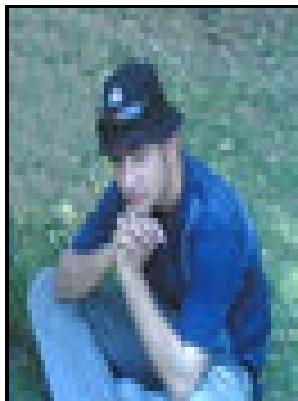


Mekhanizmy regulácie fermentov v ontogeneze

- - 5) Ontogeneze



Description: -

-
Patriarchs (Bible) -- Biography.
Bible. O.T. -- Biography.
Joseph (Son of Jacob)
Jacob (Biblical patriarch)
Mental health facilities -- Utilization -- United States -- Statistics.
Göppingen (Germany) -- History.
NWZ Göppinger Kreisnachrichten.
Hohenstaufen, House of.
Criticism -- Romania.
Romanian literature -- History and criticism.
Ontogeny.
Metabolism -- Regulation.
Enzymes. Mekhanizmy regulácie fermentov v ontogeneze
- Mekhanizmy regulácie fermentov v ontogeneze
Notes: Bibliography: p. 175-201.
This edition was published in 1978



Filesize: 70.109 MB

Tags: #Fermentační #proces #a #typy #/ #Biologie

Fermentační proces a typy / Biologie

Fermentace kyseliny octové byla široce používána k výrobě ovocných octů, včetně octu jablečného. Ve druhém kroku NADH předává své elektrony do dříve vyrobeného acetaldehydu, který produkuje ethanol a regeneruje NAD⁺, který je nezbytný pro udržení glykolýzy, a tedy i dodávky pyruvátu.

Fermentační proces a typy / Biologie

Je důležité poznamenat, že alkohol je toxický ve velkém množství, a to jak u kvasinek, tak u lidí, který má stanovenou úroveň tolerance v rozmezí od 5 do 21%. V důsledku toho dochází k dalším metabolickým reakcím, které zajišťují, že molekuly NADH darují své elektrony jiné organické molekule, jako je pyruvát z glykolýzy.

Fermentační proces a typy / Biologie

Druhy fermentace Alkoholické kvašení V alkoholové fermentaci NADH molekuly darují jejich elektrony k jiným molekulám odvozeným z pyruvátu, a tak alkohol je produkován. Laktátová fermentace Při fermentaci kyseliny mléčné NADH přenáší své elektrony přímo na pyruvát, čímž vzniká molekula laktátu. Druhy Aspergillus Často jsou odpovědné za nežádoucí změny v potravinách, které způsobují zhoršení kvality.

Fermentační proces a typy / Biologie

Třetí skupinou bakterií důležitých ve fermentaci jsou druhy Bacillus subtilis, B.

5) Ontogeneze

Mnoho forem má schopnost produkovat enzymy komerčního významu, takový jako pectinase od Aspergillus niger. Energie se získává degradací organických molekul, jako je škrob nebo cukr, fermentací.

Fermentační proces a typy / Biologie

Penicillium je zároveň původcem produkce toxinů, jako je patulin. Kvašení probíhá také v ovoci, hubách a ve svalech savců.

Fermentační proces a typy / Biologie

Tento přirozený proces fermentace byl široce používán moderním člověkem k získání produktů zájmu, jako je pivo, víno, jogurt a sýry, mimo jiné.

.

Related Books

- [Cutrofiano - largilla, la terra, la pietra](#)
- [Raiders of Spanish Peaks](#)
- [La flor de lis y el León](#)
- [Effects on plasma lipoproteins of a prudent weight-reducing diet.](#)
- [Not now, Bernard](#)