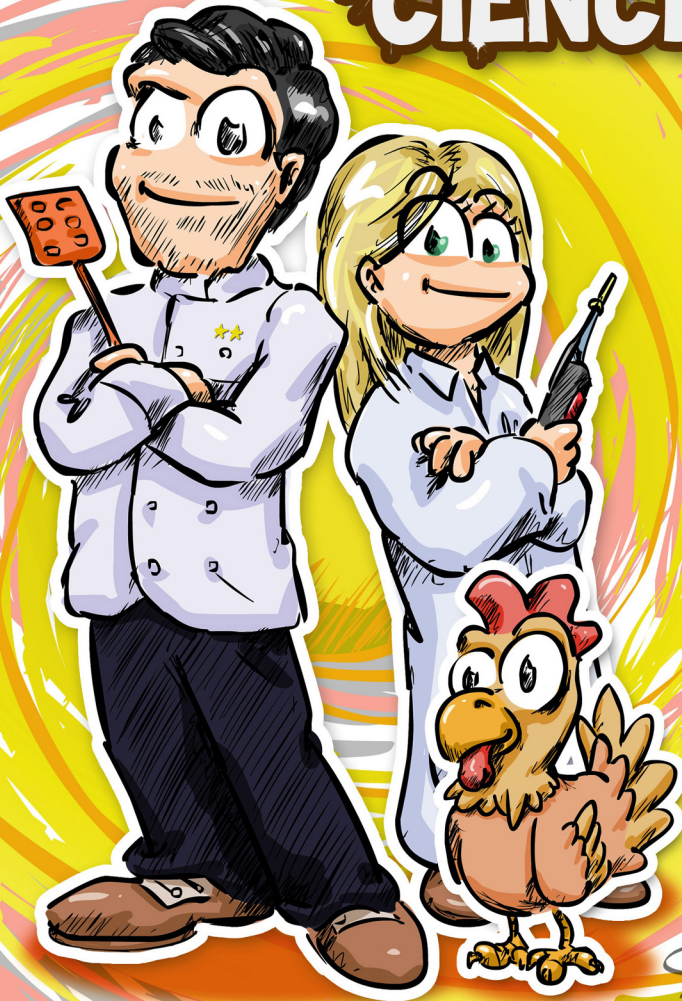


CIENCIA!



La Multiplicación
del Huevo



MARIO SANDOVAL ES UN ARTISTA EN LA INNOVACIÓN CULINARIA CON UN ALIMENTO FETICHE: ¡EL HUEVO!

EXPERIMENTÓ A CONCIENCIA CON NUEVAS FORMAS, TEXTURAS Y ELABORACIONES CON EL HUEVO COMO PROTAGONISTA.



PERO SIEMPRE FALTABA ALGO.



EL CHEF SABÍA QUE ALGO SE LE ESCAPABA PARA EXTRAER AL HUEVO SU MÁXIMO POTENCIAL CULINARIO.



EN BUSCA DE NUEVAS IDEAS, MARIO SE ACERCÓ AL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO, EN UN PASEO QUE MARCARÍA EL FUTURO DE LOS DOS.

LA DRA. MARTA MIGUEL ES UNA INVESTIGADORA DEL CSIC QUE REALIZÓ SU TESIS DOCTORAL ACERCA DE UN PROCESO QUE MARCA ESTA HISTORIA:



¡LA HIDRÓLISIS DEL HUEVO!

SE TRATA DE UN PROCESO DE CORTE DE LAS PROTEÍNAS DEL HUEVO EN FRAGMENTOS MÁS PEQUEÑOS



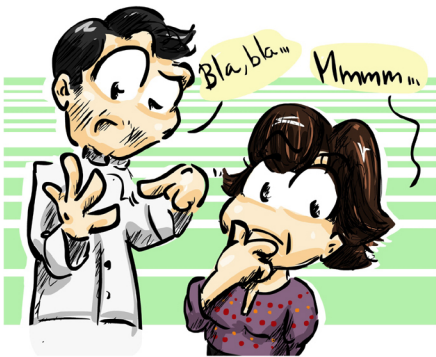
MARTA DEMOSTRÓ QUE ESOS FRAGMENTOS PUEDEN SER BENEFICIOSOS PARA NUESTRA SALUD CARDIOVASCULAR,



AL ACABAR SU TESIS, SIN EMBARGO...



LOS HIDROLIZADOS DE HUEVO SE QUEDARON EN UN CONGELADOR DEL LABORATORIO...



MARIO LE EXPLICÓ SUS INQUIETUDES A MAR FERNÁNDEZ, DIRECTORA DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO, Y ELLA SE ACORDÓ DE MARTA.



ASI SE PRODUJO EL VENTUROSO ENCUENTRO QUE DETERMINA TODA ESTA HISTORIA, Y QUE, SIN SABERLO, TRANSFORMARÍA SUS CARRERAS

LA INVESTIGADORA TENÍA LO QUE EL CHEF LLEVABA BUSCANDO TANTO TIEMPO.....



UNA BUENA CANTIDAD DE HIDROLIZADO DE HUEVO PARA QUE MARIO REALIZASE TODO TIPO DE PRUEBAS.



