

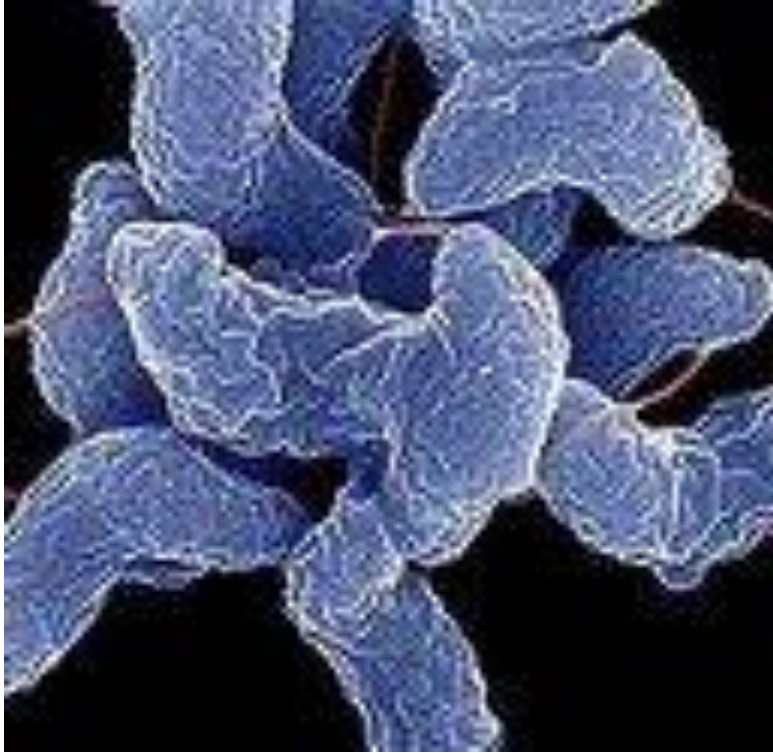
रसोई एक अद्भुत रसायन प्रयोगशाला

डॉ० सुनन्दा दास





विभिन्न रसोई



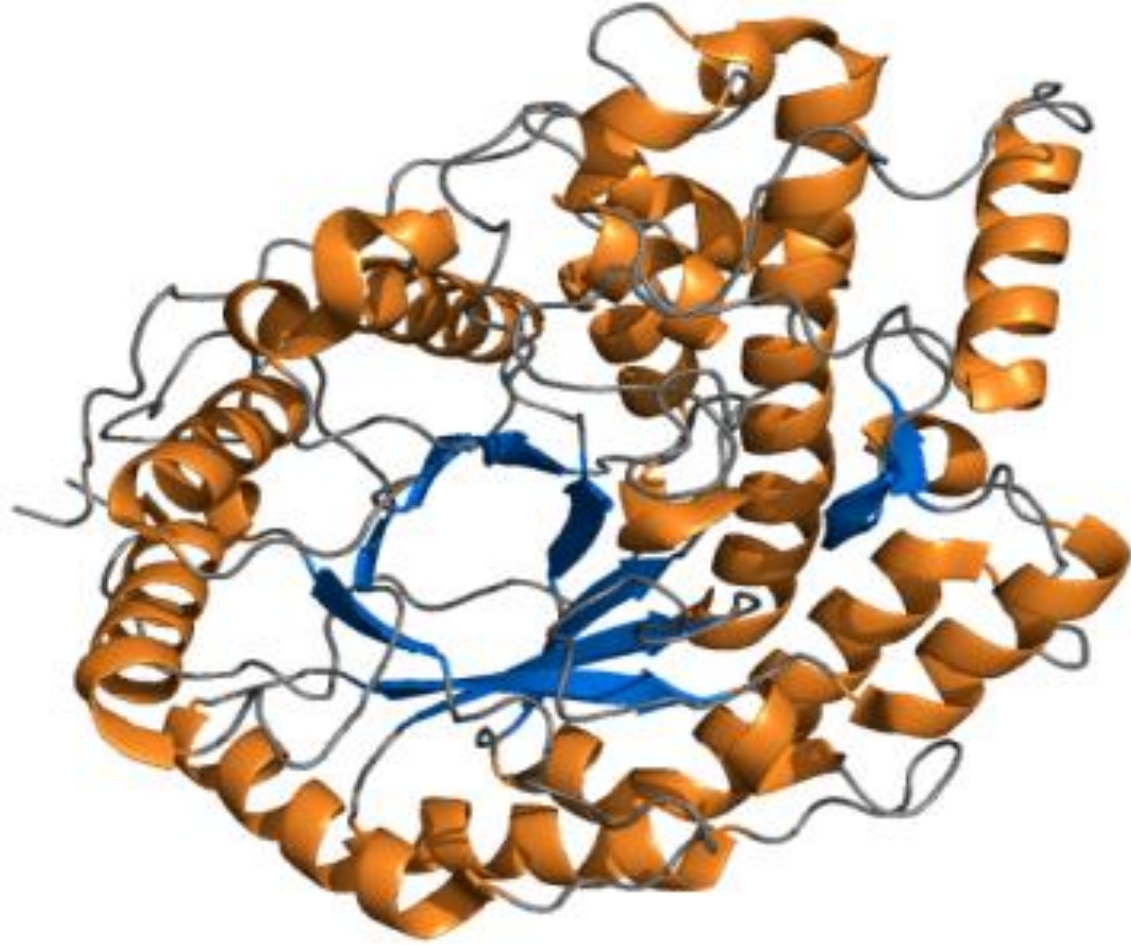
कैम्पिलोबैक्टर,



