

Come capire se un uovo è fresco?

Lun 22/05/2017 - 14:08

La data di scadenza, („Da consumarsi entro ...“), delle uova di gallina corrisponde esattamente a 28 giorni dopo la data in cui le stesse sono state deposte. Per capire qual è la data di deposizione è quindi sufficiente detrarre 28 giorni alla data di scadenza, che va indicata sulla confezione, ma non sul singolo uovo.

Vi sono più metodi per distinguere un uovo fresco da un uovo già “vecchiotto”.

Tenendo l'uovo vicino all'orecchio, lo si scuote leggermente. Un uovo fresco praticamente non emette rumore. Un uovo già datato emette un lieve gorgoglio, poichè l'albume è meno denso.

Il cd. test del bicchiere d'acqua, consiste nell'immergere con cautela l'uovo in un bicchiere largo e pieno di acqua. Se l'uovo resta depositato sul fondo del bicchiere, vuol dire che è molto fresco. Le uova fresche, infatti, al loro interno hanno solo una piccola bolla d'aria. Durante la conservazione negli scaffali, l'acqua all'interno dell'uovo evapora attraverso il guscio, facendo aumentare le dimensioni della bolla d'aria, ciò provoca il galleggiamento dell'uovo nel bicchiere d'acqua. Se l'uovo rimane con un'estremità appoggiata al fondo del bicchiere e l'altra inclinata all'insù, stà a significare che l'uovo non è più del tutto fresco. Se l'uovo, invece, è inclinato quasi in verticale, indica che ha già fra le due e le 3 settimane. Un uovo che galleggia nell'acqua è probalmente più vecchio di 28 giorni.

Anche aprendo l'uovo si possono avere delle indicazioni sulla sua freschezza. Nell'uovo fresco, il tuorlo è ricurvo verso l'alto e l'albume è molto denso. Nelle uova più vecchie, invece, il tuorlo è più piatto e sui bordi risulta mescolato all'albume.

Per la preparazione di pietanze a base di uova crude o per cuocere le uova al tegamino oppure le uova alla coque andrebbero usate soltanto uova davvero fresche. Le uova più datate possono, di norma, essere comunque usate senza problemi, ma è necessario che vengano ben cotte (riscaldare per alcuni minuti ad almeno 70 gradi). Anche una volta superata la data di conservazione, l'uovo non è automaticamente da buttare, purchè dopo l'acquisto sia stato conservato al fresco. Le uova che all'apertura hanno un odore sgradevole sono, però, assolutamente da buttare.