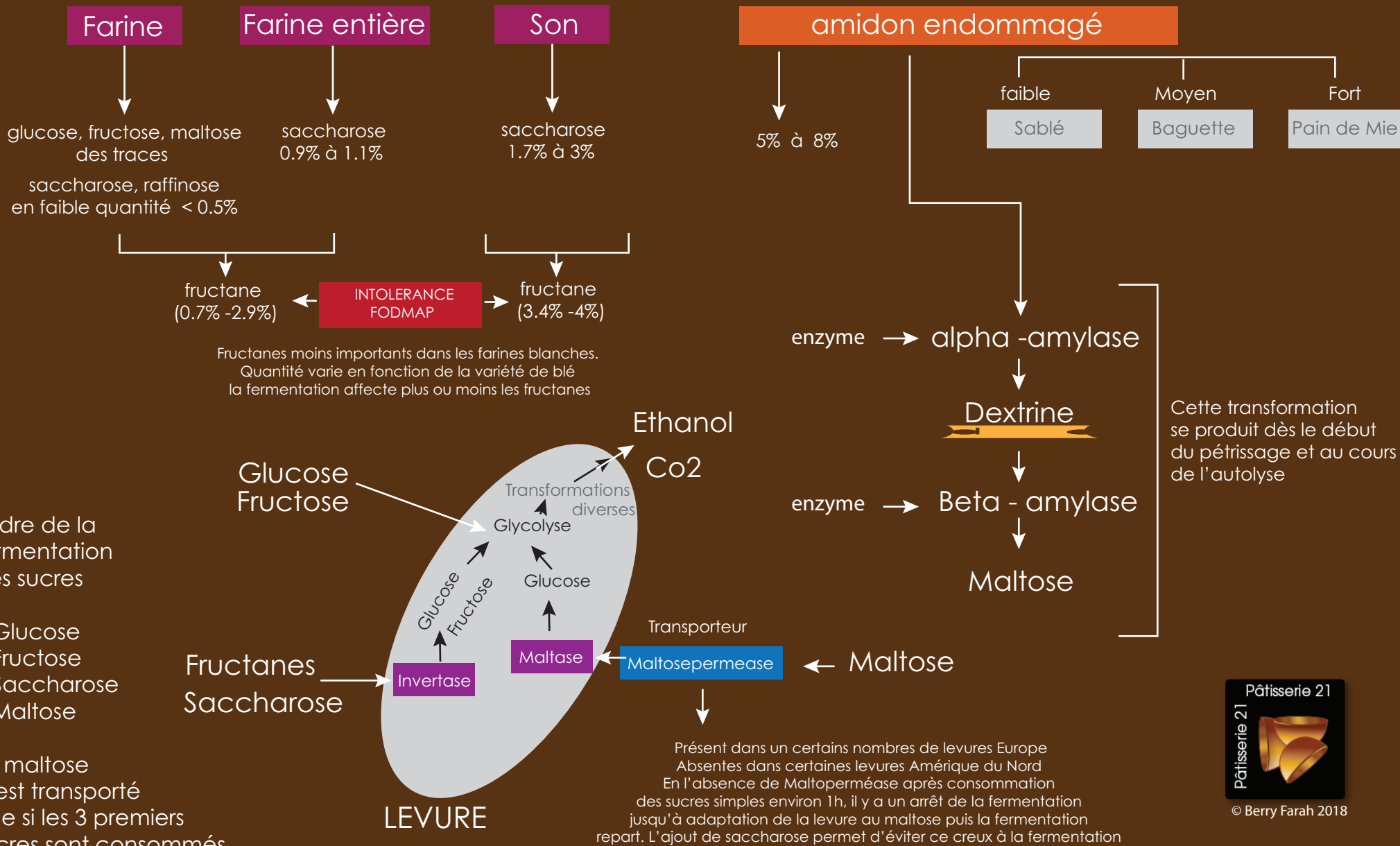


# Les sucres dans la fermentation de la pâte à pain



© Berry Farah 2018

on ne doit plus parler de zymase mais de glycolyse un ensemble de réactions chimiques dont des réactions enzymatiques

les fructanes et le maltose ne sont pas toujours entièrement consommés par la levure. On parle de sucre résiduel.