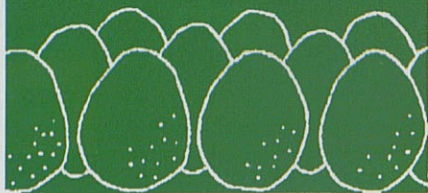


PRODUCCION DE HUEVOS



Producción de sabores agradables en los huevos con cáscara

- Glenn W. Froning
- Egg Industry, 1996: 101, 4
-
-

Es bien conocido el hecho de que sabores desagradables pueden transmitirse a los huevos durante el período de almacenamiento. Por ejemplo, los huevos almacenados en un refrigerador mohoso pueden adquirir un cierto sabor a moho. Asimismo, algunos alimentos almacenados en sitios muy próximos a huevos sin embalar pueden transferir a éstos un sabor peculiar. Está demostrado que alimentos tales como las cebollas, manzanas, pescado, ajo, etc. pueden distorsionar el sabor de los huevos si se almacenan junto a ellos. Ahora bien, si sabemos que el sabor del huevo puede alterarse, podremos también mejorarlo produciendo las combinaciones de sabor deseadas en los huevos con cáscara.

Tres alumnos de mi curso sobre «Huevos y Ovoproductos», Nuchare Yoovidya, Paris Legitt y Pi-Hu-Hsu, estudiaron la absorción de sabores de los huevos enteros, investigando en una experiencia preliminar la penetración de sabores en un ambiente en el que se hubiera hecho el vacío. Cortaron a dados, en secciones de 1,25 cm, manzanas frescas, fresas, pimientos, cebollas o queso «cheddar», utilizando también humo líquido. Entre los ingredientes se incluían una cucharadita de humo líquido, dos tabletas de queso «cheddar» añejo cortado, o 1/4 de taza de manzanas troceadas, fresas, pimientos verdes o cebollas (1). También se usaron algunas combinaciones de sabores, como cebolla y pimiento verde, cebolla y queso «cheddar» y pimiento verde y queso. Para cada tratamiento se prepararon diez huevos y el control -sin ningún sabor-. Los huevos enteros, con sabores, fueron depositados en bolsas

de plástico, en las que se había hecho el vacío y selladas, siendo almacenados durante dos semanas a 1°C

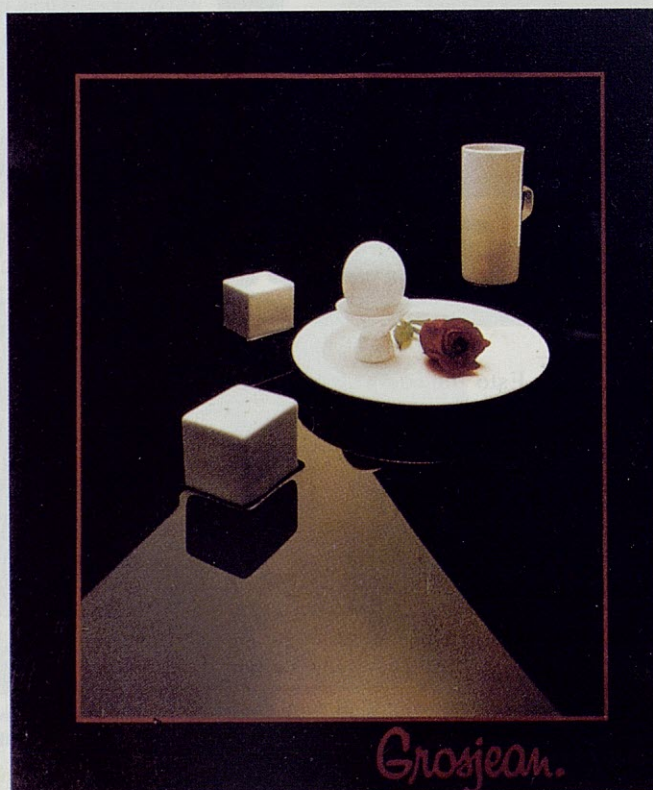
Con la ayuda del Dr. Cuppett, Profesor asociado en el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se realizó una evaluación sensorial de huevos revueltos, usando una escala hedónica de 9 puntos y 15 catadores.

Según nuestros resultados, estos sabores podían transferirse a los huevos enteros. El nivel más alto de sabor detectado fue el de cebolla y el segundo el de pimientos verdes, seguido por el de manzanas y, finalmente, el de queso. Es interesante el hecho de que aunque los catadores detectaron el sabor a manzana, no lo rechazaron. También se detectaron los sabores a humo y a fresas, pero eran demasiado fuertes y muy desagradables.

De entre las varias combinaciones de sabores investigadas informalmente, la formada por cebolla y pimientos verdes resultó ser perfectamente compatible con el sabor del huevo, y la de cebolla, pimiento verde y queso sabía como una tortilla.

Entre los usados en estas experiencias, no se incluían sabores aislados, excepto el ahumado. Quizás si se usaran productos concentrados su efecto sería más marca-

do. De todas formas, debemos hacer hincapié en que se trataba tan solo de un estudio muy preliminar, pero que, sin embargo, puede aportar nuevas ideas respecto a la transferencia de sabores a huevos crudos con cáscara. Sabemos que diversos olores pueden infiltrarse en huevos cocidos, duros, con cáscara, por ejemplo, para la producción de huevos en escabeche, pero estos nuevos estudios sobre la compatibilidad de diferentes sabores con la cáscara del huevo necesitan futuras investigaciones para llegar a consolidarse. Si se consigue que un sabor deseado llegue a infiltrarse en un huevo entero y permanezca en él, podemos anunciar la llegada potencial de un nuevo ovoproducto. □



(1) (N. de la R.): Estas 3 medidas corresponden, respectivamente, a unos 2, 30 y 250 g.

