

## Com saber si un ou s'ha fet malbé sense obrir-lo?

07/02/2023

*Tothom coneix la perillositat de menjar un ou en mal estat, però no es coneixen molts trucs per detectar-ho de manera ràpida. Segueix algun d'aquests trucs senzills per saber si un ou està dolent sense obrir-lo.*

### Trucs per saber si un ou està en mal estat

Els ous de gallina són un aliment bàsic en la cuina, perquè el seu preu no és molt elevat i és una bona font de proteïnes, greixos saludables, vitamines i minerals. Però cal tenir molt present que igual de beneficiós, pot ser realment nociu per a la salut, perquè poden contenir bacteris com la salmonel·la.

Per això, cal tenir en compte diversos trucs per saber si els ous que vas comprar estan dolents o, per contra, estan en bon estat i els pots consumir amb tranquil·litat.

### Comprova la data de caducitat

El primer a l'hora de comprar ous és fixar-se en la data de consum preferent. Normalment, aquesta informació es troba en la caixa dels ous.

Si tenim en compte els estudis de l'Institut d'Estudis de l'Ou [ <https://www.institutohuevo.com/> ], els ous poden consumir-se fins 28 dies després de la seva posada. Si aquests ous han estat refrigerats i mantenen una closca neta, no tindrien per què estar dolents malgrat que hagin passat diversos dies de la data de consum preferent de la caixa.

### Realitza una prova de flotació

El truc més sonat és el de ficar l'ou en un got amb aigua.



Veure imatge

La prova de la flotabilitat consisteix a observar si un ou flota o s'enfonsa dins d'un got, generalment, ple d'aigua. Si l'ou flota, és un indicatiu que l'ou conté més aire dins, per tant, és menys fresc i pot estar dolent. Per contra, si l'ou s'enfonsa, la seva densitat és major, cosa que significa que és més fresc.

## Comprova la closca

Els ous que estan en mal estat podrien tenir una closca esquerpada, fina, fràgil o fins i tot bombada. Encara que aquest truc no és el definitiu, perquè a vegades poden semblar perfectes per fora i estar en mal estat per dins.

# Com saber si un ou està dolent a l'hora d'obrir-lo?

Si amb l'ou tancat no ho tenim del tot clar, el millor serà fer les últimes comprovacions abans de cuinar-lo i menjar-lo. Per a això, es poden seguir diversos tips simples.

## Orienta't per les olors

Com en qualsevol menjar, l'olfacte és el sentit que mana a l'hora de conèixer si un producte està en mal estat. En el cas de l'ou passa el mateix, si en obrir-lo desprèn una olor desagradable, significarà que l'ou està en mal estat i el millor seria tirar-ho.

## Color del rovell

El color del rovell, més que un indicador de bo o dolent, ens informa de l'alimentació de la gallina. Les gemmes poden variar des del groc pàl·lid al taronja fosc en funció del pigment dels aliments de les gallines.

## Adherència del rovell i la clara

Una altra de les proves és observar la separació del rovell i la clara. La clara de l'ou ha de separar-se amb facilitat del rovell, en cas que el rovell s'adhereixi a la clara significa que l'ou no està en bon estat.

El mateix passa amb el moviment del rovell: si el rovell es mou amb facilitat, l'ou és fresc; si el rovell es queda estàtic, l'ou està en mal estat.

## Estat de la clara

Una forma molt fiable de saber si un ou està dolent és mirar la consistència de la clara. Quan la clara de l'ou és ferma i gelatinosa, estaríem davant un ou molt fresc; quan la clara va perdent fermesa i es va tornant més líquida, l'ou seria menys fresc.

## Com evitar que es facin malbé?

Per evitar que els ous es facin malbé primer de tot cal assegurar-se que són frescos i guardar-los de manera correcta, evitant que es desenvolupin bacteris.

## Quina és la forma correcta de guardar els ous?

En realitat, la forma més correcta de conservar els ous és en el frigorífic dins del seu propi envàs, perquè només d'aquesta manera no perdrem de vista la data de consum preferent.

### No rentis els ous

Una de les recomanacions per evitar que els ous es facin malbé és no rentar-los, perquè la closca conté una capa protectora que, després de rentar-se, pot trencar-se i permetre l'entrada de bacteris.

### Posa els ous en un lloc fresc i sec

Els ous no poden estar exposats a la llum solar directa, perquè la radiació pot provocar la descomposició de la closca, augmentar la temperatura del seu contingut i proliferar els bacteris que danyen la salut. Per això, es recomana guardar els ous en un lloc fosc, fresc i sec.

### Temperatures constants

No és recomanable guardar els ous a la porta de la nevera, perquè en obrir i tancar els ous se sotmeten a molts salts de temperatura i podrien aparèixer bacteris nocives. La temperatura constant d'un prestatge del frigorífic bastarà per mantenir els ous en bon estat.