Microrganismos estão em toda cadeia alimentar

Comunidades microbianas são essenciais para a saúde do sistema de produção de alimentos, para a segurança alimentar e a para a mitigação das mudanças climáticas.

Organismos prejudiciais são uma pequena parcela das comunidades microbianas naturais.

Animais aquáticos

Os peixes têm comunidades microbianas que promovem a saúde do peixe.

Solos

Solos possuem diferentes comunidades microbianas: fungos, formando uma grande rede sob o solo conectando as plantas, e bactérias, localizadas nas raízes das plantas.

Plantas

Microrganismos estão dentro e fora das plantas, promovento a saúde da planta

Animais e doenças

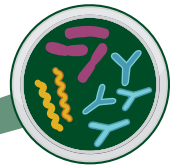
Microrganismos patogênicos são geralmente parte da microbiota dos animais e atacam quando a imunidade está fraca. O sistema de produção também pode disseminar resistências antimicrobianas.

Microrganismos nos alimentos

Alimentos fermentados, como iogurte, são ricos em bactérias benéficas que superam os microgranismos que causam a deterioração dos alimentos. Na produção de alimentos, as leveduras são frequentemente usadas para pão e cerveja.

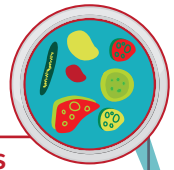
Ambientes aquáticos

Microrganismos em comunidades fitoplanctônicas são alimento para peixes.



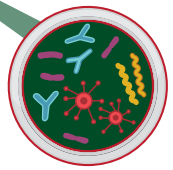
Humanos

Os humanos têm muitas comunidades microbianas benéficas: nossas bactérias intestinais são influenciadas pelos alimentos que ingerimos.



Mariscos e doenças

Intoxicação alimentar pode ocorrer pela ingestão de compostos tóxicos de origem microbiana acumulados em marisco.



Humanos e doenças

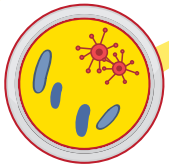
As infecções microbianas são comuns quando o sistema imunológico está fraco.

Algas unicelulares

As algas unicelulares são uma fonte de alimento para nós.

Solo agrícola

Algumas bactérias ajudam no crescimento das lavouras e protegem as plantas contra doenças.

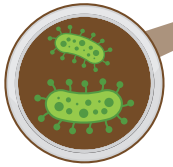


Plantas e doenças

Alguns microrganismos podem causar doenças em plantas e perdas de alimentos.

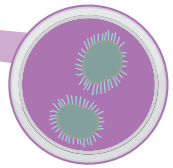
Animais

Os animais têm comunidades microbianas que promovem a saúde do animal.



Sobras de alimentos

O apodrecimento dos alimentos indica a presença de microrganismos reciclando e retornando os nutrientes ao meio ambiente.



Microrganismos em alimentos

O armazenamento incorreto de alimentos faz com que os alimentos apodreçam à medida que os bolores dominam a comunidade microbiana. Esses microrganismos geralmente causam intoxicação alimentar.

The project MicrobiomeSupport (www.microbiomsupport.eu) has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 818116.