



HUEVOS "SUDADOS"

Apreciado Sr. Castelló:

En el almacén de mi negocio de mayorista de huevos a veces me encuentro con el problema de que, tras entrega de los mismos a mis clientes, estos se quejan de que están "sudados", lo que puede conducir a una indeseable proliferación de hongos en la cáscara. Estos huevos, recogidos en las granjas, ya han estado conservados un máximo de 3 ó 4 días en refrigeración y aunque en el breve tiempo del transporte hasta mi almacén la cadena de frío se haya podido deteriorar, luego se ha seguido



manteniendo, a unos 18 °C aproximadamente, y con una alta humedad relativa.

La pregunta concreta es sobre lo que debería hacer para que no ocurra el citado fenómeno, que desmerece la calidad del producto entregado a mis clientes.

J.H.
(Barcelona)

El problema que Ud. me plantea es algo ya viejo en el sector del huevo, tratándose de evitar la presentación de la condensación de humedad en la superficie de la cáscara, una consecuencia física de haber pasado un cuerpo frío y húmedo —el huevo almacenado— a un ambiente más cálido y seco —las condiciones exteriores.

El problema no ocurriría si no se diesen las circunstancias críticas para la aparición de este "punto de rocío", es decir, si los huevos salidos de su almacén se mantuviesen siempre luego en condiciones de refrigeración, tanto en el comercio expendedor como por parte del cliente. Y aunque el particular ya suele hacerlo, en la nevera de su casa, dudo mucho que todos los restauradores también, al menos hasta el momento de utilizar los huevos, suponiendo que el problema que menciona se lo han planteado algunos de éstos.

Los 18 °C que Ud. menciona es ya un nivel elevado como para que no ocurra el problema pero debe saber que si la humedad relativa que ha mantenido en su

almacén es del orden de un 60-70 %, el fenómeno del "sudado" tendrá lugar tan pronto el huevo pase a una temperatura ambiente exterior superior a 24 °C y la humedad sea superior al 67 %, o bien, con 27 °C de temperatura a una humedad por encima del 55 %. La única forma de evitar el problema, aparte de "educar" a sus clientes para que mantengan los huevos en condiciones de refrigeración —tarea difícil pero no imposible— sería reducir la humedad relativa de su almacén, por ejemplo, hasta un 50-60 %.

Si el equipo de frío de que dispone es "standard" y éste enfría a la par que mantiene una elevada humedad, la solución que le queda será instalar un desecador que le mantenga el grado de humedad relativa en el nivel indicado o, más exactamente, en el límite preciso para que no tenga lugar el "sudado".

Sólo que con ello se podrá encontrar Ud. con otro problema: el de que, a menor humedad ambiental, el huevo pierde más peso a través de la transpiración de su cáscara, en lo que influye también la

duración del almacenaje. Esto, en la práctica, se puede traducir en que algunos huevos que estén en el límite de su categoría por peso, tras mantenerse unos días con una humedad relativa más baja de lo habitual, caigan en la clasificación inferior, lo que pueda dar lugar a una reclamación de algún cliente, similar de la que ocurriría tras un mal ajuste de la clasificadora. Por tanto, siendo el recurso aconsejado un arma de dos filos, deberá vigilar Ud. para no caer en un problema al intentar solventar otro.

Atentamente

José A. Castelló

