

La fermentation

La matière première

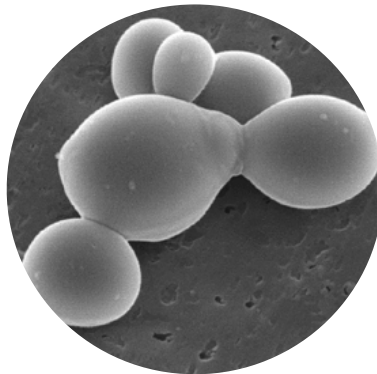
- contient des sucres ou autres substrats
- d'origine animale ou végétale
- solide, liquide, hachée...

- Lait
- Jus végétaux (jus de soja...)
- Viande
- Légumes (chou, carotte...)
- Fèves de cacao
- Fruits : raisin, pomme....

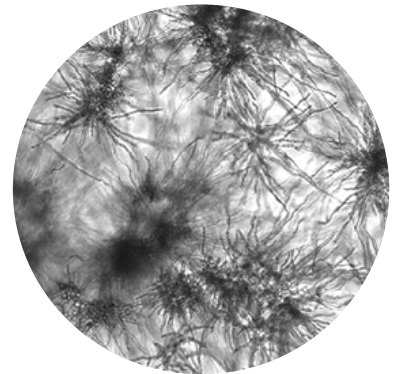
Les microorganismes



Bactéries



Levures



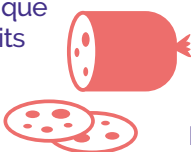
Champignons filamenteux (moisissures)

- produisent d'autres composés, modifiant goût, texture, couleur, qualités nutritionnelles de la matière première et produisent de l'acide, de l'alcool, du CO₂...
- sont présents sur la matière première (fermentation spontanée), ou ajoutés
- se multiplient en consommant les substrats de la matière première

Les aliments fermentés

- une grande diversité de produits, de goûts, de textures
- des produits qui se conservent grâce à la fermentation
- source de bactéries bonnes pour le microbiote intestinal

Fermentation lactique (bactéries) : produits laitiers, saucisson, choucroute



Fermentation alcoolique (levures) : vin, bière, pain



Fermentation propionique (bactéries) : emmental



Autres fermentations (levures et champignons) : Tempeh, croûte des fromages