लिस्टीरिया मोनोसाइटोजीनस



सैल्मोनेला



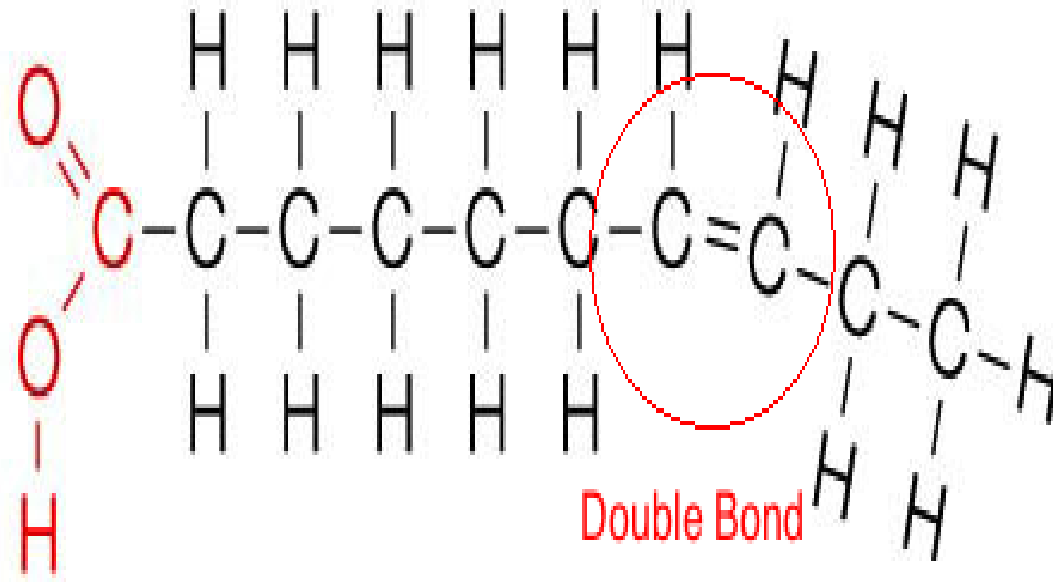
एमाइलेज एनजाइम



संतृप्त वसा



असंतृप्त वसा



असंतृप्त वसा (संरचना)



