

草莓果肉发白、畸形、空心,还能吃吗? 辟谣解惑让您放心吃草莓

草莓属蔷薇科多年生草本植物。果实的外观呈心形,具有独特浓郁的水果芳香,鲜美红嫩,果肉多汁,营养价值较高,被誉为“水果

皇后”,并且深受广大消费者青睐。经常听人说空心、发白的草莓不要吃,因为打了膨大剂,畸形草莓也是因为打了激素,都不能吃,

这是真的吗?那什么样的草莓才能吃?怎样才能挑到好吃的草莓?本期专题从以下方面为您辟谣解惑,让你放心吃草莓。

为何有的草莓是空心的?

草莓空心是由多方面原因造成的,其中品种是最主要的因素。一些草莓品种如阿玛奥、阿尔比、八四莓一号、赛娃等,其本身具有果实中间空心的特点。

其他草莓品种如在果实膨大期遇

到肥水管理不当或土壤太干,也会产生果实空心现象。当然使用膨大剂等植物外源激素也有可能造成草莓果实空心,但只是原因之一,不是主要原因。

品种特性和栽培管理才是草莓空心的主要原因。

草莓畸形是怎么造成的?

草莓畸形与天气条件和品种相关。如天气太冷,蜜蜂不能授粉;或者光照不好,花粉囊无法打

开,花粉颗粒不能充分的散开,蜜蜂不能正常授粉,就极易产生畸形果。

为何有的草莓个头很大?

草莓个头大小一是由品种决定,二是由植株营养和果实成熟度决定。

有些草莓品种天生大个儿,比如从日本引进的品种红颜、章姬等都是大个头。事实上无论什么品种,只要适当进行疏花疏果,就可以

获得更大的果实。道理很简单,只要草莓的果实和叶片数量基本确定,光合作用产出和分配到果实的营养物质总量也就确定了,疏花疏果后,平均到每个果实的营养就增加了,自然就长成大个了。

为何有的草莓有“白屁股”?

草莓的转色过程通常是从尖端向后面的果柄逐渐进行,易受到光照的一侧更先变红,越靠近果柄基部着色越慢。

在实际生产中,尤其是早春大棚内生产的草莓,由于受光照较弱等因素影响,转色过程偏慢,加上品种原因,使得果实基部转色就会推迟。如果等到整个草莓完全变红时采摘,草莓顶端会因为过熟而容易损伤,因此,一般果农会在草莓完全变红之前采摘,就出现了所谓的“白屁股”草莓。

洗草莓时掉色是啥原因?

由于草莓没有能剥掉的壳,洗草莓时水会稍微变红,其实是草莓的汁把水染红了。另外,草莓太熟或者放久了也会出现掉色,这是草莓中天然色素导致的,大家不必担心。

白草莓营养价值更高吗?

白草莓学名菠萝莓,果肉呈奶白色,表面均匀分布小红点,口感香甜,入口即化,吃起来还有黄桃的味道。其实经过变异和优选得到的新品种,生长周期较长,而且比较稀缺,因而显得特别珍贵,所以价格自然高一些。不过,目前还没有研究表明白草莓比普通草莓营养价值更高。

如何种出“高颜值”草莓?

如何种出高颜值的草莓?江苏省农业科学院果树研究所草莓创新团队以早熟抗病优质为目标选育出不同的草莓品种,比如“宁玉”已成为我国草莓5大主栽品种之一的国产品种,一改国外品种“领衔主演”的被动局面。江苏省草莓产业技术体系首席专家赵密珍团队在2020年还选育出更具“强健体格”和“貌美颜值”特性的“紫金久红”“紫金早玉”和“紫金粉玉”。

哪种草莓更好吃?

红颜:该品种是国内多数草莓种植园都有的品种,原产地日本,日本静冈县用幸香与章姬杂交育成的早熟栽培良种。这个品种算是鲜食草莓中的战斗机,硬度大于多数日本品种,光泽度好,相对其他品种要耐运输,甜度能达到14-16,而且甜酸比特别适合,草莓味更浓郁,4-5月尾声的小果,酸度明显,拿来果酱非常出色。

章姬:该品种是1996年引入国内,原产地日本静冈县,这款草莓也是最早引进至国内的日本草莓,味道甜香,几乎不带酸口,果实修长,颜值高,非常柔软,用舌头就能碾压出果汁,极为细腻。市场上有以章姬和其他品种杂交的品种,被称为奶油草莓。章姬最大的特征就是软,几乎不能运输,所以适合在采摘园区直接吃,尤其头茬果,特别

好吃,即便小心翼翼捧着回家,路上也会软烂出汁。

桃熏和淡雪:桃熏品种是淡粉色的草莓,有轻微的桃子和椰子的香味,生长不好的时候,味道就不容易吃出来,个头不大,果实柔软多汁,不是很甜的品种,果肉近乎雪白,适合尝鲜。跟桃熏很像的另一个品种淡雪,也是近几年流行的“网红”草莓。

幸香:该品种颜色非常红,有一种蜂蜜和焦糖混合的风味儿。个头比较小,果实呈一个近似桃形的状态,有个小尖嘴儿,表面小果凹陷深度中等。果子中心粉红色,略疏松,通常有小空腔。口感比较软,甜度比较高,汁水也不错。

草莓的选购技巧

看形状:生长正常的草莓外观呈心形。太大的和过于水灵的草莓尽量不要购买;也尽量不要挑选长得奇形怪状的草莓。

看颜色:挑选的时候应该尽量挑选果实鲜红均匀,色泽鲜亮,有光泽的草莓。不宜选购未全红的果实或半红半青的果实。草莓表面的“白芝麻”应该是金黄色的,购买草莓的时候可以用手或纸轻拭草莓表面,如果手上或纸上粘了大量的红色,那可能是被染色了,喷

施了色素的草莓用水冲洗时水会变成浅红色。

看表面:看果蒂部位叶片鲜绿、有细小绒毛、表面光亮、无损伤腐烂的草莓才是健康的草莓。表面有白色或灰色斑点的就可能是生病的草莓。

掂分量:我们购买草莓时无法掰开草莓看是否空心,可以先用手掂一下轻重,草莓明明个头很大,但份量偏轻,则有可能是空心,特别是针对大果型的草莓。

小贴士:

草莓用清水洗就可以

选购草莓的时候,我们都知道要挑选看起来没有损伤、没有长毛腐烂的果子。问题草莓中,腐烂或长了霉菌的一定要整颗丢掉——哪怕去除了腐坏部分,其他部分也是不可食用的。有的草莓没有腐烂或长霉,但表面有轻微的物理损伤。这种问题不大,迅速吃掉就

好,但就不要把这些草莓囤入冰箱了,会滋生很多你看不见的微生物污染。

草莓一直给人一种楚楚可怜的感觉,清洗时都不敢猛搓,很多人担心洗不干净。专家告诉记者,其实,用清水冲洗就足以洗掉草莓表面的污垢和农残,使用盐水浸洗反而会影响草莓的外观和口感。

(本报综合)

5 版

2023年3月20日
星期一

编辑:党菲
校对:张朝辉
美编:王樱羽

科技 大求真

栏目热线:029-87036601

挖掘科技真相
传播农业知识



农业科技报

