



# Cartas de lectores

## Mayonesas

En el último número, en la nota sobre emulsiones culinarias (Mariana Koppmann, 'Emulsiones. El arte de mezclar agua con aceite', CIENCIA HOY, 133: 62-64), se afirma que 'una mayonesa casera durará varias horas', dependiendo de la habilidad del cocinero. La autora explica que eso se debe a que 'el agua y el aceite no se mezclan', y aclara las razones fisicoquímicas por las que se produce el rechazo a mezclarse. Todo muy interesante e instructivo.

Sin embargo, en las mayonesas comerciales de los supermercados debe estar operando algún otro factor, porque duran indefinidamente. ¿Qué tienen además de aceite y huevo? ¿Cómo mantienen imperturbable la unión del agua y el aceite?

**Julián Gutiérrez Marino**  
San Nicolás de los Arroyos

## Respuesta de la autora

Las mayonesas comerciales tienen agregados de diferentes espesantes. Cada fabricante utiliza uno o varios de ellos para lograr que la emulsión sea muy estable. Los más habituales son almidón modificado, un polisacárido llamado goma xantana y otro llamado goma guar. Los mismos espesantes se pueden encontrar en otros aderezos, sopas instantáneas, dulces, yogures y más productos. La función que cumplen en el caso de la mayonesa es hacer que la sustancia acuosa o dispersante, que es el huevo, resulte muy viscosa, de suerte que haya poca fluidez y, por lo tanto, poco movimiento. En esa situación, las gotas de aceite dispersas en ella tienen menos oportunidad de encontrarse, lo que confiere estabilidad a la emulsión. Es una alegría tener lectores atentos que se hacen preguntas a partir de lo que leen en CIENCIA HOY.



**SÁBADOS**  
**11.30 hs.**

