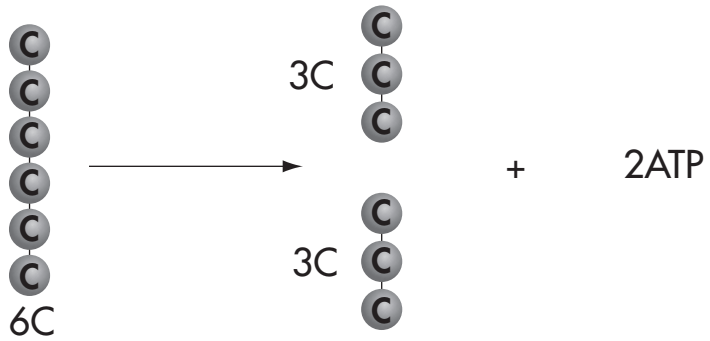
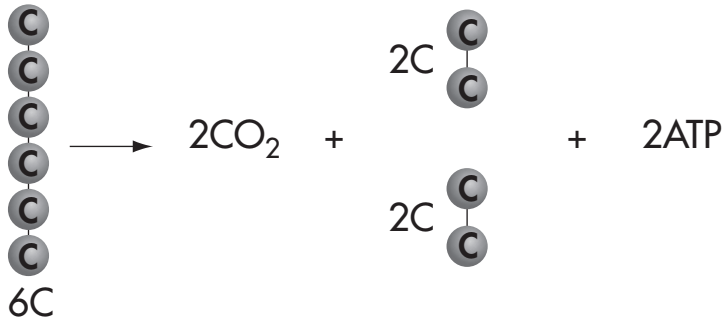
12.3. LAS FERMENTACIONES

Existen distintos tipos de fermentaciones en función de los productos resultantes. Estas son la homoláctica y la alcohólica, cuyas diferencias puedes ver a continuación.

Tipos de fermentaciones

• **Fermentación homoláctica.** Tiene lugar en ciertas bacterias y en las células del músculo. En ella se oxida una molécula de glucosa y se obtienen dos de ácido láctico y dos de ATP. La acumulación de cristales de ácido láctico en el músculo produce las agujetas.



• **Fermentación alcohólica.** La llevan a cabo ciertas levaduras, como las utilizadas en la industria de la cerveza. En ella se oxida una molécula de glucosa y se obtienen dos de dióxido de carbono, dos de etanol (alcohol común) y dos de ATP.