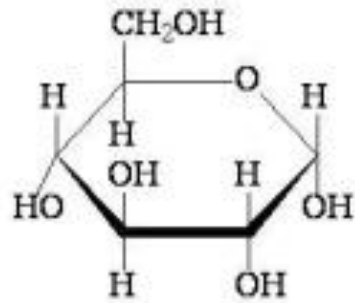
ट्रांस फैट



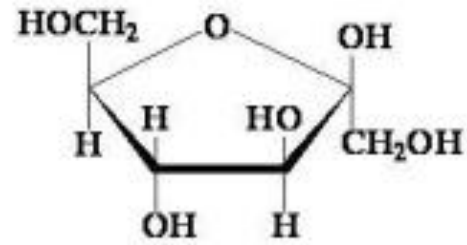
कैरामेलाइजेशन



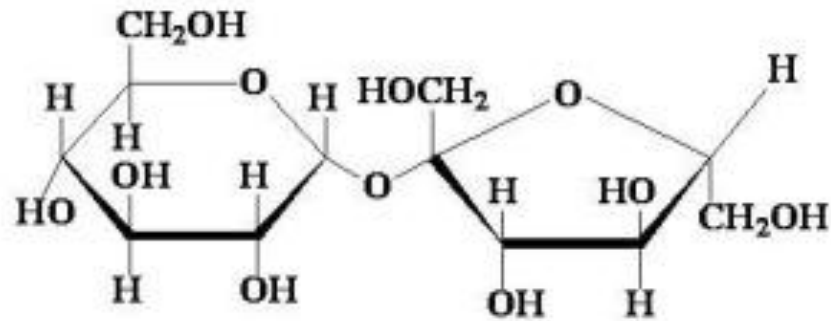
कैरामेलाइजेशन



glucose

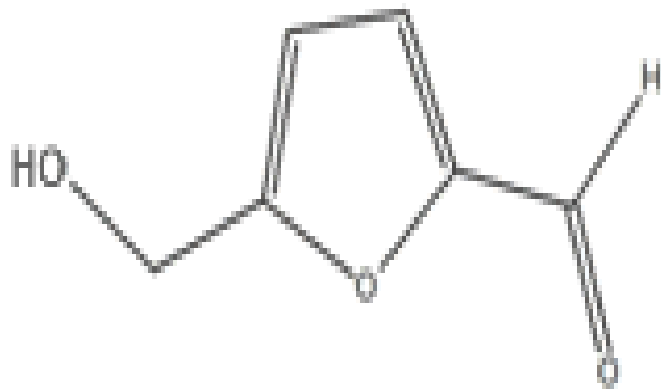


fructose

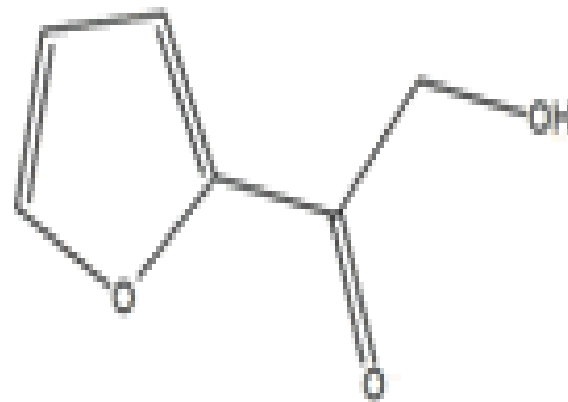


sucrose

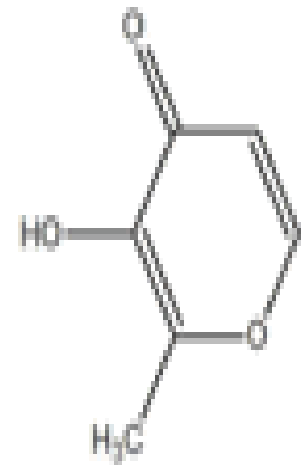
सूक्रोज का परिवर्तन ग्लूकोज और फ्रुक्टोज में



5- hydroxyméthyl-furfural
(5-HMF)



