



<u>Actividad Práctica 2</u>	<u>Reacciones De Maillard</u>
<u>Objetivo</u>	Verificar la intensidad del color con la variación de sustratos
<u>Materiales</u>	Balanza Bols Cortapastas Cucharas Horno Pipeta Probeta Vaso de bohemia
<u>Sustancias</u>	Huevo Manteca Harina Leudante (Polvo de hornear) Glucosa Fructosa Sacarosa NaHCO ₃ (bicarbonato de sodio)
<u>Procedimiento</u>	<p><u>A) Tipo de azúcar</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar 40 g de harina, 10 g de manteca, 8 g de huevo ligeramente batido, 17 g de sacarosa, 1 g de leudante.2. Tomar la masa y cortar con el cortapastas.3. Hornear a 180°C durante 15 minutos.4. Repetir utilizando fructosa y glucosa como endulzante. <p><u>B) Concentración de reactivos</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar 40 g de harina, 10 g de manteca, 8 g de huevo ligeramente batido, 50 g de sacarosa, 1 g de leudante.2. Tomar la masa y cortar con el cortapastas.3. Hornear a 180°C durante 15 minutos <p><u>C) Variación de pH</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Mezclar 40 g de harina, 10 g de manteca, 8 g de huevo ligeramente batido, 17 g de sacarosa, 1 g de leudante y 3 g de NaHCO₃2. Tomar la masa y cortar con el cortapastas.3. Hornear a 180°C durante 15 minutos4. Comparar con las preparadas en A. 1)
<u>Observaciones</u>	
<u>Conclusiones</u>	
<u>Cuestionario</u>	