

Sirke Bakterileri Nelerdir

Sirke üretimin sırasında bakteriler kullanılmaktadır.

Sirke bakterileri Gluconobacter ve Acetobacter dir.

Sirke bakterileri hava alan ortamda etil alkolden sirkeye (asetik asit) dönüşmesini sağlar.

Etil alkol kimyasal değişime uğrayarak sirkeye dönüşür.

Bu sırada etil alkolün sarhoş edici özelliği de ortadan kalkmaktadır.

Sirke yapımında üzüm, elma, tahıllar daha çok kullanılmaktadır.



Elma sirkesi

Sirke Oluşumunun Kimyasal Denklemi

Meyve sularında bulunan glikoz maya mantarları tarafından etil alkole dönüşür.

Etil alkol de sirke bakterileri tarafından sirkeye dönüşmektedir.

Bu süreç yaklaşık 4-5 haftalık sürede gerçekleşmektedir.

Sirke içerisinde yaklaşık % 4-5 oranında asetik asit, % 0,1 oranında etil alkol bulunmaktadır.



Glikoz Etil alkol + Karbondioksit



Etil alkol + Oksijen → Asetik asit + Su