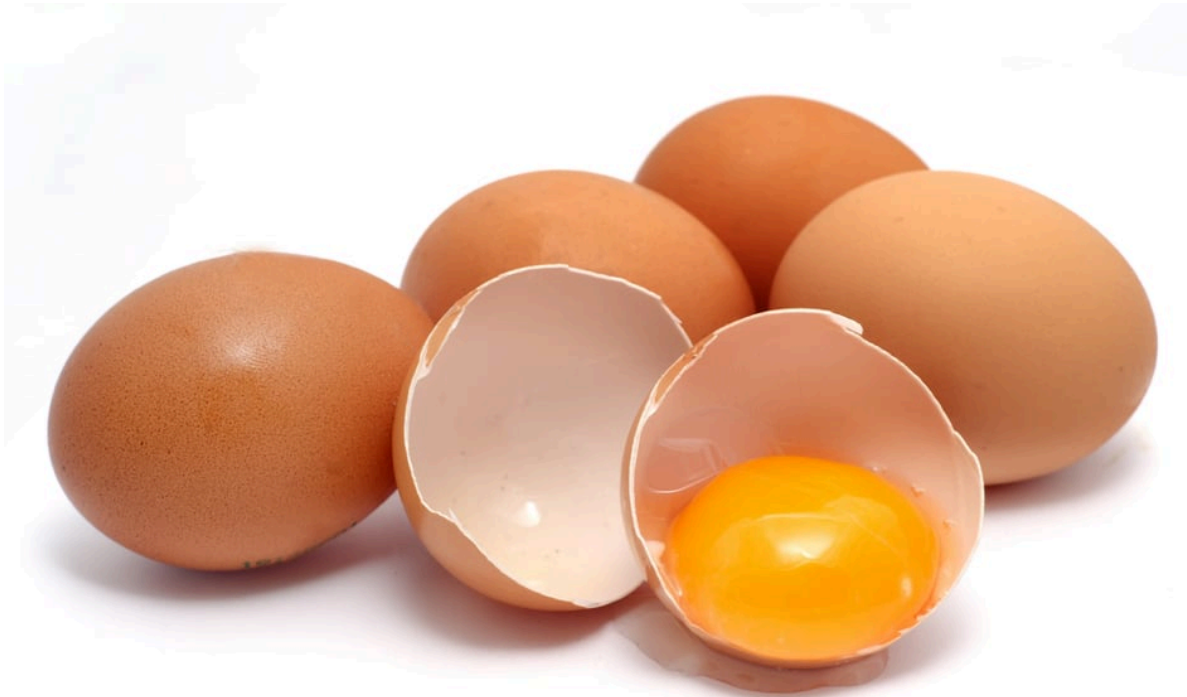


Este simple truco te ayudará a saber si un huevo se puede comer y evitar una intoxicación

El Ciudadano · 3 de diciembre de 2015



El huevo es un desayuno clásico en gran parte del mundo. Una proteína deliciosa que solemos utilizar además para muchas otras comidas. Como todo alimento, tiene una fecha de caducidad. **Generalmente, refrigerados, pueden durar como máximo 1 mes antes de su consumo.** Después de esta fecha no es recomendable hacerlo. Un huevo sin refrigeración puede durar como máximo entre 10 y 12 días y es importante que no tengan contacto directo con el sol. **Otro dato importante a tener en cuenta es no lavarlos hasta que vayas a cocinar con ellos.**

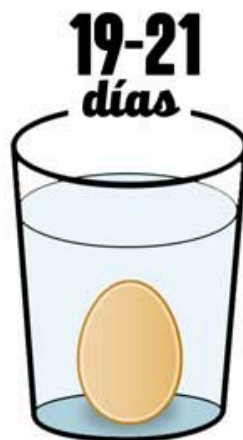
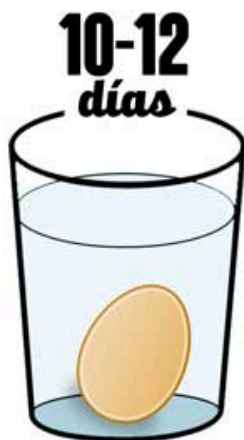
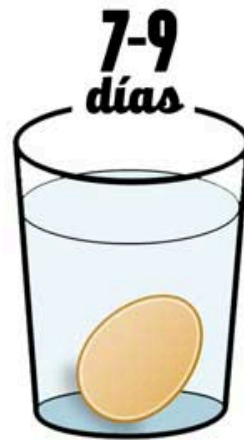
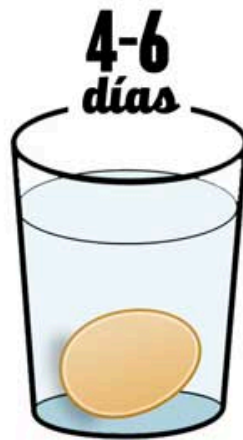
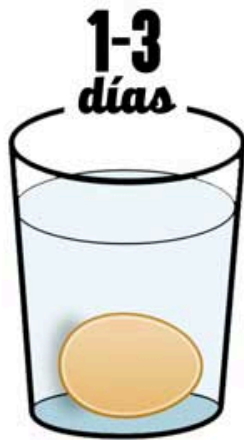
“En su estado fresco [el huevo] es más denso que el agua pura no salada y no flota. En la medida que el tiempo pasa el huevo va perdiendo agua y gana gas hacia y desde el ambiente debido a su membrana y reacciones bioquímicas internas. Con esto disminuye su densidad”.

-Sergio Almonacid, ingeniero químico-

¿Pero cómo saber el tiempo que tienen los huevos que compras?

El truco es muy simple. Sólo debes llenar un vaso o un recipiente más grande con agua y luego sumergir un huevo. Según su inclinación o su comportamiento en el agua se puede inferir los días que tiene. Si el huevo flota NO LO DEBERÍAS COMER:

EDAD DE LOS HUEVOS



Fuente: El Ciudadano