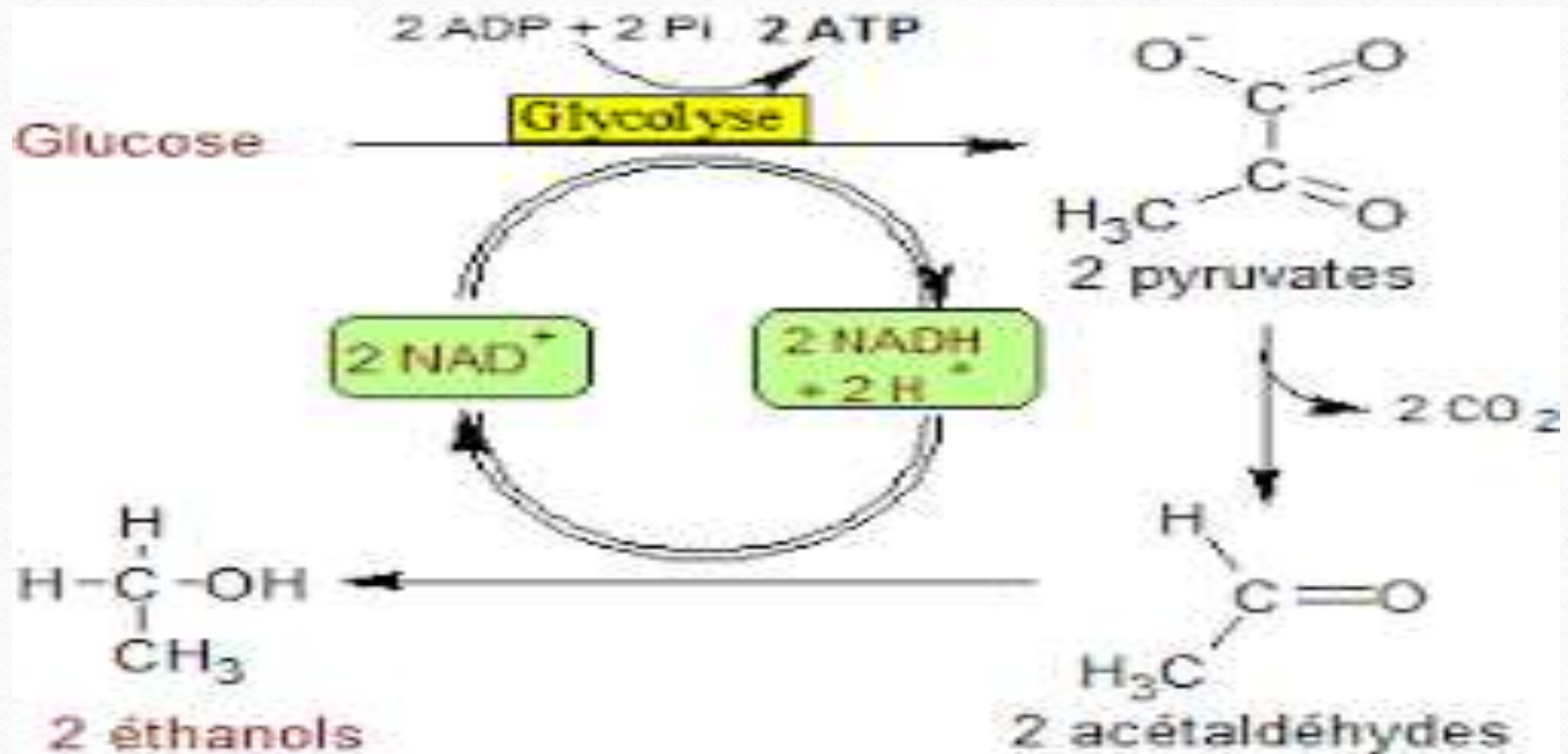


Fermentations

b. Fermentation alcoolique

Pyruvate \rightarrow Alcool éthylique

