REACCIONES DE PARDEAMIENTO

AL APLICAR CALOR SE RETRASA EL PARDEAMIENTO

SE PRODUCE EN LOS ALIMENTOS Y SE VE CON COLORES PARDOS Y MARRONES

REACCION DE MAILLARD

PARA QUE SE DE LUGAR EL PARDEAMIENTO DEBE HABER UN AZUCAR REDUCTOR Y UN AMINOACIDO

EL PH TAMBIEN INFLUYE DE GRAN MANERA EN EL PROCESO

REACCION DE CARAMELIZACION

AZUCARES A ELEVADA TEMPERATURA