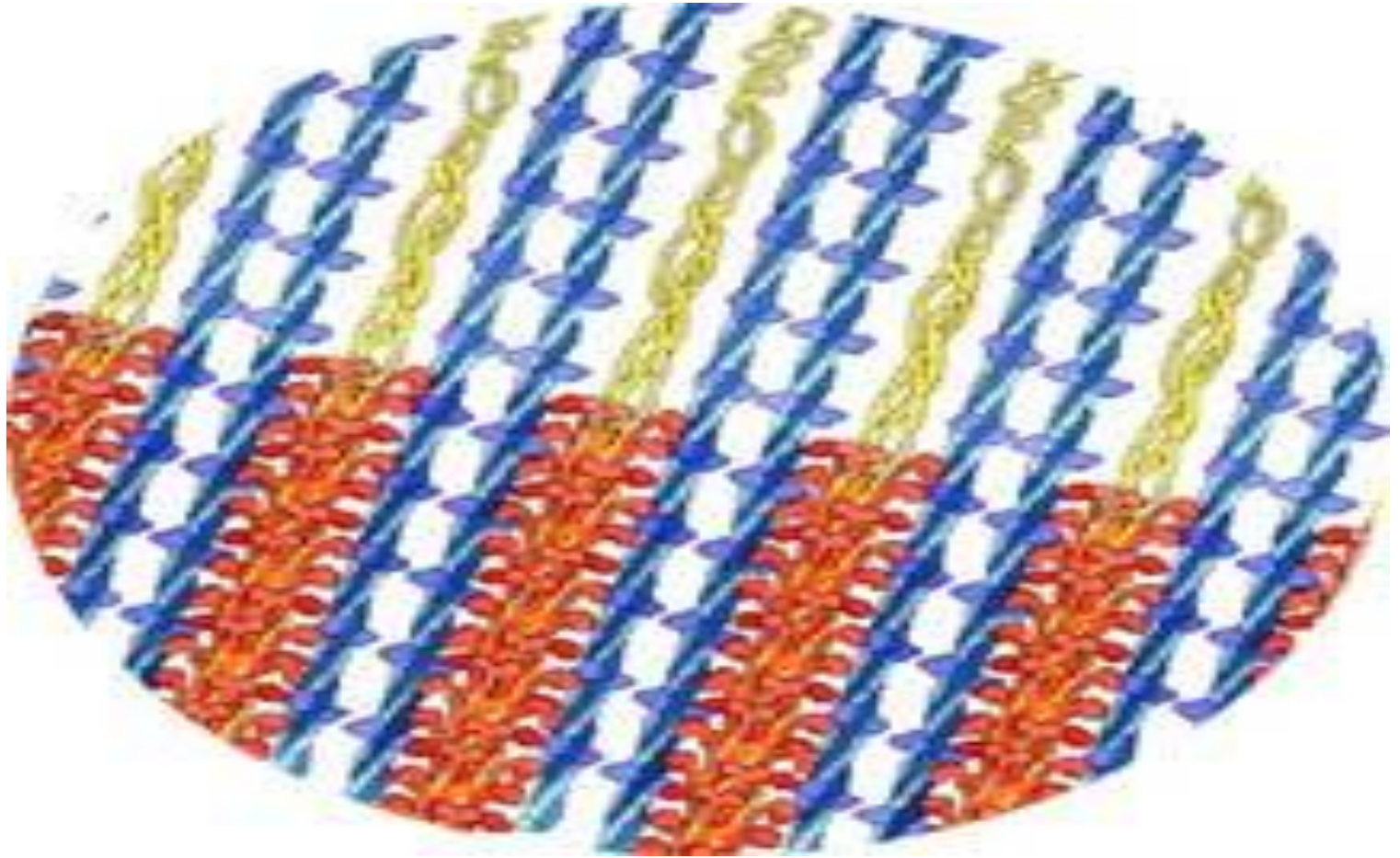
2(-2-hydroxyacétyl)-furane



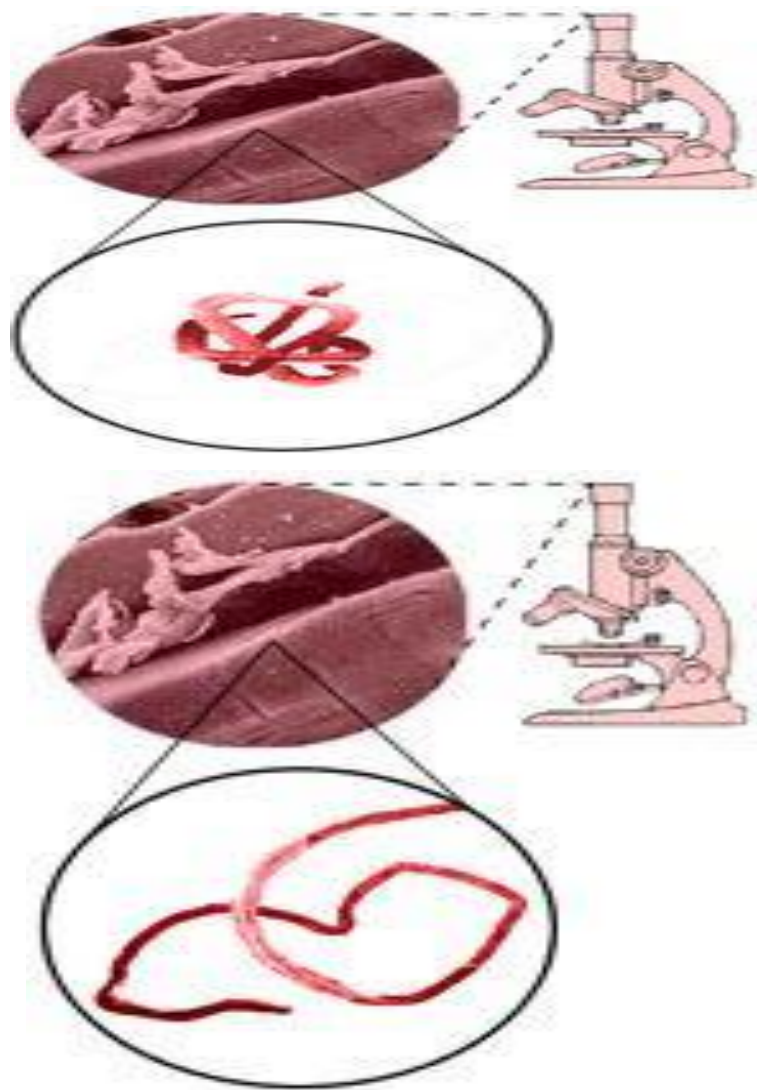
Maltol