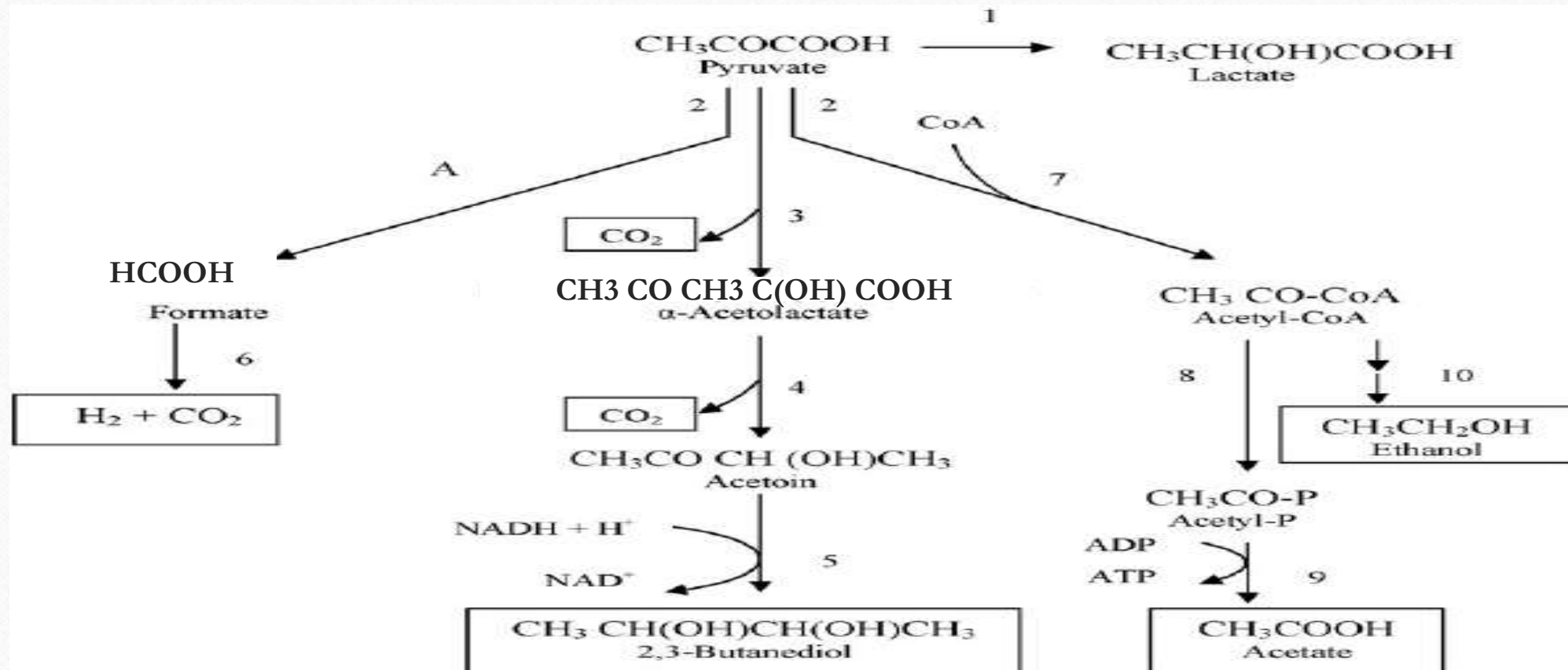
par exemple : Levure : *Sacharomyces cerevisiae*



