



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

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

Microrganismo Útil Nome	Tipo de Microrganis mo	Utilização
<i>Lactobacillus</i>	Bactéria	Produção de queijo, iogurte, kefir
<i>Saccharomyces</i>	Fungo	Produção de pão, cerveja, cidra e vinho
Bactéria Ácido-acética (BAA)	Bactéria	Manufatura tradicional de vinagre
<i>Bacillus thuringiensis</i> (Bt)	Bactéria	Pesticida orgânico
<i>Cyanobacteria</i> (Cianobactérias)	Bactéria	Cultivo em lagoas abertas ou fotobiorreatores e alimentação com CO <sub>2</sub> 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 <i>Saccharomyces</i> )