FA1 - Ficha de Apoio sobre Microrganismos Úteis e as suas Propriedades

## Microrganismos Úteis e as suas Propriedades: Ficha de respostas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Microrganismo ÚtilNome | Tipo de Microrganismo | Utilização |
| *Lactobacillus* | Bactéria | Produção de queijo, iogurte, kefir  |
| *Saccharomyces* | Fungo | Produção de pão, cerveja, cidra e vinho |
| Bactéria Ácido-acética (BAA) | Bactéria | Manufatura tradicional de vinagre |
| *Bacillus thuringiensis* (Bt) | Bactéria | Pesticida orgânico |
| *Cyanobacteria*(Cianobactérias) | Bactéria | Cultivo em lagoas abertas ou fotobiorreatores e alimentação com CO2 e outros nutrientes para apoiar a fotossíntese. Os componentes da célula podem ser extraídos para fazer biodiesel ou bioetanol (a partir de carboidratos, com a ajuda do fungo Sac*charomyces)* |