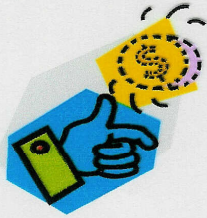


# Il ruolo dei microrganismi



## Produzione di alimenti

Latti fermentati  
Formaggi  
Vino, birra  
Pane e dolci

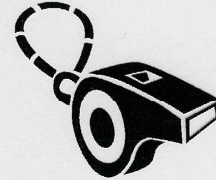
## Produzione di metaboliti

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*