

Esteban Hernández Nuño

Profesor Daniel Rojas

04-FEBRERO-2017

QUÍMICA I

“Reacción Maillard”

Coloración marrón en alimentos.

REACCIONES DE PARDEAMIENTO

**¿Qué es? ¿Por qué se da?**

Deterioro de los alimentos.

**Tipología de reacciones**

**1° 2° 3°**

De caramelización

De Maillard

De pardeamiento enzimático

**Definición** **Es decir** **Significa**