



Universitat
de les Illes Balears

experimenta

Ou fregit sense foc

**Ciència
per a tothom**



Material

- 1 plat
- 1 ou
- Alcohol de farmàcia al 96%



Procediment



1. Aboca una petita quantitat d'alcohol al plat fins a tapar-ne tota la superfície.
2. Trencar un ou al damunt.
3. Aboca un poc més d'alcohol damunt l'ou.

Explicació

La clara d'ou és bàsicament aigua (88-90 %) i proteïnes (12 %), la més abundant de les quals és l'ovoalbúmina. Totes les proteïnes de l'ou estan en suspensió col·loïdal, per això el blanc és líquid.

Les proteïnes estan formades per seqüències d'aminoàcids, que es pleguen sobre si mateixes i generen estructures més complexes. Si aplicam calor o determinats agents químics, com l'alcohol, les proteïnes perden aquesta estructura plegada, es diu que es desnaturalitzen, deixen de ser solubles i coagulen. Les proteïnes coagulades les veiem blanques i sòlides.

4. Espera devers trenta minuts i observa'n el resultat.

Important!

El resultat
d'aquest
experiment



PortUIB

Programa d'orientació i transició a la Universitat

Vicerectorat
d'Estudiants

GOIB
CONSELLERIA
EDUCACIÓ, UNIVERSITAT
I RECERCA
DIRECCIÓ GENERAL
POLÍTICA UNIVERSITÀRIA
I RECERCA

COMPROMESA
AMB L'AGENDA 2030



seras.uib.cat