

Le processus de fermentation

La fermentation est un processus qui transforme le sucre en acide grâce à l'action de microorganismes (bactéries, levures, moisissures). La production d'acide entraîne une diminution de pH de l'aliment qui empêche le développement de bactéries pathogènes ou de moisissure. Cette réaction chimique libère d'autres composés selon le type de fermentation : arômes, alcool, CO₂, vitamines, acides gras, etc. Deux types de fermentation sont bien connues, la fermentation lactique et la fermentation alcoolique mais il en existe bien d'autres : acétique, butyrique, propionique, malolactique...

