

Práctica 7. Cebolla y reacciones de Maillard.

Introducción

La reacción de Maillard no es exclusiva de la carne. También se puede producir en vegetales y, en algunos casos, incluso en ambientes acuosos y a temperaturas inferiores a 100 °C.

Objetivo

El objetivo de esta práctica es observar la evolución de las reacciones de Maillard en el proceso de cocción de la cebolla.

Ingredientes y materiales

Cebolla
Cuchillo y tabla de cortar
Sartén

Metodología

1. Picar la cebolla muy fina, dividirla en 3 montoncitos y ponerlos en una sartén antiadherente.
2. A uno de los montoncitos añadirle una cucharada de vinagre (arriba a la derecha) y a otro una cucharada de bicarbonato sódico (arriba a la izquierda), la tercera será la de control
3. A fuego medio remover los montones, con 3 espátulas diferentes
4. Al cabo de 10 minutos, observar el efecto del bicarbonato (el color dorado es claramente más intenso en los otros dos montones). Con el vinagre, en cambio, muestra un grado dorado muy bajo.
5. Al cabo de otros 10 minutos, la cebolla con bicarbonato casi se ha reducido a una masa, muy oscura. También en la cebolla con vinagre se ha producido una ligera reacción de Maillard. La cebolla de control está más dorada.
6. En cuanto al sabor, la cebolla alcalina está más dulce y sabrosa.

Resolución práctica



<https://www.youtube.com/watch?v=i9FXUX0Exvw>

Bases químicas de la práctica

Puedes consultar los conceptos trabajados en esta práctica en el Tema 5 Cocinar carne y reacciones de Maillard las páginas 30-38 (Reacciones de Maillard).