मेलाड अभिक्रिया द्वारा काफी और डबलरोटी का भूरा होना

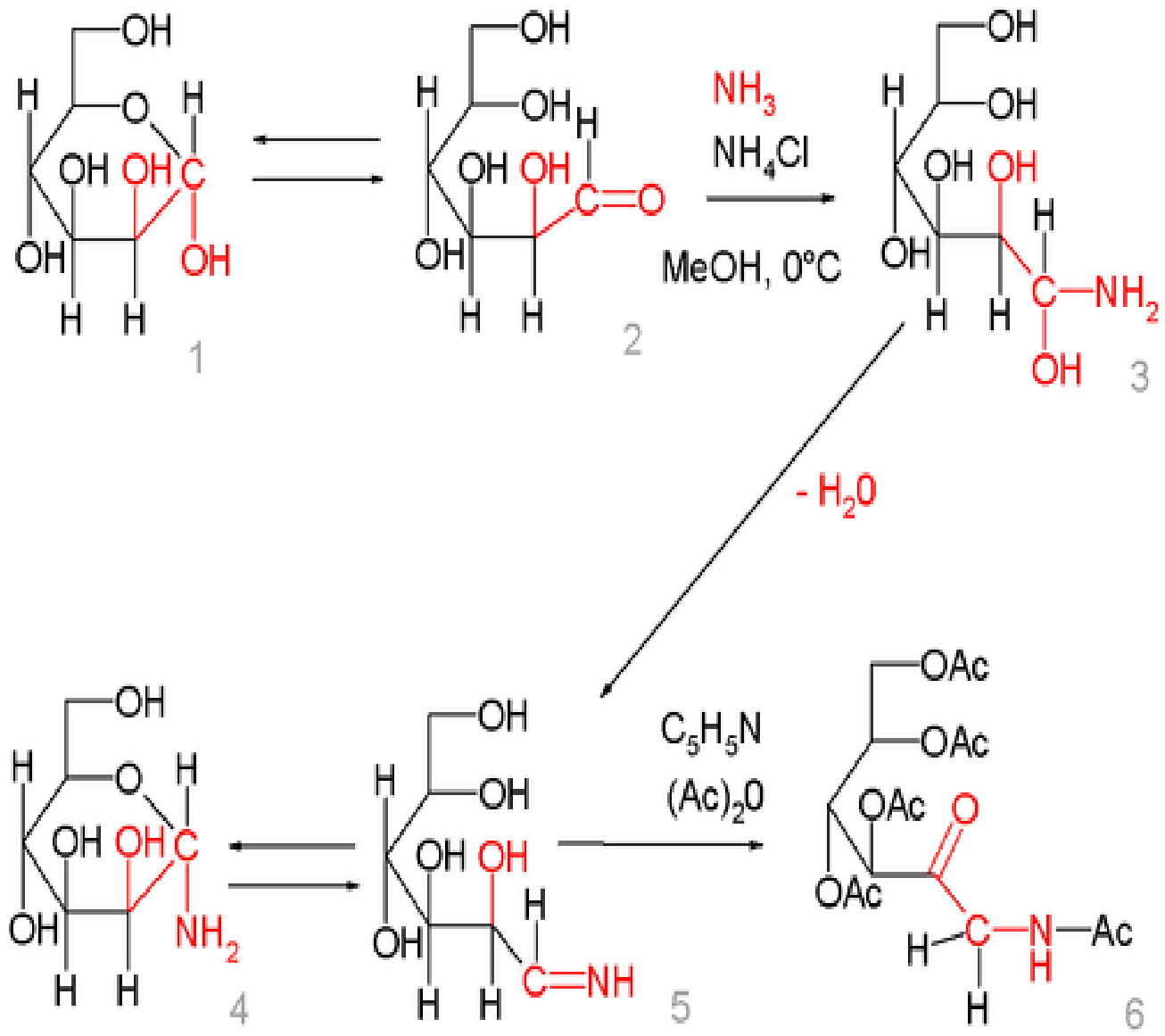


नीला—एक्टिन, लाल—माइओसिन
मांस की संरचना

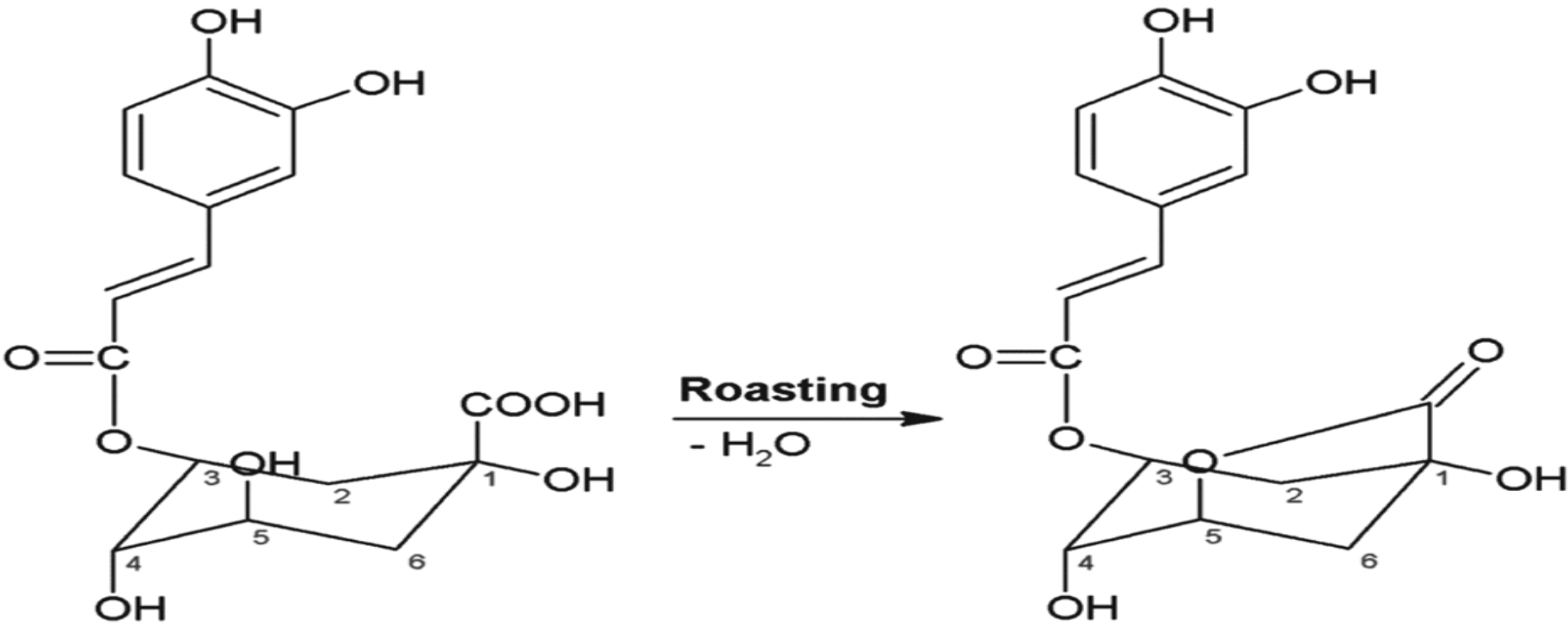


मांस का भूरा होना

मेलर्ड अभिक्रिया द्वारा प्रोटीन का बदलना



अमाडोरी पुर्नविन्यास



मेलानोइडिन



