



| <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> | <u>A) Tipo de azúcar</u> <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. <u>B) Concentración de reactivos</u> <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 <u>C) Variación de pH</u> <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> | |