

¿Cómo saber si un huevo está malo sin abrirlo?

07 feb 2023

Todo el mundo conoce la peligrosidad de comer un huevo en mal estado, pero no se conocen muchos trucos para detectarlo de forma rápida. Sigue alguno de estos trucos sencillos para saber si un huevo está malo sin abrirlo.

Trucos para saber si un huevo está malo

Los huevos de gallina son un alimento básico en la cocina, porque su precio no es muy elevado y es una buena fuente de proteínas, grasas saludables, vitaminas y minerales. Pero hay que tener muy presente que igual de beneficioso, puede ser realmente dañino para la salud, porque pueden contener bacterias como la salmonela.

Por eso, hay que tener en cuenta varios trucos para saber si los huevos que compraste están malos o, por el contrario, están en buen estado y los puedes consumir con tranquilidad.

Comprueba la fecha de caducidad

Lo primero a la hora de comprar huevos es fijarse en la fecha de consumo preferente. Normalmente, esta información se encuentra en la caja de los huevos.

Si tenemos en cuenta los estudios del [Instituto de Estudios del Huevo](https://www.institutohuevo.com/) [<https://www.institutohuevo.com/>], los huevos pueden consumirse hasta 28 días después de su puesta. Si esos huevos han estado refrigerados y mantienen una cáscara limpia, no tendrían por qué estar malos a pesar de que hayan pasado varios días de la fecha de consumo preferente de la caja.

Realiza una prueba de flotación

El truco más sonado es el de meter el huevo en un vaso con agua.



Ver imagen

La prueba de la flotabilidad consiste en observar si un huevo flota o se hunde dentro de un vaso, generalmente, lleno de agua. Si el huevo flota, es un indicio de que el huevo contiene más aire dentro, por lo tanto, es menos fresco y puede estar malo. Por el contrario, si el huevo se hunde, su densidad es mayor, lo que significa que es más fresco.

Comprueba la cáscara

Los huevos que están en mal estado podrían tener una cáscara agrietada, fina, frágil o incluso abombada. Aunque este truco no es el definitivo, porque a veces pueden parecer perfectos por fuera y estar en mal estado por dentro.

¿Cómo saber si un huevo está malo al abrirlo?

Si con el huevo cerrado no lo tenemos del todo claro, lo mejor será hacer las últimas comprobaciones antes de cocinarlo y comerlo. Para ello, se pueden seguir varios tips simples.

Oriéntate por los olores

Como en cualquier comida, el olfato es el sentido que manda a la hora de conocer si un producto está en mal estado. En el caso del huevo es lo mismo, si al abrirlo desprende un olor desagradable, significará que el huevo está en mal estado y lo mejor sería tirarlo.

Color de la yema

El color de la yema, más que un indicador de bueno o malo, nos informa de la alimentación de la gallina. Las yemas pueden variar desde el amarillo pálido al naranja oscuro en función del pigmento de los alimentos de las gallinas.

Adherencia de yema y clara

Otra de las pruebas es observar la separación de la yema y la clara. La clara del huevo debe separarse con facilidad de la yema, en caso de que la yema se adhiera a la clara significa que el huevo no está en buen estado.

Lo mismo pasa con el movimiento de la yema: si la yema se mueve con facilidad, el huevo es fresco; si la yema se queda estática, el huevo está en mal estado.

Estado de la clara

Una forma muy fiable de saber si un huevo está malo es mirar la consistencia de la clara. Cuando la clara del huevo es firme y gelatinosa, estaríamos ante un huevo muy fresco; cuando la clara va perdiendo firmeza y se va volviendo más líquida, el huevo sería menos fresco.

¿Cómo evitar que se pongan malos?

Para evitar que los huevos se pongan malos primero de todo hay que asegurarse de que son frescos y guardarlos de forma correcta, evitando que se desarrollen bacterias.

¿Cuál es la forma correcta de guardar los huevos?

En realidad, la forma más correcta de conservar los huevos es en el frigorífico dentro de su propio envase, porque solo de esta manera no perderemos de vista la fecha de consumo preferente.

No laves los huevos

Una de las recomendaciones para evitar que los huevos se pongan malos es no lavarlos, porque la cáscara contiene una capa protectora que, tras lavarse, puede romperse y permitir la entrada de bacterias.

Ponlos en un lugar fresco y seco

Los huevos no pueden estar expuestos a la luz solar directa, porque la radiación puede provocar la descomposición de la cáscara, aumentar la temperatura de su contenido y proliferar las bacterias que dañan la salud. Por ello, se recomienda guardar los huevos en un lugar oscuro, fresco y seco.

Temperaturas constantes

No es recomendable guardar los huevos en la puerta de la nevera, porque al abrir y cerrar los huevos se someten a muchos saltos de temperatura y podrían aparecer bacterias nocivas. La temperatura constante de un estante del frigorífico bastará para mantener los huevos en buen estado.