Biblioteca GK Archivo de conocimiento

Por qué la clara de huevo se vuelve blanca y firme: la desnaturalización de las proteínas (Protein Denaturation)

Dirección del artículo

https://www.gklibrarykor.com/es/article/9235/

Vista previa del PDF · Fragmento

Si pones un huevo en una olla y lo hierves durante unos minutos, la clara, antes transparente, se vuelve blanca y firme. Si rocías pescado crudo con zumo de limón y lo dejas reposar, la carne adquiere un tono blanquecino. Y si bates la clara durante un buen rato, la espuma aumenta de volumen hasta formar un merengue blanco. Aunque en unos casos se usa el fuego y en otros no, en las tres situaciones ocurre lo mismo. Las proteínas de los alimentos pierden su forma en un fenómeno llamado «desnaturalización de las proteínas (Protein Denaturation)». En pocas palabras, la desnaturalización de las pr