

- + Microbiologie industrielle : étudie les microorganismes utilisés dans l'industrie
- + Microbiologie industrielle alimentaire : concerne les micro-organismes utilisés dans l'industrie alimentaire
- + Microbiologie alimentaire : généralement réservée aux microbes indésirables

REMARQUES:

- 1- Un même micro-organisme peut être indispensable dans un produit et indésirable dans un autre
- 2- Microbiologie industrielle \neq biotechnologie
- 3- Microbiologie industrielle : définition des souches, nature, systématique, propriétés, etc.
- 4- Biotechnologie : exploitation industrielle de leurs propriétés.

RÔLE ESSENTIEL DES MO DANS LES INDUSTRIES DE FERMENTATION (BIOTECHNOLOGIES):

- Panification : boulangerie, viennoiseries, etc.
- Fermentations lactiques : fromages, yaourts, autres laits fermentés, etc.
- Fermentations végétales : olive, choucroute, cornichons
- Fermentations carnées : saucissons fermentés, jambon,
- Fermentation alcoolique : Brasserie, Cidrerie, Œnologie
- Fermentation acétique : Vinaigrerie