

一周辟谣

你吃的这些瓜果
都用了

药?



蝉鸣鸟啼,夏日已至,各种瓜果也成熟落地,正向我们招手。
消暑的季节,怎能缺了西瓜、樱桃? 减肥的日子,番茄、黄瓜谁也不能缺席。
但是,近期一些关于西瓜、樱桃、番茄等瓜果的传言在网上散播,顿时让不少人觉得手里的“瓜”不香了。事实到底如何,且看专家解答。

西瓜
你不爱我了,怀疑我不是发自内心的甜

问:据说西瓜都是催熟的?
专家:现在的种植栽培手段可实现西瓜周年自然成熟上市。自然成熟的西瓜甜,催熟西瓜酸,无催熟的必要性,催熟西瓜是瓜农自毁销路的做法。
问:瓜蒂突起就是用药了,正常的西瓜是平的或凹下去?
专家:西瓜的外形、瓜蒂是否突起属于西瓜品种特征形态,除少量受发育中各种条件影响的畸形外,正常的西瓜都有其品种特征形态。

(专家:农业农村部农产品质量安全风险评估实验室(杭州)专家王强、宋雯)

荔枝
说吧,是谁在嫉妒我的“美色”

问:荔枝被浸泡“药水”来保色保鲜?
专家:在荔枝采摘过程中,用化学试剂泡是一种非常常规的处理方法。化学药剂保鲜是目前应用最广泛的保鲜技术之一,但荔枝保鲜并非保存标本那样要用到福尔马林(甲醛)。只要合理使用、符合标准,对人体并没有什么危害。
问:小孩吃了“药水泡的荔枝”会得手足口病?
专家:手足口病传播的主要途径是通过与被病毒污染的东西接触而感染。如果小朋友食用了患者接触过的荔枝或者任何一种水果、食物,也可能会感染手足口病,但这些病原体与处理荔枝的“药水”没有任何关系。

(专家:科信食品与营养信息交流中心科学技术部主任阮光锋)

番茄
谁还不是个宝宝了,我是“慢热”

问:西红柿“囊肉分离”“皮红肉青”是打药了?
专家:番茄按果实硬度可分为硬果、软果,这是品种问题。有的番茄“囊肉分离”“皮红肉青”,是未完全成熟番茄的外观特征,不是食品安全问题。
问:为什么市面上一些番茄看着比较青?
专家:番茄果皮薄、含汁液多、怕挤压,如果采摘完全成熟的番茄,在运输过程中内部组织变软、容易破裂。为了保证一定的货架期,长途运输的番茄一般在未成熟时采摘,成熟度低,青的部分较多。

(专家:农业农村部农产品质量安全风险评估实验室(杭州)专家王强、徐明飞)



樱桃
谁说我天生个子小,瞧不起谁呢

问:大樱桃99%都使用了膨大剂,单果重量翻番可达26克?
专家:在我国,露地樱桃园不使用膨大剂,个别大棚樱桃园使用膨大剂,以提高座果率和增大果个,但不会对樱桃产品安全和消费者健康造成风险。此外,调查显示,市面上很难见到单果重超过20克的大樱桃种。
问:12克、13克是大樱桃的果实生长极限?

专家:大樱桃的果实大小与品种有关。目前生产上主栽的大樱桃品种,平均单果重大多在6克至12克,而不少品种的最大果重均在13克以上,如明珠、红灯、早大果等。
问:目前有哪些增大樱桃果个的方法?
专家:樱桃增大果个的栽培措施有多种,膨大剂只是其中一种,疏花疏果和加强肥水管理也能增大果个和增产,特别是多施有机肥、钾肥,还能提高果实品质。
问:使用膨大剂的樱桃早熟,能提前半个月上市?
专家:膨大剂非催熟剂,其作用是促进细胞分裂,进而增大果个,而不是促进果实成熟。膨大剂作为植物生长调节剂,是一类农药,只要使用符合产品标签的规定,是安全、放心的。
(专家:青岛农业大学园艺学院教授聂继云)



黄瓜
我很“丑”,可是我很“温柔”

问:黄瓜刺儿多且密集就是用了激素?
专家:黄瓜果实是否带刺、带刺多少,主要取决于黄瓜的品种特性。黄瓜刺儿的密度分为:无或极疏、疏、中和密4个类型,相应的代表了不同品种,其与植物生长调节剂并没有必然关系。
问:98%的黄瓜都用药,黄瓜尖儿有突起就是打药的?
专家:黄瓜尖儿有突起现象的确可能使用了植物生长调节剂,但一般使用剂量低,因为如果使用不当易出现畸形果,甚至出现相反作用,所以在果蔬产品中残留极少,对消费者来说食用安全风险很低。

(专家:中国农业科学院蔬菜花卉所质量安全与检测技术研究室主任、国家大宗蔬菜产业技术体系岗位科学家徐东辉)

这下大家不用再担心害怕了吧,手里的“瓜”是不是又恢复了它的香气。
谣言不可怕,就怕谣言有“市场”。面对谣言,我们要持怀疑态度,多方求证,科学理性。

(来源:新华网客户端、人民网-科普中国)