EL PRIMER HUEVO AHUMADO EN FRÍO DEL MUNDO, ADORADO POR LOS CHEFS

Marketing. La carne y las verduras ahumadas se han convertido cada vez más en una tendencia alimentaria popular en los últimos años, pero ¿alguna vez habíamos oído hablar de huevos crudos ahumados?

ABC RURAL
Australia: 25-6-2020

Una familia al este de Geelong, en Australia, ha comenzado a infundir un sabor ahumado en los huevos crudos a través de los poros de las cáscaras, con lo que aumenta su vida útil a cinco meses.

Según Julie Kos, de la Smoked Egg Company, les costó años perfeccionar el primer producto del mundo de este tipo en el que las pruebas clínicas han demostrado que el proceso del ahumado detiene el crecimiento bacteriano y el proceso de envejecimiento de los huevos. **"La gente al principio no lo entendía pues al oír la palabra 'ahumado' pensaban que era un huevo cocido, lo que no es así, pues aún está crudo"**, dice.

Puntos **clave**

1. Los huevos crudos ahumados son un nuevo producto creado por granjeros victorianos (*).
2. El ahumado en frío de los huevos abre los poros de la cáscara, infundiendo el sabor y pasteurizándolos, matando a las bacterias.
3. Al igual que los "huevos con tocino, pero sin tocino", los chefs están adoptando el producto debido a su sabor, el atractivo para los vegetarianos y la más larga vida útil.

(*) N. de la R.: Victoria es el Estado australiano más pequeño, pero más poblado, situado en el extremo sudeste del país.

La idea, **un accidente**

La idea comenzó cuando Julie regaló a su esposo Paul un ahumador para su 30 aniversario de su boda y decidió nacer una experiencia.

"Cuando trajo el huevo ahumado y lo cociné, descubrimos que tenía el sabor más sorprendente", dice. **"Nos dimos cuenta de que el maridaje entre el huevo y el proceso del ahumado fue increíble"**.

Kos, que lleva 5.000 gallinas ponedoras en su propiedad familiar de Geelong, dice que el sabor del huevo ahumado no se parecía a nada que hubiera comido antes. **"Es un sabor ahumado suave, la gente lo describe como de huevos con tocino, pero sin el tocino"**.

Pero. como con cualquier producto natural, hay alguna variación entre el sabor de cada huevo dependiendo de la edad de la gallina que lo produjo. **"A veces notas un sabor más fuerte que otras y realmente depende del tamaño del huevo"**, dice Kos. **"No podemos controlar los poros naturales en un huevo, por lo que, a veces, el sabor no es tan acentuado, pero la mayoría de las veces es un sabor fuerte y agradable"**.

Cápsula de **vitaminas naturales**

'El negocio compra huevos para ahumar en frío en grupos de 75.000, lo que hacen en una pequeña fábrica fuera del sitio. "No usamos nuestros propios huevos, ya que los huevos "Kossies Free Range" tienen un hermoso sabor cremoso que queda enmascarado por el humo", dice Kos. Pero cuando el huevo ahumado todavía estaba en fase de investigación, los Kos descubrieron que el proceso logró algo más que simplemente inyectar un sabor al huevo.

Kos observó que las claras no se rompían en los huevos ahumados, por lo que quiso descubrir si gracias al sistema también los estaba pasteurizando.

El CSIRO Food Innovation Center, en Werribee – Australia - financió la investigación de la Smoked Egg Company para completar las pruebas de seguridad alimentaria para comprender la acción que el proceso del ahumado tiene sobre la salmonela. **"Y después de] ocho semanas un huevo normal tenía 21 millones de bacterias y el huevo ahumado nada"**, dice Kos,.

"Se trata de una ecuación precisa de tiempo, temperatura, humedad, volumen de humo y volumen de producto. Se ahúma cerca del punto de congelación y eso lo fija, somos las primeras personas en ahumar huevos comercialmente", añade. Todos los huevos pueden contener bacterias perjudiciales, como la *Salmonella*, que puede tener efectos devastadores para la salud, por lo que Kos dice que tener un huevo seguro es importante para las personas con sistemas inmunes vulnerables. **"Tenemos un huevo seguro para mujeres embarazadas, niños pequeños o personas enfermas, que deberían estar comiendo alimentos libres de bacterias, y ahora tenemos la cápsula de vitaminas de la naturaleza que está libre de ellas "**, dice.

Los chefs elogian el sabor ahumado de los huevos en algunos de los restaurantes de alta gama de Melbourne, y también aplauden la vida útil del producto.

Según este chef, la razón de haberlos incorporado a su carta se debe a que con la tecnología empleada en el ahumado el huevo es mucho más seguro y, además, tiene una vida útil mucho más larga. Pero también está la singularidad de su sabor, que uno puede notar como con un plato ahumado. Lo que es algo impresionante. "**Es tan versátil que uno puede utilizarlos para reemplazar a una carne ahumada en un plato vegetariano**", añade.

Plato de espagueti a la carbonara, con huevos ahumados

En la foto, el chef Johnny Di Francesco, que ha incorporado los huevos ahumados en su carta

Los primeros huevos crudos ahumados del mundo, de los esposos australianos Julie y Paul Kos