

# “Huevos flotantes...”



**¡peligro para navegantes!”**

## De primero, una ensalada ligera de ideas



¡Hola profes y alumnos!

Soy el cocinero de COCIÑAconCIENCIA y os propongo que investiguéis entre todos, el grado de **frescura de los huevos**

## De segundo, el plato fuerte

Este lo tendréis que preparar vosotros...



Apuntad lo que vais a necesitar:

Dos huevos de granja, un vaso, un termómetro y una nevera

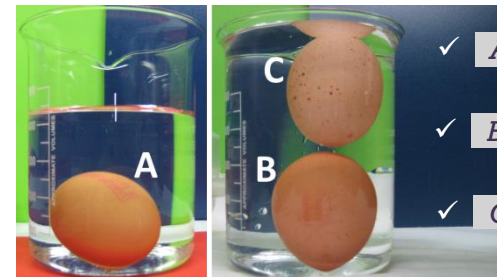


Después hacer lo siguiente:

1. Almacenar un huevo en la nevera
2. Poner otro huevo en una habitación caliente (cerca de un radiador en invierno o a temperatura ambiente si es verano)
3. Comprobar la temperatura de ambos entornos
4. Sumergir los huevos en un vaso de agua fría cada semana y comparar su flotabilidad a las 2 temperaturas

## De postre, la inspiración del cocinero

Para acabar, os muestro lo que me ha salido a mí a 3 temperaturas



- ✓ A: Huevo en nevera 4 semanas aparenta una buena calidad
- ✓ B: Huevo tras 2 semanas a 25 °C se notan cambios en la calidad
- ✓ C: Huevo tras 1 semana a 37 °C ya ha perdido mucha calidad y ¡es muy poco seguro!

## El consejo de la casa

Almacenar los huevos en refrigeración mantiene su calidad durante varias semanas y minimiza el riesgo de proliferación bacteriana