

Nombre: Norma Gloria Macías Álvarez

Fecha: 10 de septiembre de 2016

Materia: química.

Maestro: Daniel.

Tema: Identifica los fenómenos físicos y químicos en la cocina.

Reacción de Maillard.

Existen alimentos en los cuales al transferirle una sustancia nueva, provoca otra reacción puede llegar hacer positiva o negativa.

Como se dice, una cocina viene siendo un laboratorio. Cualquier sustancia que ingerimos, a la hora de mezclar con otra sustancia, estas tienen efectos físicos y químicos.

Siempre tenemos que tener en cuenta de que la química la física influyen en mucha parte de nuestra vida, quizá para todo. Es importante reconocer tipo de sustancias que mezclas a la hora de cocinar, teniendo en cuenta que puedes reducir el envejecimiento, estrés y cuidado de uno mismo.

Como en el video explica, los aminoácidos forman las proteínas, ayudando así como enfermedades, cuidado de la piel, cabello etc. Un ejemplo del cuidado de la vida misma es cuando agregamos sustancias poderosas que ayudan a reducir el envejecimiento (viéndolo como la forma de la manzana y el limón, o con el agua hirviendo).

­­­­­j­­­