

Sommaire

Le Tome 2 est organisé en grandes parties thématiques qui décrivent les acteurs et les applications des fermentations :

1. Les Micro-organismes des Fermentations Alimentaires

- **Bactéries Lactiques** : Caractérisation, rôle et applications.
- **Levures** : Les espèces d'intérêt en agroalimentaire (boulangerie, brasserie, vinification).
- **Moisissures** : Utilisation dans les fromages et les fermentations orientales.
- Les **Ferments** (starters) : Sélection et utilisation industrielle.

2. Les Aliments Fermentés d'Origine Végétale

- **Céréales** : La Panification (levain) et ses mécanismes.
- **Boissons Alcoolisées** : Brasserie (bière), Vinification (vin), Cidrerie.
- **Produits Végétaux Spécifiques** : Les légumes fermentés (choucroute), les produits à base de soja (tofu fermenté, tempeh), le cacao, le café.
- La **Fermentation Acétique** (production de vinaigre).

3. Les Aliments Fermentés d'Origine Animale

- **Produits Laitiers** : Les laits fermentés (yaourts, kéfirs) et la **Fromagerie** (processus, affinage).
- **Produits Carnés** : Fabrication de charcuteries fermentées (saucissons secs).
- **Produits de la Pêche** : Exemples d'aliments fermentés à base de poisson.

4. Perspectives

- Évolution des technologies de fermentation et enjeux futurs (amélioration des souches, nouveaux produits).