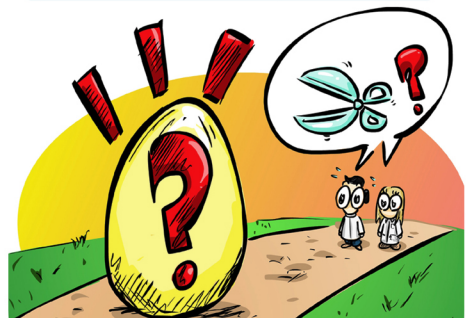
A MARIO LE ENTUSIASMÓ TANTO EL NUEVO PRODUCTO QUE SE VOLVIÓ LOCO Y CONVIRTIÓ SU COCINA EN UN TORBELLINO DE EXPERIMENTOS CULINARIOS

EL CHEF CONSIGUIÓ INFINIDAD DE TEXTURAS INNOVADORAS PERO...



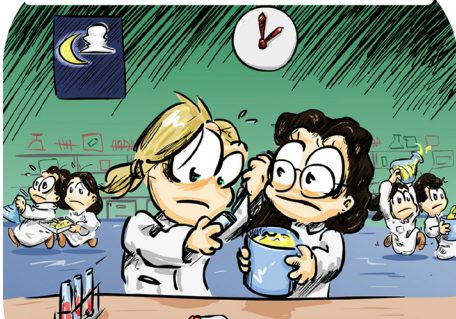
ESA MANERA DE HIDROLIZAR EL HUEVO PROVOCABA QUE LOS FRAGMENTOS DE PROTEÍNA FUERAN UN POCO AMARGOS...

¡TAN CERCA Y TAN LEJOS! ¡FALTABA ALGO!



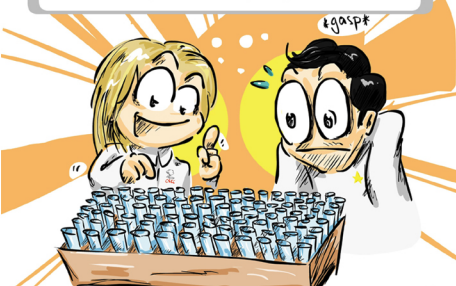
¡HABÍA QUE INVESTIGAR LA MANERA DE CONSEGUIR ESAS TEXTURAS PERO CON UN SABOR EXTRAORDINARIO!

¡SE DESATÓ UN TORBELLINO DE ACTIVIDAD!



EN EL LABORATORIO DE MARTA, LOS CIENTÍFICOS LUCHABAN POR CONSEGUIR UN HIDROLIZADO QUE NO FUESE AMARGO.

EL ENTUSIASMO EXPERIMENTADOR EN OCASIONES PODÍA SER ABRUMADOR



Y A MARIO SE LE VENÍA EL MUNDO ENCIMA CUANDO MARTA LE TRAÍA CIENTOS DE MUESTRAS PARA PROBAR.

A SU VEZ...



...LA COCINA DE MARIO ECHABA HUMO MIENTRAS PROBABA TODAS LAS MUESTRAS QUE LE TRAÍA MARTA.



OTRAS VECES, LA APRETADA AGENDA DEL CHEF HACÍA QUE OLVIDASE ALGUNA CITA A HORAS INTEMPESTIVAS PARA REALIZAR LA ENTREGA DE MUESTRAS...

¡PERO TANTO SACRIFICIO AL FIN DIO SU FRUTO!



¡UN HIDROLIZADO DE HUEVO QUE NO ERA AMARGO Y ERA TREMENDAMENTE VERSÁTIL EN LA COCINA!

¡POR FIN!



¡LA UNIÓN CIENCIA Y COCINA CONSIGUIÓ LO QUE PARECÍA IMPOSIBLE, UNA NUEVA FORMA DE COCINAR EL HUEVO!

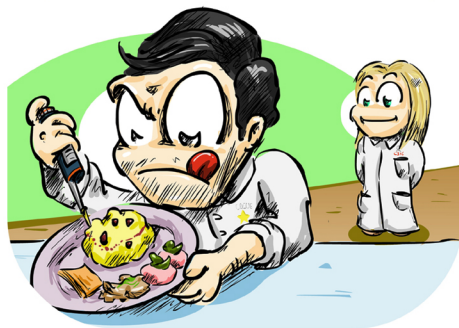


¡DE PRONTO, UN FASCINANTE UNIVERSO DE TEXTURAS, SABORES Y PRESENTACIONES SE ABRIÓ ANTE ELLOS!

POR SU PARTE MARTA TAMBIÉN FUE INCORPORANDO PARTE DE LA MENTALIDAD Y CARACTERÍSTICAS CULINARIAS EN LAS CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN.



SIN DARSE CUENTA MARIO IBA CONTAGIÁNDOSE POCO A POCO DE LA MANERA DE TRABAJAR Y DE LAS TÉCNICAS DE UN LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN



EL EQUILIBRIO CONSEGUIDO ENTRE ESTAS DOS DISCIPLINAS IMPULSÓ QUE EL EQUIPO MARIO-MARTA FUESE UN TÁNDEM PERFECTO...



¡NI SIQUERA MADRID FUSIÓN SE LES RESISTIÓ!

¡LAS POSIBILIDADES DEL HIDROLIZADO DEL HUEVO SEDUCÍAN A TODO EL MUNDO!



FINALMENTE...

TODO ESTE ESFUERZO MERECIÓ LA PENA Y MARIO CONSIGUIÓ DESCUBRIR, CON LA AYUDA DE LOS CIENTÍFICOS, "EL HUEVO DEL FUTURO"

¡CONTINUARÁ!



Instituto
de Estudios
del Huevo



CIAL

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

COQUE

Mario Sandoval



www.alymphslife.com

[@alymphslife](https://twitter.com/alymphslife)

[/alymphslife](https://www.facebook.com/alymphslife)

Autor: Jesús Sánchez Ruiz