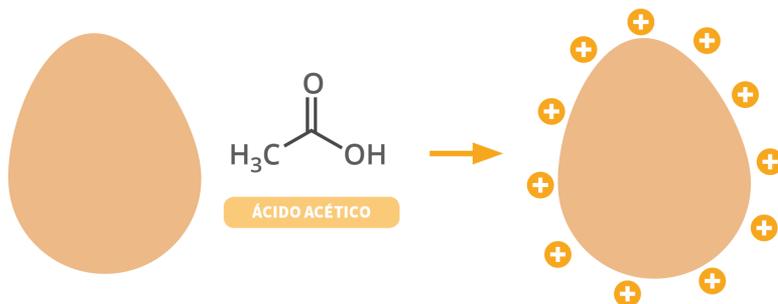


Infografías Periódicas

Una colaboración entre C&EN y Andy Brunning, autor del blog de los famosos gráficos de **Compound Interest**. Para ver todas las Infografías Periódicas de C&EN, visita cenm.ag/periodicgraphics.

HUEVOS DE PASCUA DE COLORES

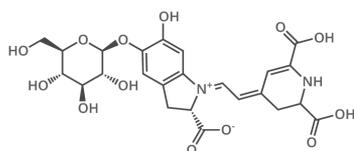
Los huevos de colores son una tradición en Pascua. Aquí echaremos un vistazo a la química del proceso de tintado de los mismos, a las sustancias usadas como colorantes naturales, y a las moléculas que hay detrás de los diferentes colores obtenidos.



EL PROCESO DE TINTADO DE LOS HUEVOS DE PASCUA

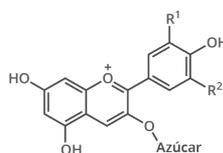
La gente tiñe los huevos sumergiéndolos en una mezcla del colorante, agua y vinagre. El ácido acético protona las proteínas de la cutícula de la cáscara del huevo, haciendo que esas partes queden cargadas positivamente. Esto hace más fácil que las moléculas del colorante se adhieran a la cutícula del huevo, consiguiendo un color más intenso.

ROJO



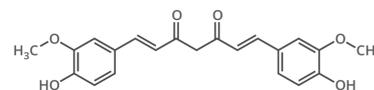
El zumo de remolacha puede teñir las cáscaras de huevo de rojo. El color viene del pigmento betanina o betacianina, mostrado arriba.

AZUL



Las antocianinas, arriba, son las encargadas de dar el color morado a la col lombarda. Estos compuestos pueden usarse para hacer que las cáscaras de huevo se vuelvan azules. El azúcar y los grupos R dependen del colorante.

AMARILLO



La cúrcuma mezclada con agua puede usarse para hacer que los huevos se vuelvan amarillos. La tonalidad amarilla se debe a la curcumina (arriba).

