FIRMA QUÍMICA DEL DETERIORO.

La frescura de carne y pescado deja una huella química mucho antes de que el deterioro resulte evidente para el consumidor. Descubre siete conceptos clave sumergidos en la sopa de letras en posición, horizontal, vertical o inclinada.

b	k	s	u	e	l	r	a	c	t	y	j	z	i	p	l	v	h	d	w	g
e	n	v	a	s	a	d	o	e	s	n	p	h	v	m	o	i	l	a	b	x
i	y	l	i	m	i	t	a	c	i	o	n	t	q	y	r	c	s	g	n	u
f	s	x	p	a	z	o	d	j	i	k	w	s	e	l	k	y	b	i	g	q
i	a	r	x	j	u	m	o	l	t	v	d	e	a	d	i	d	e	m	n	k
c	n	f	l	v	g	h	z	w	s	m	d	q	n	b	x	i	e	y	j	a
o	i	t	r	y	x	a	l	i	m	e	n	t	o	c	f	p	s	i	q	v
j	m	r	l	m	t	u	w	o	f	d	g	s	h	n	l	y	r	m	t	i
e	a	c	a	d	a	v	e	r	i	n	a	q	c	u	j	v	n	w	s	l