

## MARCO REFERENCIAL

EL MARCO SE BASA EN OBJETIVOS, PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, JUSTIFICACIÓN Y LLUVIA DE PREGUNTAS. POR FAVOR COMPLETAR Y CORREGIR. PRIMERO DEBE HACERSE EL GLOSARIO PERSONAL A MANO Y EN EL CUADERNO PARA QUE LA REDACCIÓN SEA MÁS SENCILLA.02-08-16

El huevo está constituido por la clara y la yema, en la clara se distinguen dos partes según su densidad: el albumen denso y el fluido. El albumen denso rodea la yema y es la principal fuente de proteína del huevo y el albumen fluido es el que está más cerca a la cáscara.

El albumen (clara) está compuesto por agua y proteínas, la principal es la ovoalbúmina cuyas propiedades son de especial interés desde el punto de vista nutritivo y culinario, tanto así que es considerada como punto de referencia para valorar la calidad de las proteínas de otros alimentos

Por otra parte, la yema es la parte central y anaranjada del huevo que está rodeada por la membrana vitelina que le da la forma a la yema y permite que se mantenga separada del albumen. En la yema se encuentran las principales vitaminas, lípidos y minerales del huevo, por ello es la parte nutricionalmente más valiosa.

Cuando freímos un huevo, lo que se produce en él es un cambio estructural de sus proteínas, lo que conlleva una transformación de su aspecto como por ejemplo que la clara se vuelva blanca y sólida; este es el cambio que llamamos desnaturalización. Aunque es producido principalmente por el calor también lo pueden producir algunas sustancias como el etanol. COMPLETAR