Maillard-reaktioner og karamellisering (kun print-selv)

Forfattere: Morten Christensen
Faglige temaer: Maillard

Introduktion:
Her finder du plakaten: Maillard-reaktioner og karamellisering. Plakaten kan hjælpe eleverne til at forstå bruningsreaktionerne, og hvordan man fremmer Maillard-reaktioner og karamellisering, når man tilbereder mad.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Plakat om Maillard-reaktioner og karamellisering

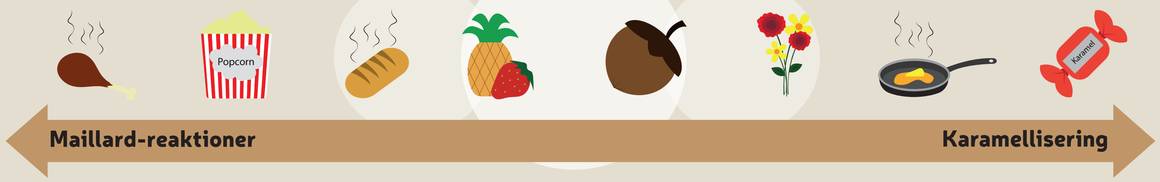
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Maillard-reaktioner og karamellisering

Maillard-reaktioner og karamellisering er bruningsreaktioner, der foregår, når aminosyrer (fra proteiner) og frie sukre (fra kulhydrater) nedbrydes i madlavningen. Reaktionerne udvikler en brun farve og masser af smag og aroma i maden. Her er noget af den vigtigste viden om reaktionerne.

Maillard-reaktioner og karamellisering giver forskellige aromastoffer

Her er en oversigt over det, de dannede aromastoffer minder om.

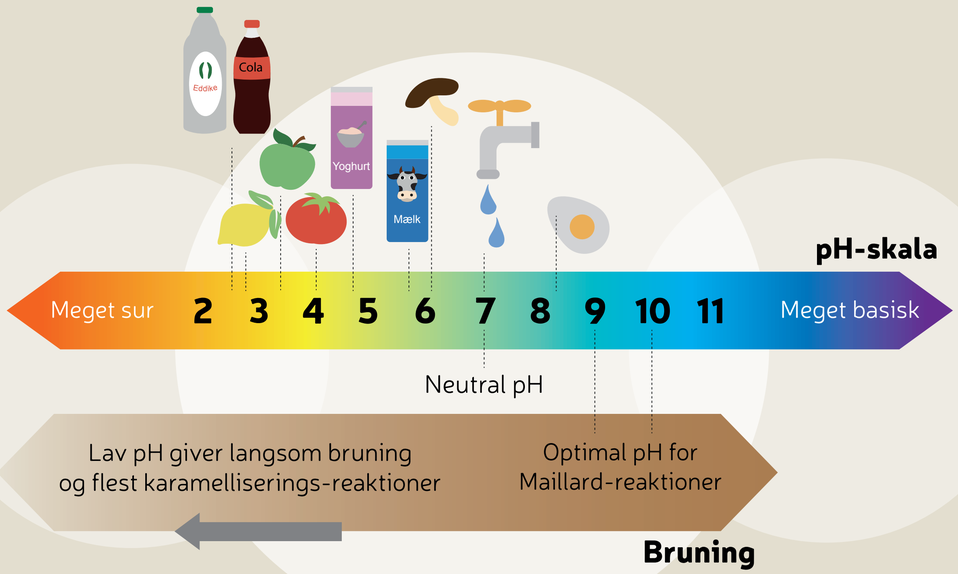


Sådan foregår reaktionerne

Her er en grundlæggende oversigt over bruningsreaktionerne.

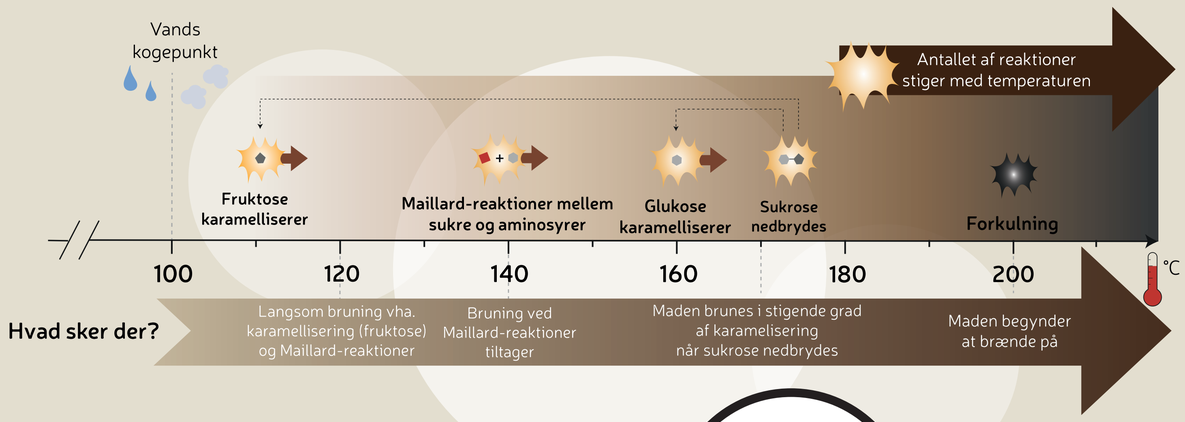
pH påvirker reaktionerne

Her kan du se den optimale pH for de to bruningsreaktioner.



Temperatur spiller en vigtig rolle

Bruningsreaktionerne foregår ved forskellige temperaturer.



FAG med SMAG

Scan QR koden for mere information om Maillard-reaktioner og karamellisering

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv