

(...) La Reazione di Maillard che avviene tra amminoacidi e zuccheri porta alla sintesi di numerosissime molecole che impartiscono profumi e sapori particolari ai cibi cotti. La reazione di Maillard è stata studiata soprattutto per i suoi aspetti positivi, infatti alcuni degli intermedi e prodotti di glicazione sono responsabili di cambiamenti di colore (es. l'imbrunimento del pane durante la cottura) e dello sviluppo di aromi caratteristici non solo nella carne e nel pesce, avviene anche in prodotti da forno, derivati del latte. (...)

L'articolo:

<http://trashfood.com/2011/05/da-maillard-ai-chicken-flavours.html>