

# Reação de Maillard

Doce de leite

Cebola caramelizada

Carne assada

**Pão, bolo**

**Caramelização**

Formação de açúcares anidro.

Tempo: 30 min

Temperatura: °C **150-170**

Características: Perda de água; dimerização; formação de isosacrosano

Estágio 1

Formação de caramelano.

Tempo: **50** min

Temperatura: **180** °C

Temperatura de fusão: 138°C

Características: 9% perda de água; solúvel em água e etanol; sabor amargo;

Estágio 2

Formação de **carameleno**

Tempo: 80 min

Temperatura: 180°C

Temp. de fusão: 154°C

Características: **14% de perda de água, solúvel em água, sabor agridoce**

Estágio 3

Formação de **caramelina**

Tempo: **110** min

Temperatura: 180°C

Características: Pouco solúvel em água; composição básica C125H188O80

Estágio 4