

De primero, una ensalada ligera de ideas

El huevo pierde peso, aumenta la cámara de aire y disminuye su calidad general con el paso del tiempo, más rápido a 25°C que a 5°C

Los huevos poseen 3 barreras físicas que lo protegen de su entorno: la cáscara, la cutícula que la recubre v las membranas internas

La consistencia de la clara, la viscosidad de la yema y la integridad de la membrana que las separa cambian más lentamente en refrigeración

Salmonella es una bacteria patógena muy resistente y capaz de multiplicarse dentro del huevo

Si las bacterias presentes en el huevo llegan a la yema, que tiene muchos nutrientes, estas se reproducen muy

rápidamente













¡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

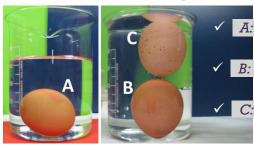


Después hacer lo siguiente:

- 1. Almacenar un huevo en la nevera
- 2. Poner otro huevo en una habitáculo 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



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 jes 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