

A nyers tojás belseje a héjhoz képest viszonylag szabadon elmozdulhat, a főtt tojásé viszont nem, így a következő kísérletek alapján lehet megkülönböztetni őket:

Ha megrázzuk a tojásokat, a nyers tojás esetében gyenge kotyogást hallunk, a főttnél nem.

Egyformán megperdítve mindkettőt, a nyers tojás a benne levő folyadék tehetetlensége miatt kevésbé jön forgásba, és ugyanezért hamarabb meg is áll, mint a főtt.

Ha a forgó tojásokat rövid időre lefékezzük, a nyers újra mozgásba jön – mivel a folyékony belső rész nem áll meg azonnal a héjjal együtt, hanem csak hosszabb idő alatt csillapodik le –, a főtt azonban nyugalomban marad.