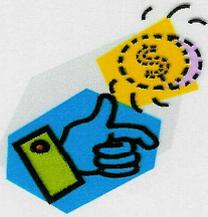


Il ruolo dei microrganismi



Produzione di alimenti

Latti fermentati
Formaggi
Vino, birra
Pane e dolci

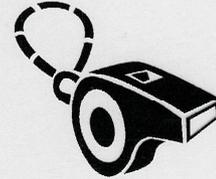
Produzione di metaboliti

Antibiotici
Vitamine
Enzimi
Polisaccaridi
Solventi

Fertilità del suolo

Resa di raccolta

Depurazione



Intossicazioni alimentari

botulismo

Infezioni alimentari

salmonellosi

Agenti eziologici di malattie

Pertosse: *Bordetella pertussis*

Tetano: *Clostridium tetani*

Scarlattina: *Streptococcus pyogenes*

Colera: *Vibrio cholerae*

Tubercolosi: *Mycobacterium tuberculosis*