

车厘子海运保鲜,是不是靠防腐剂?

求证辟谣

“车厘子价格暴跌”“车厘子含褪黑素”“车厘子海运一个月不腐败”“车厘子带果蝇幼虫洗不干净”……近一周来,车厘子频频登上各个社交平台热搜榜,足以证明公众对这一水果的关注。

近年来,进口车厘子大规模进入中国市场,曾经的“贵族水果”已然走入寻常百姓家。伴随消费热潮,关于车厘子的疑问也有不少:车厘子和樱桃是不是同一种水果?吃车厘子能补褪黑素、补铁吗?进口车厘子漂洋过海一个月不腐败,是不是靠防腐剂“续命”?藏在车厘子果蒂里的果蝇幼虫,能洗掉吗?

车厘子与樱桃有区别吗?

每逢车厘子上市,就有消费者询问:车厘子与樱桃一样吗?有人说,车厘子是英语“Cherries”的首译,本就是各类樱桃的统称。

总体来说,这种理解并没有错。其实,车厘子与樱桃更像是“同宗兄弟”——都属于蔷薇科樱属植物,只不过品种有差异。车厘子如今已是进口大樱桃的代名词,其实代表了多个不同的欧洲甜樱桃品种。这些品种的特点是个头大、果皮颜色深,多为暗红色或紫黑色,果皮偏厚,果肉紧实脆嫩。

目前市场上说的“樱桃”,通常指中国本土樱桃,果实较小,果皮以浅红色为主,皮薄肉软,口感酸甜多汁。

两者的上市时间也不一样。车厘子原产于高加索山脉南部,如今的主产地是美国、加拿大、智利等国。南半球与我国季节相反,每年冬季正是智利车厘子成熟上市的时间。

中国本土樱桃的栽培历史可追溯至3000多年前,主要分布在华北、华东及西南地区,通常在每年五六月成熟。

需要说明的是,车厘子与樱桃的营养价值没有明显差异,都富含维生素C、花青素等营养成分。消费者可以根据上市季节和口感偏好自由选择。



在智利莫斯塔萨尔的吉制公司工厂,工作人员分拣包装车厘子。
新华社发(资料照片)

吃车厘子有助于睡眠?

有关“车厘子含有褪黑素,吃车厘子有助于睡眠”的说法近日登上热搜榜。虽说车厘子属于少数天然含有褪黑素的水果,但要说靠吃车厘子补充褪黑素、改善睡眠,恐怕不现实。

根据研究机构数据,不同品种的车厘子褪黑素含量差异较大,含量较高的也不过24纳克/100克,远低于人工合成褪黑素的剂量——以常见的褪黑素保健品为例,单片含褪黑素在2毫克以上,推荐服用量为成人每晚1片,1毫克相当于100万纳克。也就是说,要想达到服用1片褪黑素保健品的效果,可能得吃上8吨车厘子,而且还不考虑天然褪黑素与人工合成褪黑素的吸收差异。

可见,吃车厘子没办法改善睡眠。如果存在严重失眠等问题,还得及时就医。

也有人觉得,车厘子颜色深红,含铁量肯定高,可以用来补铁。但实际效果也不理想。每100克车厘子含0.3—0.4毫克铁,高于柑橘、苹果等水果,但低于石榴、桑葚等水果。由于车厘子富含能促进铁吸收的维生素C,所以,它确实是植物性补铁的好选择。

但是,车厘子的铁含量远不及红

肉、动物肝脏等动物性铁来源,而且植物性铁的吸收率低于动物性铁。可见,车厘子只能作为补铁的辅助食材,无法替代药物治疗缺铁性贫血。

其实,车厘子真正的营养优势在于其富含花青素、原花青素等抗氧化物质,还具有高钾低钠的特点。这些成分对维护心血管健康、增强免疫力更有帮助。

海运一个月如何保鲜?

有关进口车厘子的另一个疑问是:从智利等国海运到中国,全程近一个月,为什么新鲜饱满?消费者把车厘子买回家后,即便放在冰箱里,短短一周就变得不那么新鲜。难道海运时用了防腐剂?

答案是肯定的。

车厘子的长途保鲜,靠的是全链条的科技保鲜体系,而非依赖防腐剂。适合长途运输的车厘子品种大多具备果皮厚、果肉紧实等特点。果农在果实七成熟时采摘,采摘后三四小时内,立即将这些果实进行“冷藏”处理,即用冰水对它们快速降温,抑制呼吸作用和微生物活性。

经冷藏的车厘子在经过清洗、食品用杀菌剂消毒后,会被放入气调包装。包装内部降低氧气含量、调整二氧化碳和氮气比例,让果实进入“休

眠”状态,进一步降低代谢速率。之后,车厘子被装入专业冷藏集装箱,通过全程冷链的方式,海运到达中国,再进入零售市场。

不过进入零售环节后,车厘子所处的环境温度迅速上升,销售时也要破坏原有的保鲜包装。这意味着车厘子从“休眠”中“苏醒”了。此时,它们的代谢速率明显加快,保鲜时间也大幅缩短。

所以,买回家的车厘子得抓紧吃。即便放入冰箱保存,也不再具备运输时所处的低氧环境,加上环境中微生物影响,车厘子会加快腐败。如果车厘子的果皮发黏、果肉软塌无弹性,或散发酒味、酸馊味,说明已变质,应该立即丢弃。

果蝇幼虫能洗掉吗?

