

草莓又被冤枉成“最脏果蔬” 各种传言逐一澄清

新鲜草莓甜蜜上市,但是草莓仿佛“招黑”体质,各种“传言”花样百出,“最脏水果”的说法在社交网络中层出不穷。这让不少食客在享用鲜美草莓之余,又开始担忧安全问题。

为了解决大家的疑虑,我们从种植园开始,追溯草莓的成长历程,先说结论:从农残检测来看,草莓并不脏!不过,正确的存放和清洗,可以让我们吃到更干净的草莓。



草莓并不“脏”

网传草莓的“脏”,是每个草莓平均可检测出的农药种类多,而非农残超标严重,属于抛开剂量谈毒性。

按照规定,草莓上市之前,要经历国家市场监管部门的高频次检验。检验依据的食品国家安全国家标准,是由农业农村部会同国家卫生健康委、市场监管总局共同制定的,并在近十几年来不断升级完善。根据国家标准,蔬果上允许残留微量农药,除非大量摄入,否则残留的农药不会影响健康。

所谓“大量摄入”是什么概念呢?上海市农业技术推广服务中心园艺作物技术推广人

员桑亮亮,曾在接受采访时用烯酰吗啉举例说明。烯酰吗啉是草莓生产中常用的一种除菌剂,其最大残留限量标准是每公斤0.05毫克。体重60公斤的成人,必须一天之中食用480斤草莓,才会超出烯酰吗啉的每日可摄入量12毫克。

事实上,草莓在农残检验中表现始终都不错。根据国家市场监督管理总局的数据,从2014年至今,草莓的农残检测合格率达98.9%。而2021年,农业农村部公布的水果整体农残抽检合格率为96.5%——对比这组数据,草莓真的被误会了!

草莓种植过程会使用大量农药?

虽说草莓的农残检测没问题,但一定有人想问了,那么种草莓不能不用农药吗?的确不能!

由于草莓生长期常遭到20多种主要病虫害的危害,易造成死苗、减产甚至绝产等严重后果。目前生物防治、物理防治等绿色防控措施也在大力推广,但大多数情况下仍需要配合使用农药才能达到防病治虫、高产优质的目的,因此目前草莓生产还离不开农药的使用,即使发达国家也是如此。

每个生长季开始之前,管理人员会对生产场地进行清洁整理,解决病虫害隐患,为草莓苗提供全方位防护——灌溉设备、防虫保护、监测设备等。

即使准备好了干净的大棚,种下健康的草莓苗,接下来还得给草莓打“疫苗”——也就是施用农药,这能预防草莓可能遭受的各种病害及虫害。草莓可能出现的病虫害种类也较多,因而得用多种不同的药方,这也导致了草莓最后的农残种类较多。但只有这样,才能为草莓提供强大而有效的保护屏障,将病虫害风险降到最低。

个头大是打了膨大剂,味道甜是注射了增甜剂?

很多人说草莓个头大、芯比较硬的草莓是打了膨大剂。其实,这种说法并不靠谱。草莓个头大小与用药和激素无关,而是与品种和管理有关。

有些品种个头本身就大一些,有些品种个头本身就小。就好比有的人个头高,有的人个头小一样。芯硬的草莓,可能是没有完全成熟就采摘了,也可能是本身就芯硬的品种,也可能是因为温度、光照等环境影响。

另外,即使用了膨大剂也不会有什么安全问

题。膨大剂是一种植物生长调节剂,在水果蔬菜上均有广泛使用,从目前的研究结果来看,膨大剂还是很安全的。而且,膨大剂有很强的自限性,少量用能促进水果生长,但是用多了反而不利于水果生长,所以,一般也不会用太多。

草莓那么甜,是注射了增甜剂?这种可能性微乎其微。因为打针很容易把草莓打坏,本来草莓就很娇气,运输储存很容易磕坏。而且,打针注射的甜味剂也很难均匀分散。这样做对商家来说完全得不偿失。

(本版稿件综合《生命时报》、光明网、科普中国)

5 版

2024年1月17日
星期三

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

草莓形状不规则 是什么原因?

果实不规则通常有两种原因:一是花芽分化时温度低,导致分化不好,果实变形;二是开花授粉时,温度过高或过低,蜜蜂授粉不好或不及时,导致果实不规则。除了影响外观,并不影响食用。

草莓尽量不要囤

选购草莓的时候,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整颗丢掉——哪怕去除了腐坏部分,其他部分也是不可食用的!看似还没腐烂的部分,很可能也已经变质,只是肉眼难辨。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。

草莓需要怎样清洗?

草莓并不像人们想的那么脏,也不需要想尽各种手段清洗,一般直接在大棚采摘的草莓用流水冲洗一下灰尘就可以吃。

从超市购买的草莓可用加少许盐的水浸泡2-3分钟,再用清水冲洗后就能吃了。

草莓是低升糖指数的水果,各个季节均适合食用,老少皆宜,尤其饭后吃一些草莓,可分解食物脂肪,有助于消化。老年人因为肠胃功能变弱,吃草莓时可以在热水中稍微浸泡后再吃。