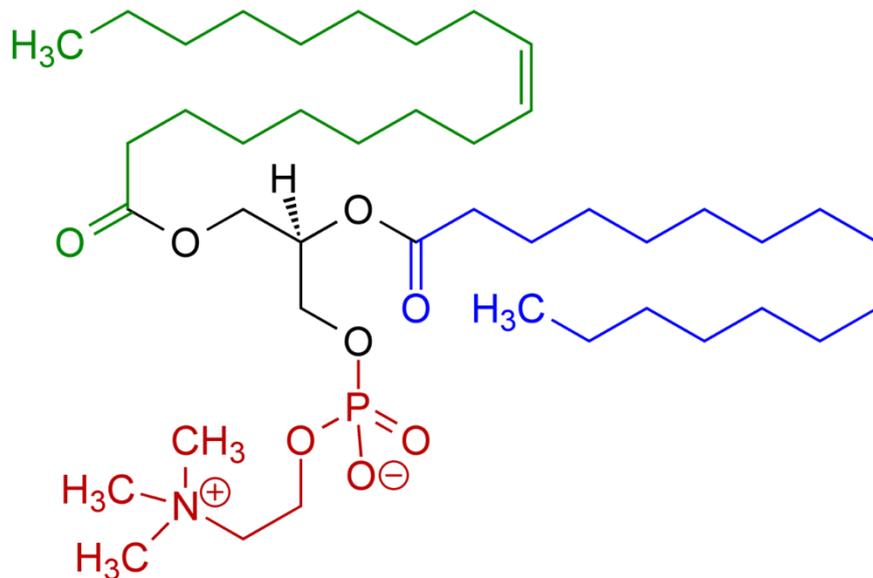


Lipídeos

Um dos passatempos de Jarbas é cozinhar. Desta vez, ele queria se arriscar a preparar um molho chamado *Béarnaise*, um molho francês de cor clara, que vai bem com carnes, para um jantar com seus amigos. Para preparar o molho, os ingredientes são: vinagre de vinho branco, água, sal, manteiga, gema de ovo, cebola e ervas. Na receita, estava escrito que o vinagre com ervas deveria ser batido vigorosamente com as gemas de ovo, e só depois a manteiga seria adicionada.

Porém, Jarbas, não prestando atenção, acabou esquecendo de mexer as gemas de ovo e colocou a manteiga no vinagre com ervas. O resultado foi uma mistura heterogênea, não o creme suave que ele esperava. Sua amiga, Flávia, ao chegar, resolveu ajudá-lo a refazer o molho e dessa vez seguiram a receita de forma correta, obtendo o molho homogêneo. Jarbas ficou confuso com o porquê de o molho ter dado errado antes, e Flávia por ser bioquímica, explicou para ele que era importante colocar a gema do ovo antes, pois a gema contém **lecitina**.

Explique bioquimicamente por que o molho béarnaise não funcionou da primeira vez, mas na segunda vez.



Lecitina (ou fosfatidilcolina) (fonte: wikimedia 1commons)