近期,有医生指出车厘子果蒂缝隙内的果蝇幼虫难以通过常规清水冲洗清除,引发公众对清洗方法的讨论。车厘子果皮薄嫩,到底怎么洗才能既不破坏果皮果肉,又清洁干净呢?

其实,最简单的方式就是使用淡盐水浸泡后清洗。按500毫升水加5克食盐的比例调配淡盐水,放入车厘子浸泡5—10分钟,捞出用清水冲洗干净即可。淡盐水具有一定的渗透压,能刺激幼虫钻出果蒂的缝隙。

需要注意的是,清洗车厘子不要摘除果蒂。因为摘除果蒂后,清洁用水会渗入果肉,反而不利于清洁。同时,盐水浓度不要太高,浸泡时间也要控制在20分钟以内,避免影响口感。

如果发现车厘子外表有污物且无法冲洗干净时,可以在清水中适当加入面粉或淀粉,搅拌后放入车厘子,静置一两分钟后,利用面粉的吸附性带走残留物,最后用清水冲洗干净后食用。

本报记者 任翀



快评

“价格刺客”原来就是摆拍 整治信息差造谣迫在眉睫

近日,一条“东北姥爷被上海超市物价惊呆了”的短视频在社交平台上热传。视频中的大爷介绍上海超市里的商品标价,包括1500多元一包的牛排、159元一颗的柚子等,并称这是“冤大头超市”。

真相很快浮出水面——网友指出,视频中选取的商品均来自上海某高端超市中的高端产品,既不能代表上海超市的物价水平,更不能代表上海的生活成本。不少网友在视频下留言,直指视频拍摄者和发布者为了流量,故意选择高价商品,误导他人。

这场闹剧并非个例。不难发现,有的社交平台特别“欢迎”带有争议性的内容。这类内容往往比平和叙事更具传播力。值得警惕的是,部分博主还形成了“造谣引流—带货变现”的灰色链条。他们以“替消费者发声”“替游客打抱不平”等人设出镜,在视频中刻意发出针对高定价的质疑,引发公众对“溢价消费”的反感,继而

用自己的账号或直播间兜售所谓的高性价比产品或服务。

以物价为话题,利用“信息差造谣”,不仅仅是摆拍者的牟利方式。更进一步,相关言论还危害了企业形象以及城市形象。

从企业层面看,“冤大头超市”“价格刺客”等不实评价在网上广泛传播,直接影响品牌商誉;而从城市的角度看,这类视频、言论既破坏正常的市场环境,又误导消费者对市场、对城市的认知。

正因如此,整治炮制“价格刺客”类言论的自媒体已迫在眉睫。可客观现实是,部分社交平台的算法推荐和投诉举报制度似乎对这类现象束手无策。所以,要从源头压缩这类谣言的生存空间,还得正本清源。平台压实审核责任、优化推荐逻辑,网友擦亮双眼,辨明真伪,才能让理性消费回归主流,让流量变现摆脱灰色路径。
本报记者 任翀

留言板

上班与带娃该如何平衡 期盼更多生育友好政策

如何平衡上班与带娃?这是所有父母的必答题。过去一年多,市政协妇联界别委员携手市妇联、市人社局和市总工会,联合走访用人单位,就构建生育友好环境、完善生育友好岗展开调研。

虽然生育友好岗的男性受益者目前还是少数,但调研发现,街道“生育友好岗”服务专窗咨询登记的宝爸占了四成。委员们提出,生育友好岗的受益群体不应仅限于女性,应扩充为12岁以下儿童的监护人,不分性别。对此,网友在上观新闻微信公众号评论区展开了讨论。

小米:同意委员们的观点,生育友好岗应该不限性别,鼓励男性多参与育儿,这样从长远来看也有利于生育率提升。

余逸平:在目前现实情况还是以女性育儿为主的前提下,先保证妈妈都能有岗,再适当开放给爸爸才更符合政策初衷吧。

小李:希望各种支持补贴政策能够更加完善,企业能开放更多生育友好岗,让宝宝妈妈们能兼顾家庭和工作。

珊华:其实设立生育友好岗对企业来说也是不小的负担,不愿意设也能理解。政府应该按照生育友好岗的设置比例,给予企业一定税收优惠。

山岗:小时候经常去爸爸妈妈单位办的托儿所,有时候妈妈还会带我去办公室。现在也应该鼓励企业建托儿所,为员工解决后顾之忧。

卡皮巴拉:构建生育友好型社会,需要政府、企业等多方共同发力,打出一套组合拳。现在,育儿假、育儿补贴、生育友好岗都有了,以后会越来越好吧。

金强胜:宝爸宝妈带娃也是履行社会责任,看到关注的目光和支持的力量越来越多,相信未来生育率也会随之增加。
本报记者 杨蓉 整理

文明餐饮 杜绝浪费

将光盘行动进行到底