Fermentations

d. Fermentation butanediolique

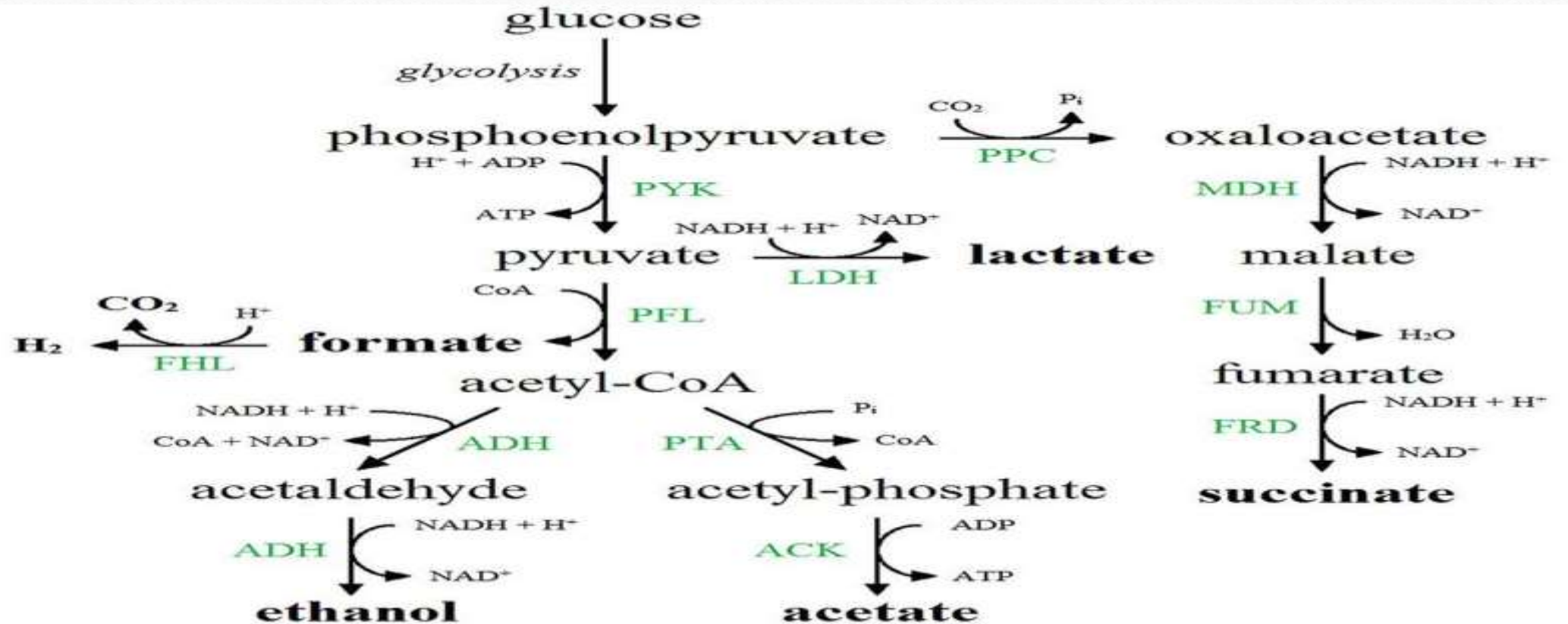
- Pyruvate -----> 2,3-Butanediol
- par exemple : *Pseudomonas*



Fermentations

c. Fermentation acide mixte

- Pyruvate -----> acide lactique, acide acétique, H₂ + CO₂, acide succinique, alcool éthylique
- par exemple : *Escherichia coli* et certains *Enterobacter*

