**Temat: Fermentacja.**

Przygotuj podręcznik, zeszyt i długopis.

Przeczytaj z podręcznika materiał ze stron 92,93,94, możesz też korzystać
z Internetu.

**Proszę pytania i odpowiedzi wpisać do zeszytu.**

**Jeśli ktoś ma możliwość to może udzielić odpowiedzi na komputerze
i wkleić do zeszytu wydrukowaną kartkę.**

 Fermentacja - to proces beztlenowego / tlenowego rozkładu wysokoenergetycznych węglowodanów do prostych związków organicznych o niższym poziomie energetycznym.

( podkreśl prawidłową odpowiedź)

**Jakie znasz rodzaje fermentacji?**

A – jak …..………………….

M – jak …..……………….....

M – jak……………………....

O – jak …………………........

C – jak ………………………

Fermentacja mleczanowa obejmuje dwa etapy:

* ………………………………………………..
* ………………………………………………..

Fermentacja mleczanowa jest procesem szeroko wykorzystywanym przez ludzi między innymi do:

* ………………………………………………………………
* ………………………………………………………………
* ………………………………………………………………
* ………………………………………………………………

Fermentacja mleczanowa zachodzi także we włóknach mięśni szkieletowych podczas intensywnego wysiłku, przy niedoborze tlenu. Jak popularnie nazywamy to zjawisko?

...............................................................................................................................................