

Qué es realmente el líquido rojo que sale de la carne cruda (no, no es sangre)



Es normal que la carne cruda suelte un líquido rojo, y aunque prácticamente todo el mundo piensa que es sangre , en realidad no es así. Este líquido se produce debido a una reacción química que sucede al congelar la carne roja.

El líquido rojo que vemos en empaques de carne cruda en el supermercado y cuando descongelamos la carne que tenemos en el refrigerador es, en realidad, agua mezclada con una proteína llamada mioglobina, como explican desde Business Insider.

Esta proteína, cuya estructura es bastante similar a la de la hemoglobina, está presente en el músculo de la vaca y su función es almacenar oxígeno. Al congelar la carne el agua que la compone se convierte en cristales de hielo que rompen las células musculares, lo que libera mioglobina. Al descongelarla la proteína se mezcla con el agua, y dado que esta contiene hierro, resulta en un líquido con un color bastante similar a la sangre.

Si fuera sangre, otras carnes (como la del pollo) también soltarían ese líquido rojo, pero no lo hacen. Así que tranquilo, cuando pidas al mesero que le diga al chef que cocine tu carne al término medio, ese líquido rojo que verás brotar de tu filete no es sangre. Y recuerda, aunque veas mucho de ese líquido rojo nunca debes lavar la carne o el pollo antes de cocinarlo.

Fuente: gizmodo.