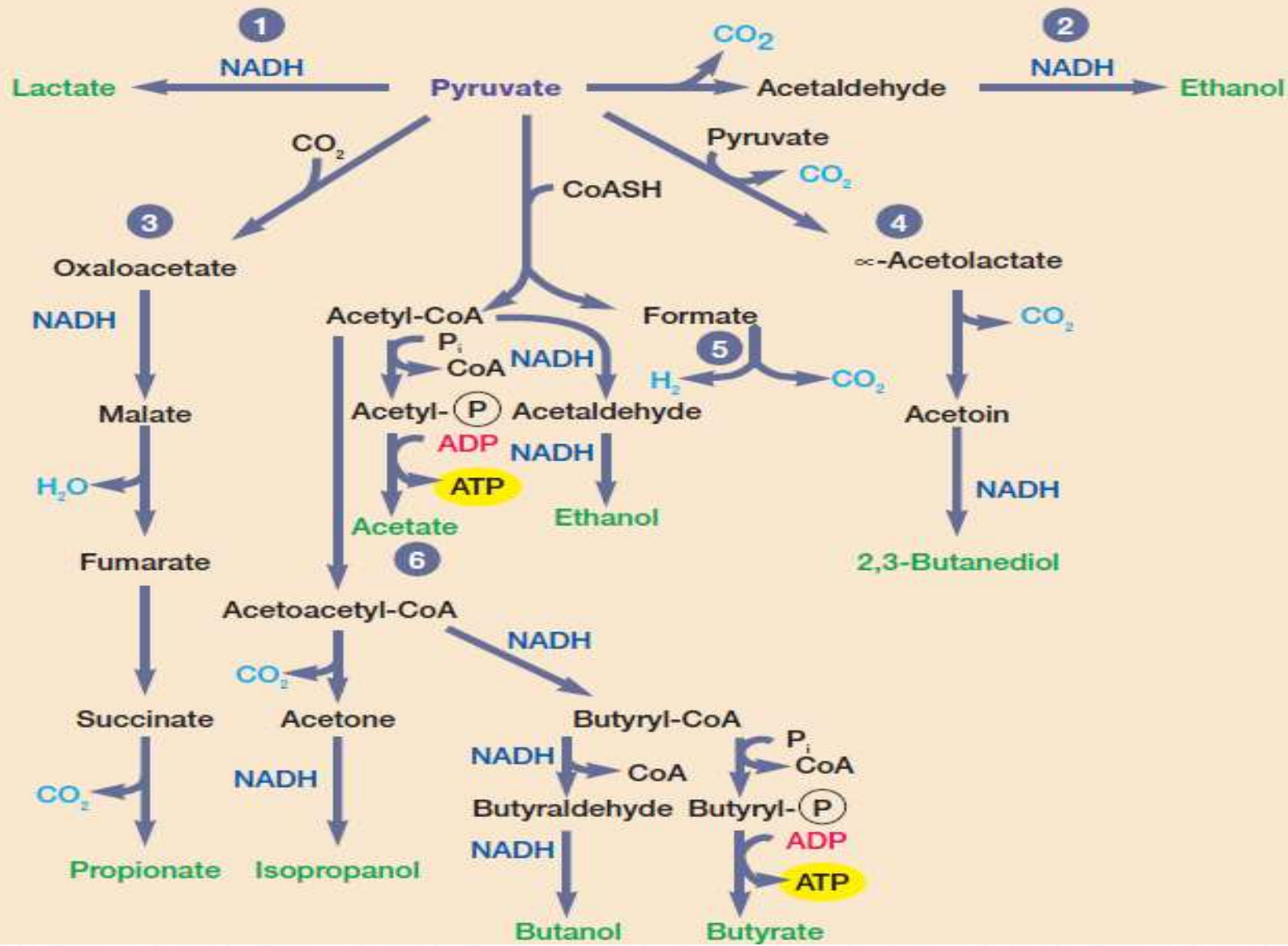


Fermentations

e. Fermentation propionique

- Pyruvate -----> acide propionique
- par exemple : *Propionibacterium*

Fermentations



1. Bactéries lactiques (*Streptococcus*, *Lactobacillus*), *Bacillus*
2. Levure, *Zymomonas*
3. Bactéries propioniques (*Propionibacterium*)
4. *Enterobacter*, *Serratia*, *Bacillus*
5. Bactéries entériques (*Escherichia*, *Enterobacter*, *Salmonella*, *Proteus*)
6. *Clostridium*