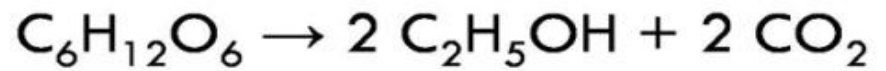
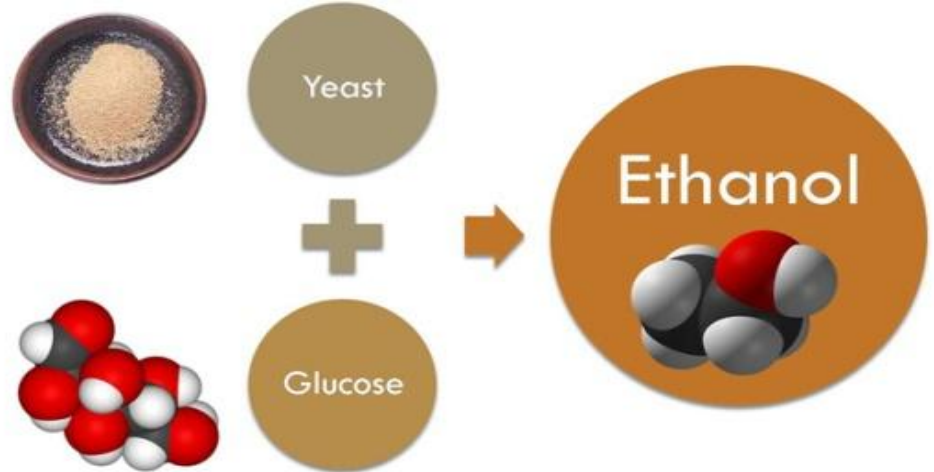
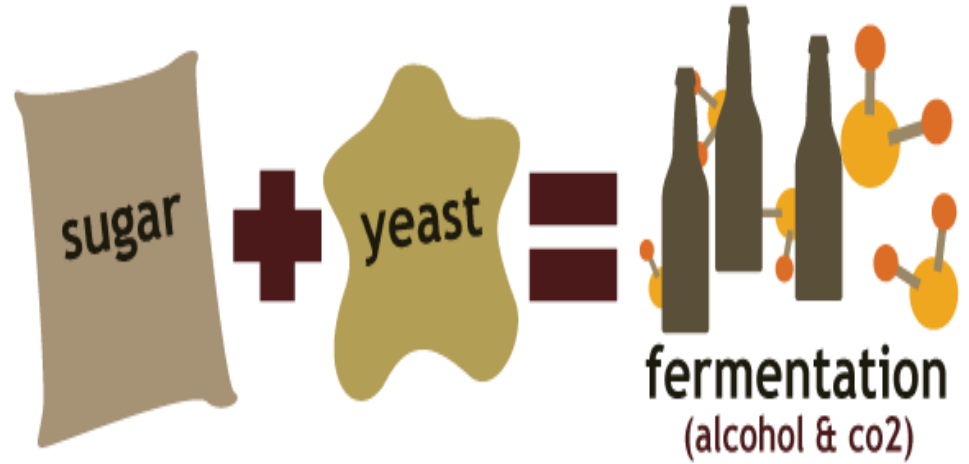
लुइस कैमिली मेलर्ड



