REACCIONES QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS

 EL

 PARDEAMIENTO

 ES POR

REACCION MAILLAR

 SE DIVIDE

 ENZIMATICO

 NO ENZIMATICO

 EL POR

 OXIDACION

 PAN

 CON EN

 FRUTAS

COLORACION CAFE

 CREANDO CREANDO

EFECTO POSITIVO

EFECTO NEGATIVO