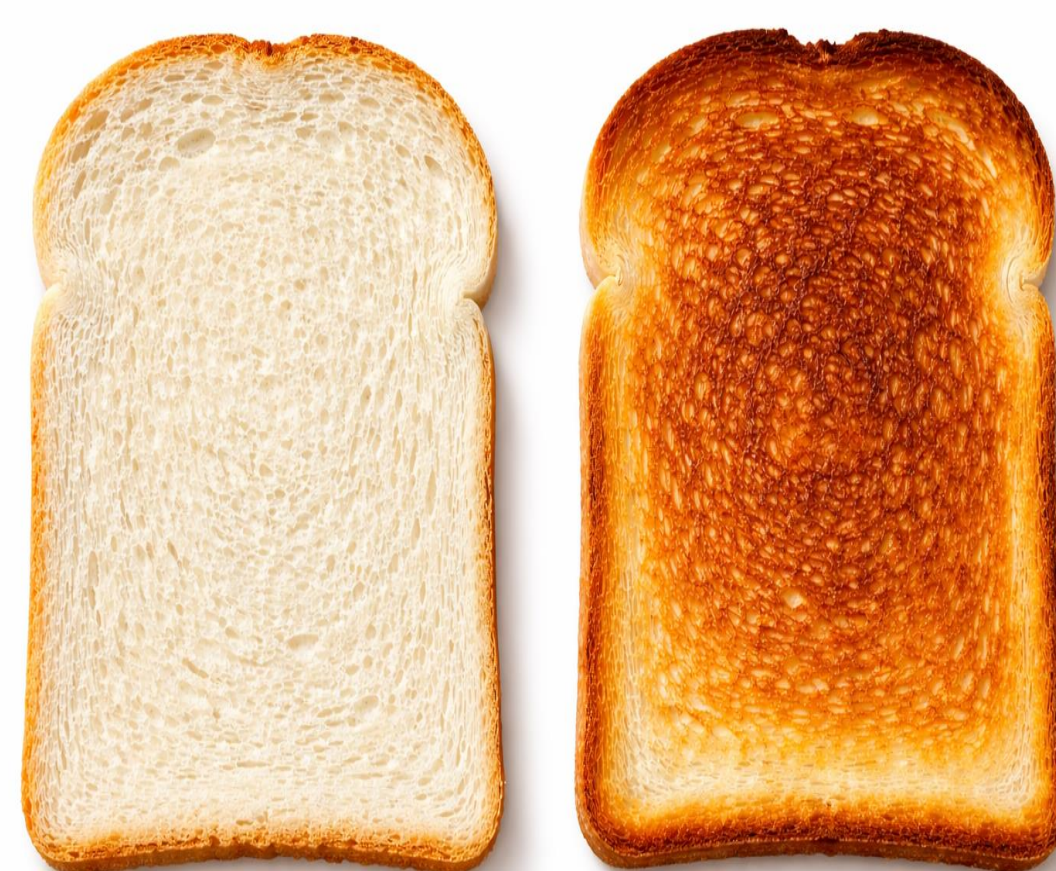




Quand la chimie passe à table!

