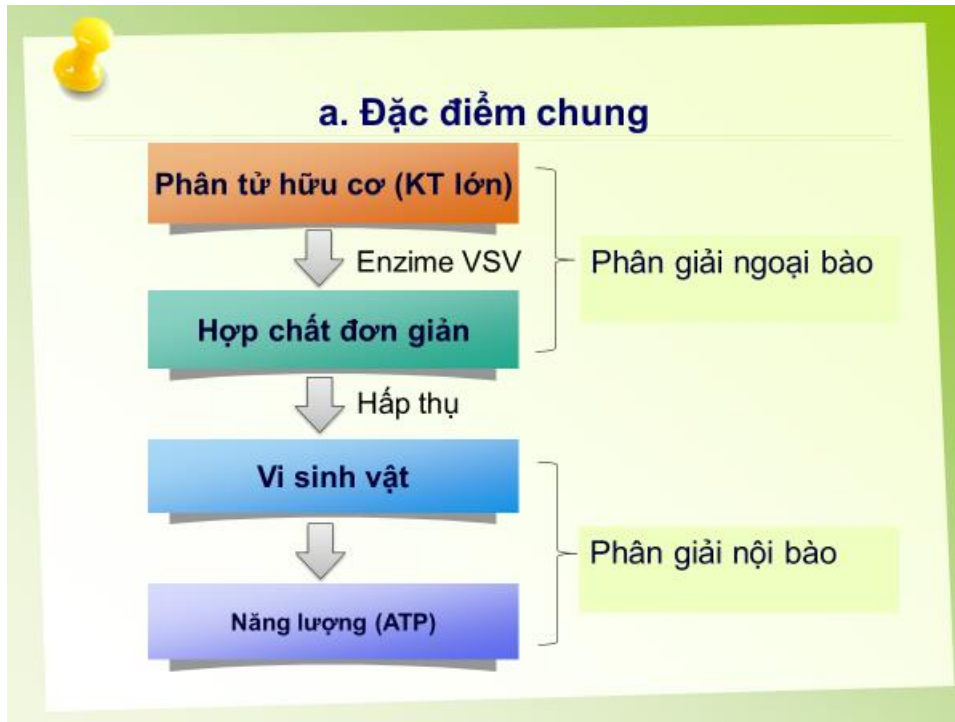


**Bài 23 QUÁ TRÌNH TỔNG HỢP VÀ PHÂN GIẢI CÁC CHẤT Ở VI SINH VẬT**

**GV: MAI THANH VINH**

**1. Phân giải prôtêin và ứng dụng:**

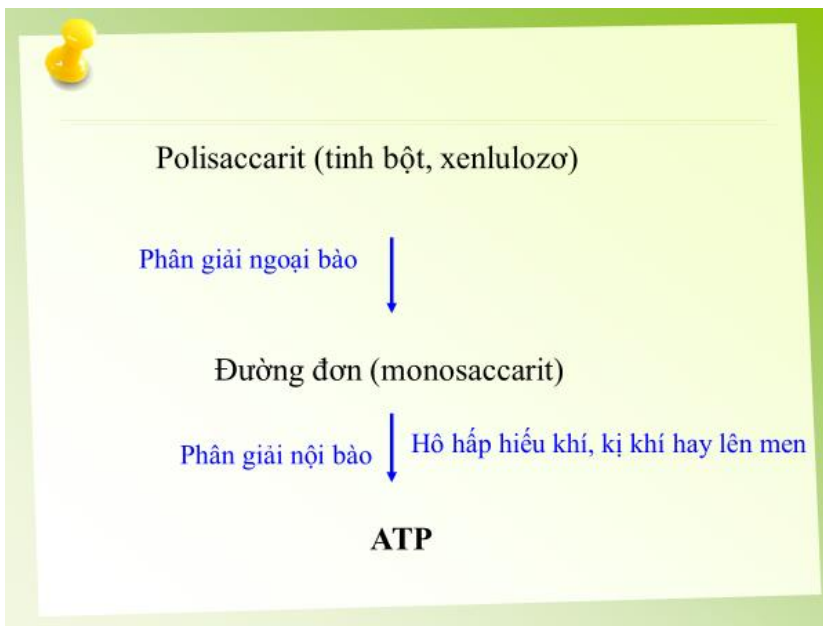


**a. Phân giải prôtêin:**

- Quá trình phân giải các prôtêin phức tạp thành các axit amin diễn ra bên ngoài tế bào nhờ vi sinh vật tiết prôtêaza ra môi trường. Các axit amin này được vi sinh vật hấp thụ và phân giải để tạo thành năng lượng cho hoạt động sống của tế bào.

**b. Ứng dụng:** phân giải prôtêin của cá và đậu tương để làm nước mắm, nước chấm ...

**2. Phân giải polisaccharit và ứng dụng:**



### a. Lên men êtilic:

Tinh bột  $\xrightarrow{\text{Nấm (đường hoá)}}$  Glucôzơ  $\xrightarrow{\text{Nấm men rượu}}$  Êtanol + CO<sub>2</sub>

**Ứng dụng:** sản xuất rượu, bia, làm nở bột mì.

### b. Lên men lactic:

Tinh bột  $\xrightarrow{\text{Vi khuẩn lactic đồng hình}}$  Axit lactic

Tinh bột  $\xrightarrow{\text{Vi khuẩn lactic dị hình}}$  Axit lactic + CO<sub>2</sub> + Êtanol + Axit axêtic ...

- **Ứng dụng:** làm sữa chua, muối chua, ủ chua các loại rau quả, thức ăn gia súc.

### c. Phân giải xenlulôzơ:

- Vi sinh vật có khả năng tiết ra hệ enzym phân giải xenlulôzơ để phân giải xác thực vật làm cho đất giàu dinh dưỡng và tránh ô nhiễm môi trường.