

Ученым удалось вареное яйцо сделать снова сырым

Автор: Анна Советина, Надо.ua
09.02.2015 20:46



Австралийские ученые провели необычный эксперимент, в результате которого они попытались вернуть сваренное вкрутую яйцо в исходное состояние. И, как это не странно, у них все получилось.

Куриное яйцо состоит из воды (90%) и белков (10%). Белки объединены с помощью атомных связей в цепочки аминокислот. При воздействии высоких температур эти связи нарушаются, что приводит к перестраиванию цепочек. Из-за этого яичный белок переходит из жидкого в твердое состояние и меняет свой цвет на белый. Но теперь ученые знают, как обратить этот процесс и сделать яйцо снова сырым.

Сначала ученые 20 минут держали яйцо в воде, температура которой достигала 90°С. Для возвращения белка снова в жидкое состояние использовалась мочеви́на, которая разжижает белковую структуру. Для завершения эксперимента яйцо необходимо было поместить в специальную центрифугу, в которой на яйцо оказывалась особая нагрузка, способствующая «распутыванию» белковых связей.

Ученые не рассказали, остается ли после такого эксперимента яйцо пригодным к употреблению, но данное открытие может оказаться весьма полезным в медицине, так как некоторые лекарства сегодня делаются из быстро сворачиваемых белков.

[Источник](#)