La réaction de Maillard

Sucre
réducteur
+
Acide aminé
+
Mélanoïdes
+
Arômes

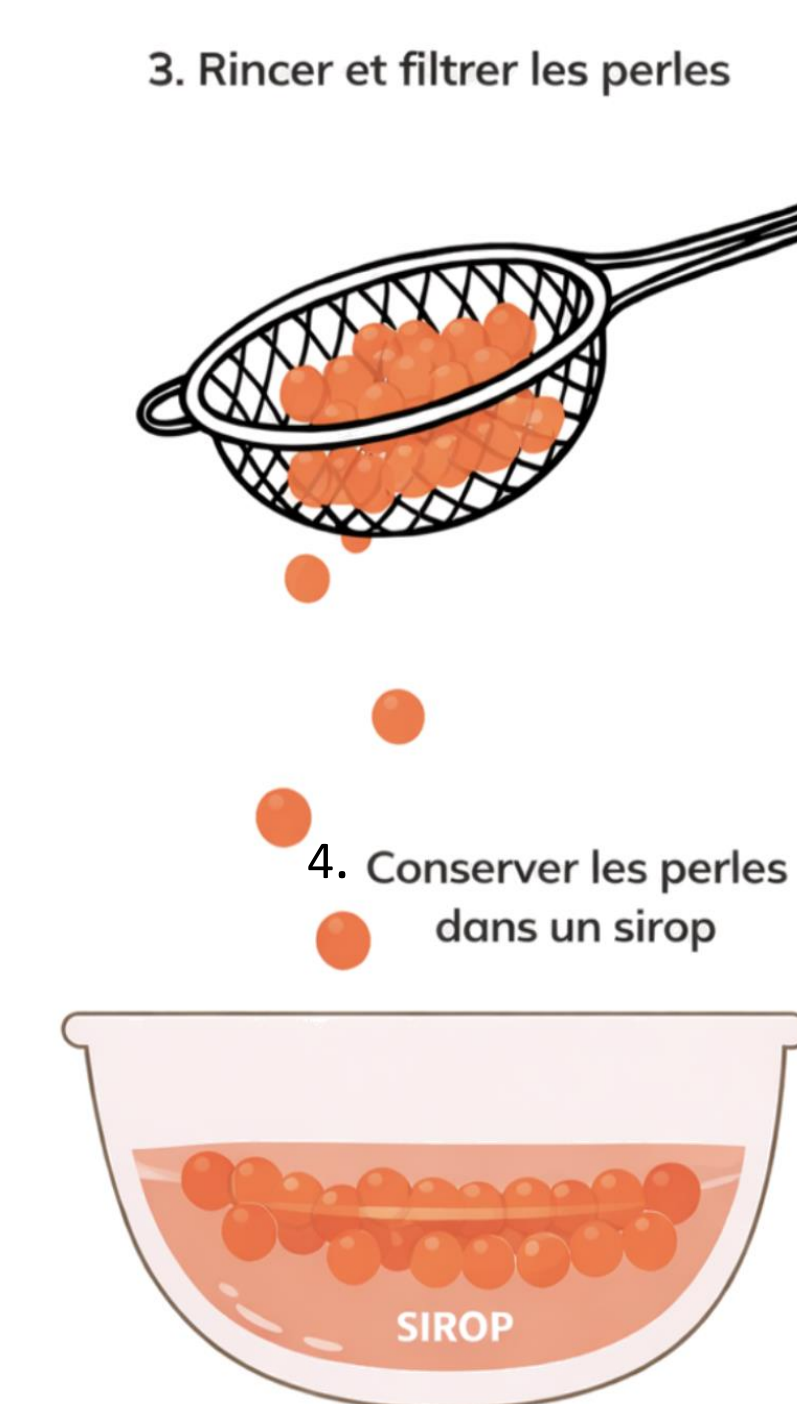
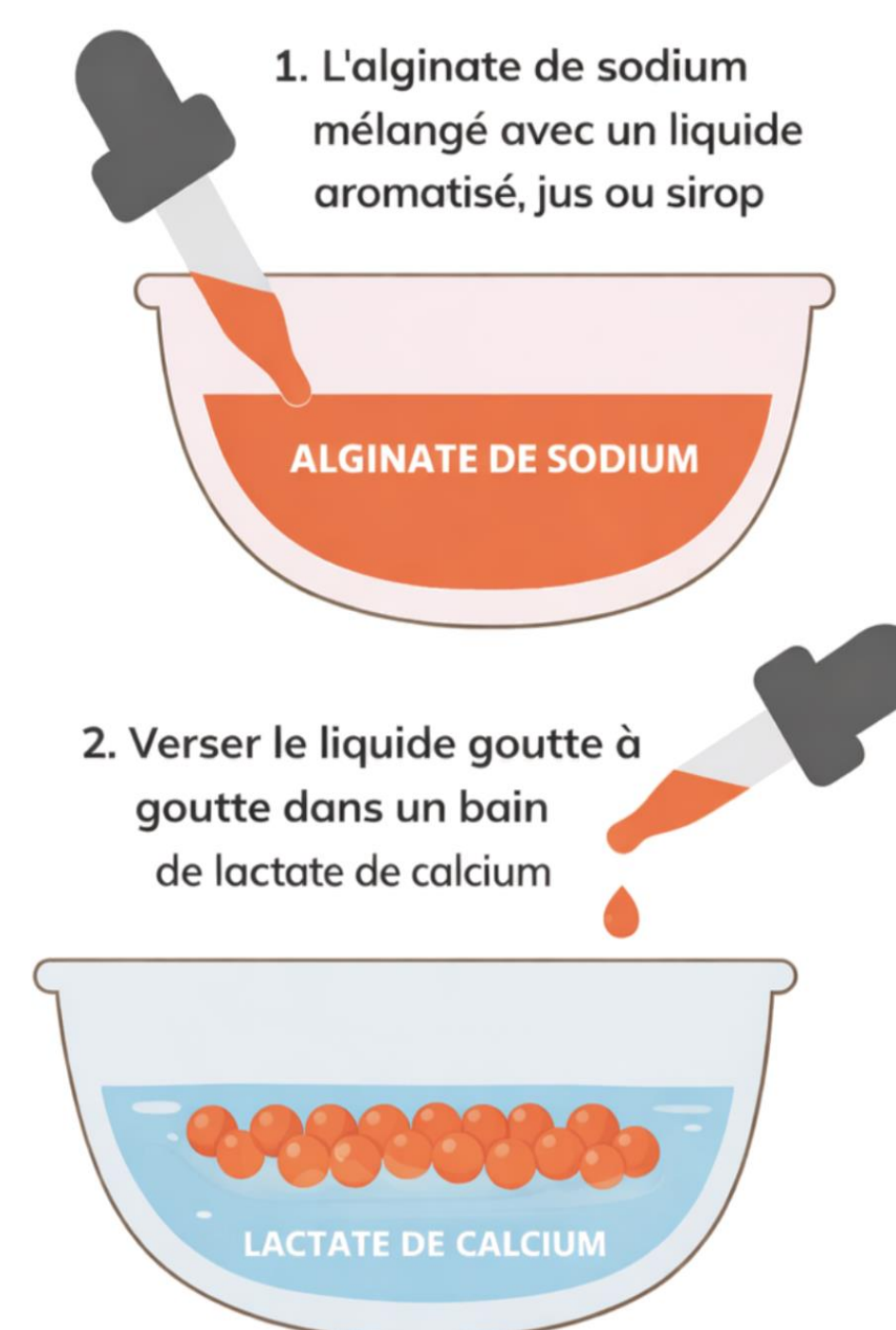


