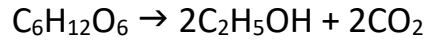


KVAŠENÍ

- přeměna látek (sacharidů) působením enzymů.
(Enzym = produkt mikroorganismů – kvasinek)

Kvašení bez přítomnosti kyslíku

- **Alkoholové**



Výroba ethanolu, vína, piva

- **Mléčné**

Výroba jogurtů, tvarohů, podmáslí, kyselého zelí

- **Máselné**

Výroby sýrů, tvarůžků

Kvašení za přítomnosti kyslíku

- **Octové**

sacharid → ethanol → kyselina octová

výroba octa