

 QUÍMICA

 ACTIVIDAD 3

 DANIEL SALVADOR ROJAS TAPIA

 ALEXIA MIRANDA LIMON

 26/02/16

 GRUPO 2B

REACCION DE MAILLARD Y PARDEAMIENTO DE ALIMENTOS

NO ENZIMATICO

PARDEAMIENTO ENZIMATICO

Factores: temperaturas altas, presencia de azúcar reductor, glucosa o ribosa.

Presencia de polifenol oxidosa, resposable de la oxidacion al cortar verduras o frutas y exponerlas al aire.

Al exponer al oxigeno el polifenol oxidosa pasa de difenol a quinona.

Presente en pan, carne al sartén y alimentos horneados.

[http://www.youtube.com/watch?v=XIfVSMaGSKc](http://www.youtube.com/watch?v=XIfVSMaGSKc )