Avant

Après

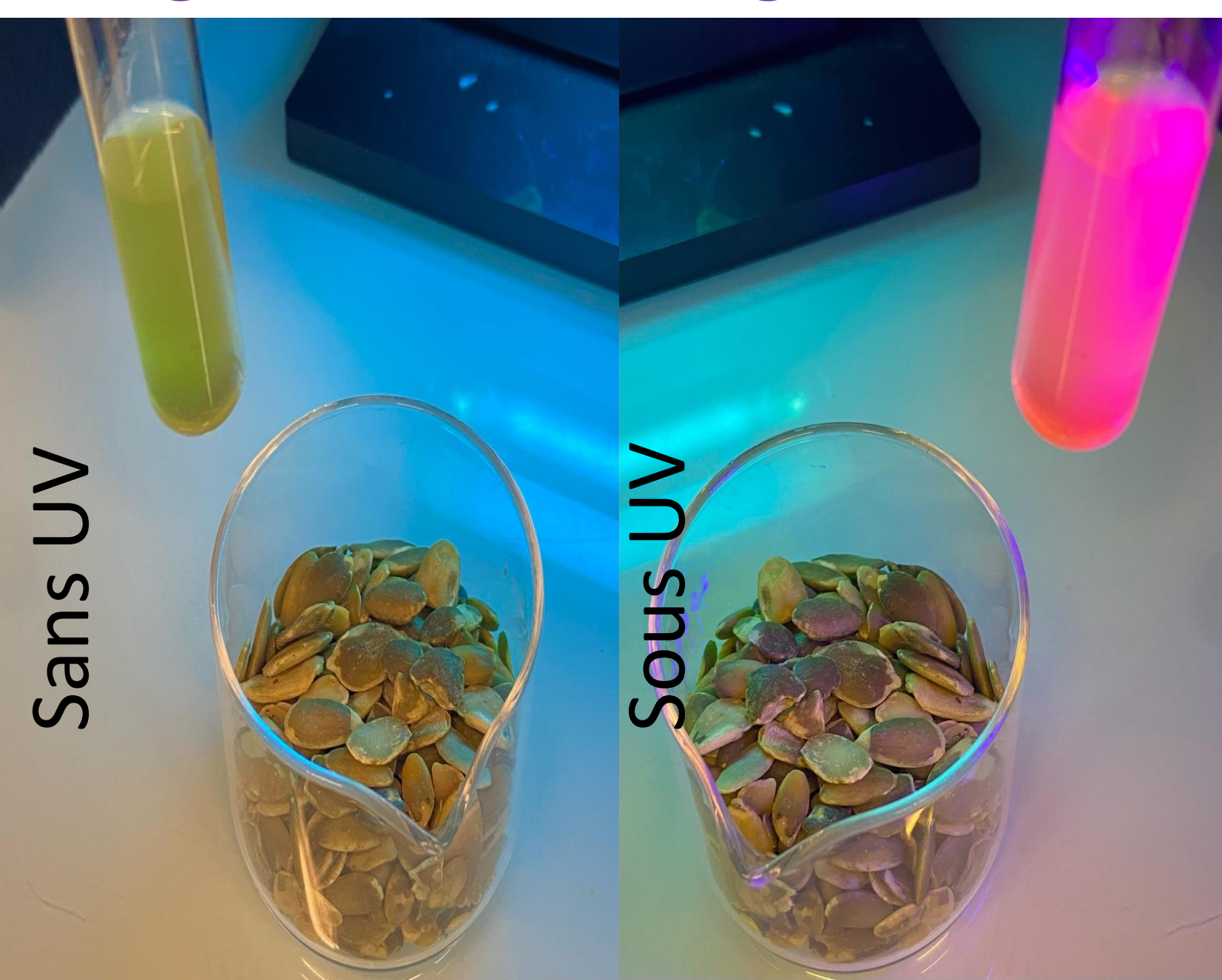
Réaction chimique entre les sucres et les protéines d'un aliment lorsqu'on le chauffe, ce qui le fait brunir.

