



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÜRÜYEN MEYVENİN RENGİ NEDEN KAHVERENGİ OLUR?

Bu durum, meyvenin hücrelerinde yaşanan kimyasal tepkimeden kaynaklanıyor. Meyvelerdeki renk değişimi ve kararmalardan polifenoloksidaz enzimleri sorumlu. Bu enzimler, meyvelerde bulunan fenol bileşiklerin oksitlenmesine neden oluyor ve kahverengi lekeler beliriyor. Meyve dilimlendiğinde, çürüdüğünde ya da zamanla bozulduğunda, meyvenin hücre duvarları yıkılıyor ve kimyasal karışma başlıyor.

© lezzetler.com tarif no:27826 • adı:Çürüyen meyvenin rengi neden kahverengi olur? • gönderen:do-re-mi • indirme tarihi:18.04.2024 - 18:35