Versuche mit Hühnereiern

Forschungsfrage 1: Wie entstehen Hühnereier?

Eine Henne hat nicht zwei, sondern nur einen Eierstock und einen Eileiter. Dennoch kommt es fast alle 24 Stunden zu einem Eisprung.

Im Eierstock reifen die gelben Dotterkugeln heran, die wir vom Frühstücksei her kennen. In ihnen schwimmt, mikroskopisch klein, die Eizelle.

Forschungsfrage 2: Was sind die Bestandteile von Hühnereiern?

Das Eiklar besteht aus 87% Wasser, 11% Eiweiß, 1% Kohlenhydrate und ist praktisch fettfrei.

Das Eigelb setzt sich aus 50% Wasser, 16% Eiweiß und 32% Fett.

Forschungsfrage 3: Wie können die Proteine in den Hühnereiern denaturieren?

Durch starke Hitze.

Durch Salz.

Forschungsfrage 4: Wie kann man mit Eigelb als Emulgator Mayonnaise herstellen?

Man braucht Eigelb und Öl. Im Eigelb ist der Emulgator Lecithin.

(~Lara „Es ist fast unmöglich!“)