Reacciones

de pardeamiento

Para que ocurra dicha reacción debe haber un azúcar reductor y un aminoácido

Reacción de Maillard

En frutas y verduras, se da por la acción de una enzima:polifenol oxidasa

Al aplicar calor se retrasa la reacción de pardeamiento

Se da en los alimentos y se producen coloraciones pardas y marrones

Se necesita de un azúcar,alta temperatura y falta de compuestos aminados

Reacción de caramelización

Un factor que influye mucho en estas reacciones es el pH