



Huevo frito sin fuego

Freiremos un huevo sin utilizar fuego o calor.

¿Qué tienes que hacer?

1. Rompemos un huevo y lo ponemos sobre el plato.
2. Vertemos el etanol por encima.
3. Observamos qué sucede.

Material

Plato hondo

Reactivos

Huevo

Alcohol de farmacia (etanol)

Explicación teórica del experimento

Lo que hemos observado es una reacción de desnaturalización. La transformación que sucede cuando freímos un huevo se trata de un cambio estructural de las proteínas: eso quiere decir que las proteínas pasan de tener una estructura terciaria a una de primaria con la correspondiente pérdida de actividad biológica. En muchos casos este cambio no es reversible.

La desnaturalización puede ocurrir no sólo por la acción de calentar sino también por contacto con ciertas sustancias como el etanol o bien induciendo un cambio en el pH del medio.

