

La conservazione delle uova

Nell'industria viene applicata la conservazione delle uova sgusciate. C'è la possibilità di conservare l'albumine separato dal tuorlo, così da poter poi utilizzare separatamente le due parti, oppure di conservare l'uovo intero (omogeneizzato e pastorizzato). La conservazione delle uova senza guscio si basa sull'azione del freddo (uova congelate) o del calore (uova pastorizzate o essiccate):

- la **congelazione delle uova** intere o delle parti separate e mescolate viene condotta a -20°C per 2-3 giorni; successivamente le uova vengono mantenute a $-5 / -10^{\circ}\text{C}$. La tecnica prevede solitamente l'aggiunta alle uova di una piccolissima percentuale di sale da cucina, allo scopo di facilitare il congelamento del tuorlo. Le uova congelate, mantenute in contenitori ermetici, si conservano per lunghissimo tempo senza subire alcun deterioramento; inoltre richiedono uno spazio ridotto per la conservazione e consentono risparmi di tempo nella preparazione. Per tutti questi motivi la loro diffusione è crescente, estendendosi anche al settore della ristorazione collettiva;
- le **uova e i tuorli pastorizzati** sono molto utili per preparare gelati e quelle creme e salse che non devono essere cotte (maionese, crema inglese, ecc.);
- attraverso l'essiccamiento si ottengono invece le **polveri d'uovo**, molto impiegate in pasticceria. L'albumine viene in genere essiccato su piastre riscaldate, mentre il procedimento per essiccare i tuorli, o le mescolanze di tuorli e albumi, è solitamente quello detto a spruzzo o spray-dry. Va detto che con tale metodo non viene annullata l'attività batterica ed è importante tenerne conto se si utilizzano le uova in polvere per prodotti che non subiscono pastORIZZAZIONE o cottura.