La oxidación se previene poniéndole limón o metiéndola en agua muy caliente

Si partes una manzana

 y la dejas dándolo el aire esta cambiara de color

 a causa de la oxidación que es provocada por el oxigeno

REACCION DE MAILLARD

El té negro se quiere causar un efecto contrario al de la manzana es decir que si se oxida es que llego a cumplir su objetivo

Si pones granos de café en agua con azúcar tendrá un color obscuro el cual se llama “café torrefactado” Si comparas café con agua este tendrá un color claro

CONCLUSIÓN:

Con la reacción química, azucares y proteínas hacen la aplicación del color, es el cambio químico de aminoácidos ejemplo la carne al cocinarse, una manzana al oxidarse, un pan al tostarse, café quemado con azúcar y cuando el té negro se oxida.

Las reacciones de maillard se pueden hacer voluntarias o involuntarias