किण्वित खाद्य पदार्थ

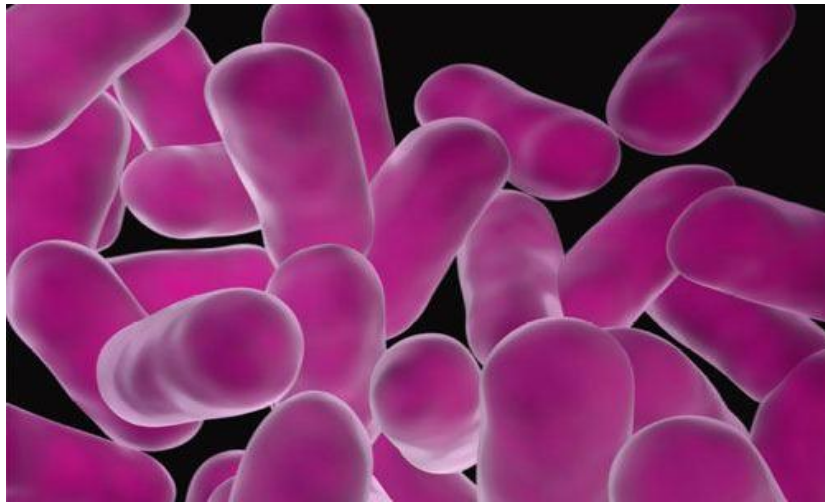


अचार



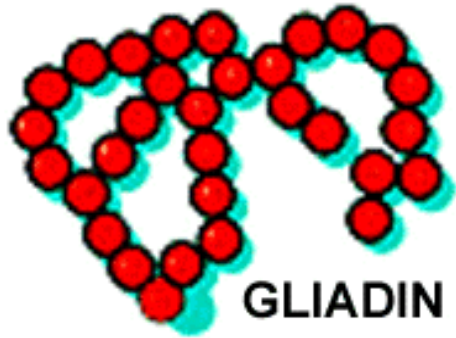


ईस्ट



लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया



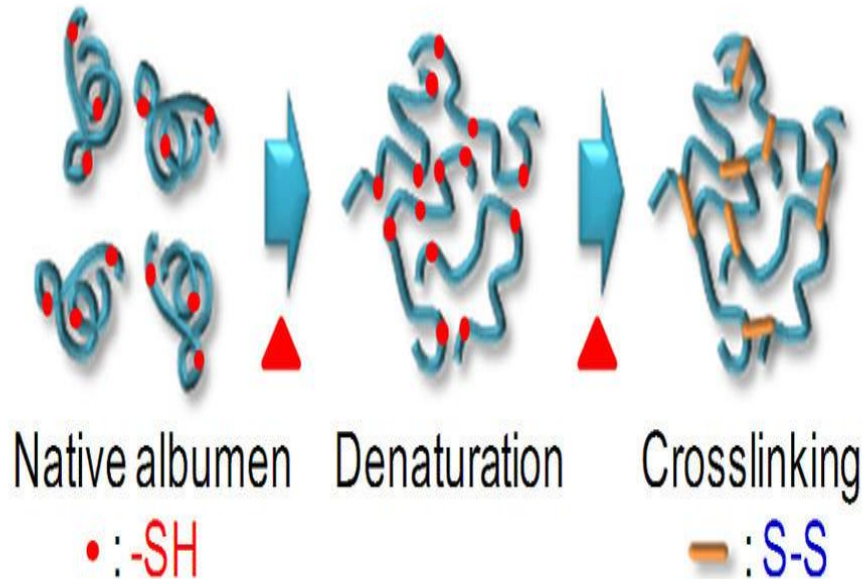


डबल रोटी

(a)



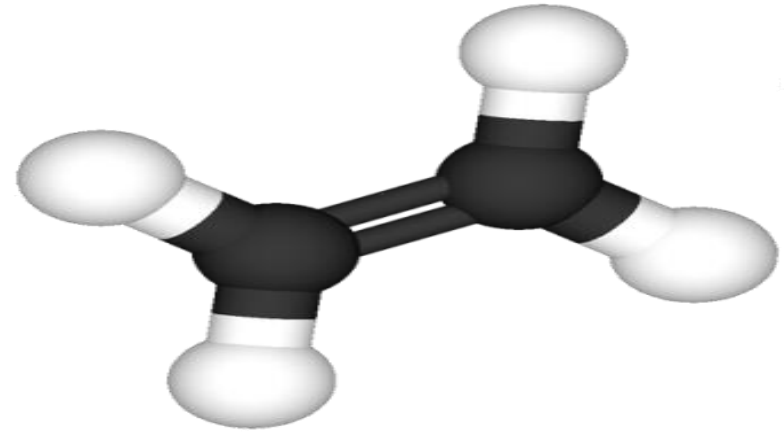
(b) Protein Thermal Irreversible Denaturation



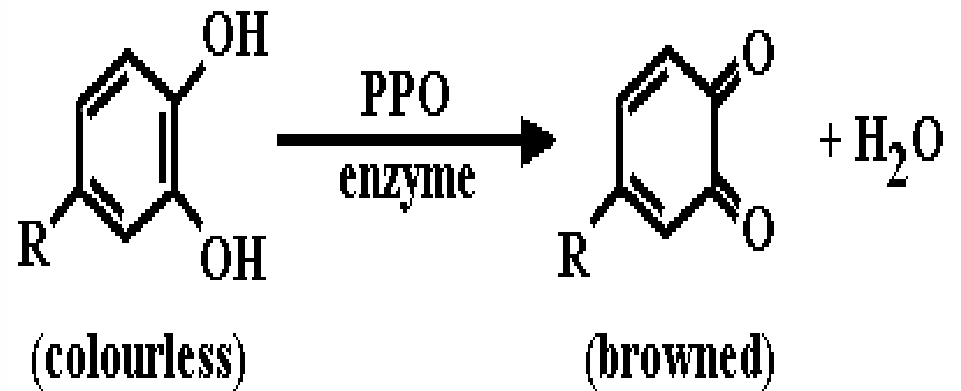
जर्दी में लौह सल्फाइड
(हरा काला)



केले को पककर भूरा होना



इथलीन



पॉलीफीनोल ऑक्सीडेज

धन्यवाद