NACHRICHTEN
Österreich

Italienische Physiker enthüllen die perfekte Methode für Frühstückseier!

Italienische Physiker präsentieren am 9. Februar 2025 eine neue Methode zur perfekten Zubereitung von Frühstückseiern, die Konsistenz und Nährstoffe optimiert.

Pozzuoli, Italien - Ein italienisches Physiker-Team hat eine bahnbrechende Methode zur Zubereitung des perfekten Frühstückseis entwickelt, die sowohl die Konsistenz als auch den Nährstoffgehalt verbessern soll. Laut einem Bericht im Fachjournal **oe24.at** wird hierbei das Geheimnis in einer abwechselnden Kochtechnik gefunden: Das Ei wird jeweils für zwei Minuten abwechselnd in 100 Grad heißes und 30 Grad warmes Wasser getaucht. Dieser Prozess dauert insgesamt 32 Minuten und sorgt dafür, dass das Eigelb eine konstant ideale Temperatur von etwa 67 Grad erreicht – perfekt für eine cremige Textur – während das Eiweiß bei den hohen Temperaturen genügend fest wird.

Das traditionelle Kochen entweder bei 100 Grad oder in der Sous-vide-Methode führt häufig zu Kompromissen in der Textur des Eis. Die Forschung des Teams um Pellegrino Musto vom National Research Council in Pozzuoli zeigt, dass die neue Technik nicht nur die Konsistenz des Eis verbessert, sondern auch in Bezug auf die Nährstoffe überlegen ist. So wurden bei Tests mit Methoden wie Infrarotspektroskopie und Massenspektrometrie signifikante Unterschiede zwischen ihrem Rezept und klassischen Zubereitungsmethoden festgestellt. Wie die Wissenschaftler in einem weiteren Bericht auf **geo.de** erklären, ermöglicht das periodische Garen ein perfekt gegartes Eigelb, das gleichmäßig und sicher zubereitet ist, was es von den oft zu

flüssigen weichgekochten Eiern abhebt.

Energie und Innovation in der Küche

Die neuartige Kochmethode könnte nicht nur Frühstückseistechniken revolutionieren, sondern auch Potenzial für innovative Anwendungen in der Materialverarbeitung aufzeigen. Die Forscher verweisen auf Möglichkeiten wie Härtung und Strukturierung von Materialien, die aus dieser periodischen Wärmebehandlung resultieren könnten. Somit bringt die italienische Forschung frischen Wind in die Kunst des Eierkochens und verspricht, das Frühstücksritual auf ein neues Level zu heben.

Details	
Ort	Pozzuoli, Italien
Quellen	• **www.oe24.at** • **www.geo.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at