La sphérification

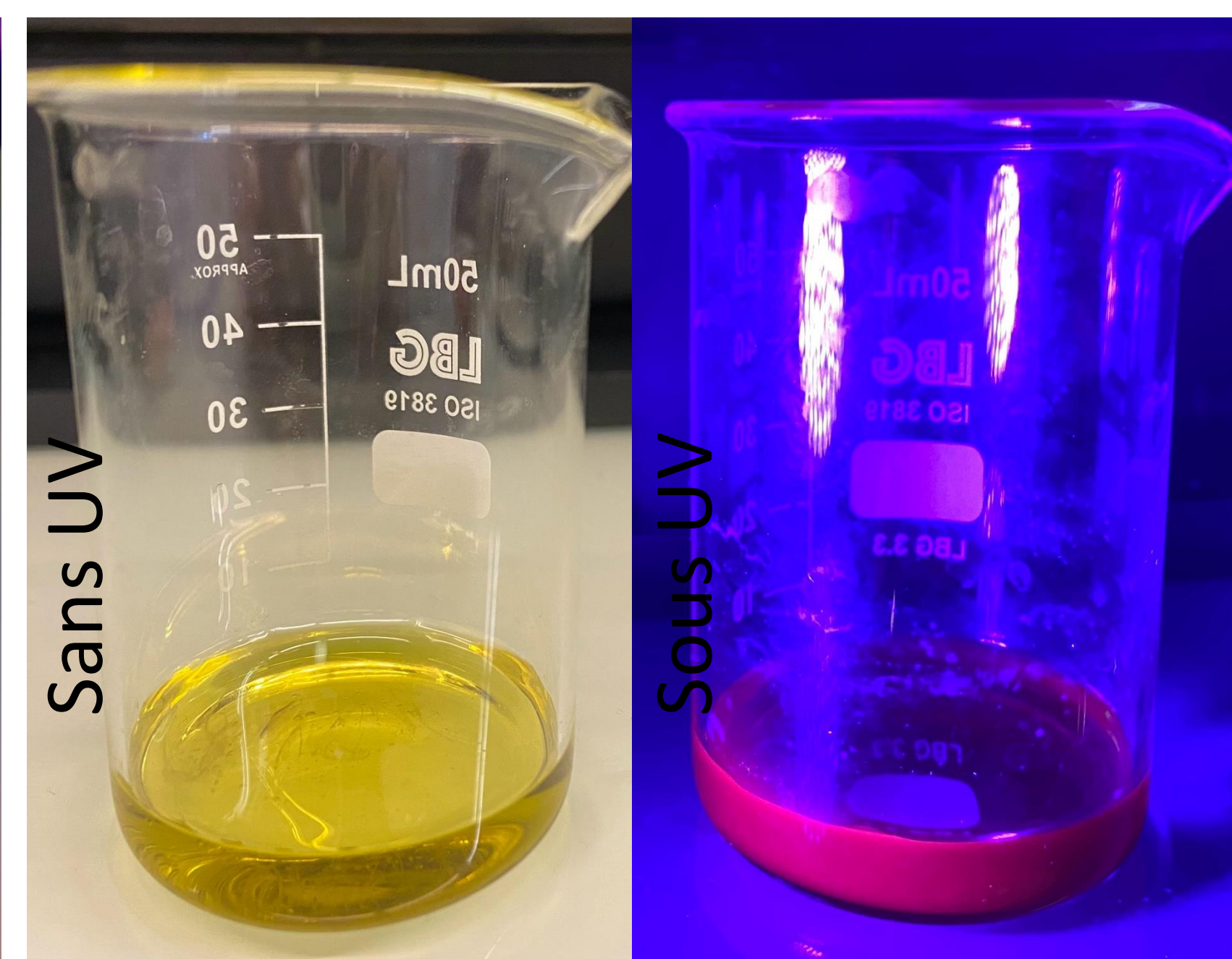


La fluorescence

Les graines de courges:



L'huile d'olive:



La catalyse

L'affinage du fromage:



catalyseur



Pendant l'affinage, des enzymes et des micro-organismes agissent comme catalyseurs et transforment les protéines et les graisses du lait, créant la texture et les arômes du fromage.