

Fermentação

- quebra/degradação/oxidação de moléculas orgânicas — principalmente glicose — para produção de energia;
- processo anaeróbio — não usa O_2 ;
- produz pouca energia — 2 ATP;
- ocorre no citoplasma;
- 3 tipos: Fermentação Lática, Fermentação Alcoólica e Fermentação Acética;

Fermentação Lática

- ácido láctico;
- 2 ATP;
- células musculares;

Outros exemplos: produção do pickles, azedamento de alimentos, cáries, pH da vagina, músculo estriado esquelético na falta de O_2 .

Fermentação Alcoólica:

- álcool etílico;
- 2 ATP;
- leveduras — fungos;
- libera CO_2

Outros exemplos: levedo de cerveja ou fermento biológico, inchaço de pães e bolos — graças ao CO_2

Fermentação Acética:

- ácido acético;
- 2 ATP;
- bactérias;

Quimiossíntese:

- produção de matéria orgânica através da oxidação de substâncias minerais, sem recorrer à luz solar.

* **Ferrobactérias**: minérios de ferro;

* **Sulfobactérias**: águas termais;

* **Nirobactérias**: ciclo do nitrogênio;