



市场上瓜果蔬菜品种琳琅满目,此前有消息称,威海、湘潭等地有市民在购买香蕉箱子内,发现了一个小纸包,上面写着“乙烯催熟剂不可食用”。不少消费者很担心,催熟剂会不会对孩子造成不良的影响?此外,有些非当季的水果蔬菜,口感明显没有想象中那么好,一些香蕉和西红柿的味道很淡,是不是因为使用了催熟剂?

催熟剂到底是什么?使用催熟剂,水果蔬菜会发生怎样的变化?快报记者动手实验一探究竟,并对南京市场上的水果蔬菜是否使用催熟剂进行了探访。

□现代快报记者 马薇薇 朱蓓

# 香蕉西红柿口感差,喷了催熟剂? 记者实验:“被催”的果蔬不好吃

专家称,正规方式催熟的水果对人体不会有伤害

## 快报探访

### 水果批发商: 催熟有三种办法

- 1.在水果上喷洒催熟剂
- 2.用乙烯利溶液浸泡
- 3.天冷时使用“乙烯催熟剂”纸包

据报道,近日河南有不少消费者发现,市场上的西红柿大都色泽鲜红,但里面的籽却是绿色的,味道也有些发涩。有时甚至发现西红柿经清水浸泡后,竟会掉色。专家表示,这样的西红柿是被催熟的。

### 市民担心孩子早熟

催熟西红柿在性质上和未熟的西红柿一样,但最终营养成分尚未形成。此时,西红柿内有毒的番茄碱含量最高,番茄碱对中枢神经有干扰作用,对人体有害无益。

另外,威海、东莞等地有消费者在购买的香蕉箱子内发现了一个小纸包,上面写着“乙烯催熟剂不可食用”的字样。由于不知道夹带该化学制剂的水果能否食用,该市民一个香蕉都没敢吃。他们担心,催熟剂会造成孩子“性早熟”。

网友“yishengyishia303”甚至表示,她的孩子吃在菜场买到的西红柿之后就会脸肿,但吃自家种的就没有问题,她怀疑市场上买回来的西红柿被催熟过。

### “根据需要喷催熟剂”

近日,快报记者在江宁众彩物流中心走访,并没有找到传说中的“乙烯催熟剂”纸包。

一位水果批发的老板指着自家的青色芒果表示,他家出售的都是这种青色的芒果,没必要催熟,部分黄色的芒果有可能进行了催熟。

在另一家摊位,记者看到了许多半青半黄的芒果。老板表示,她家的芒果都是从嘉兴运过来的,到他们这里就是半成品了,不会再进行催熟,在此之前是否催熟过就不得而知了。

有一位老板则直言,他进购的这批木瓜早上刚刚喷过催熟剂,“这些木瓜从广东运过来,到了南京才喷。如果提早喷会烂掉。”他表示,会根据顾客的需要决定喷洒的量:喜欢黄一些的就多喷点,喜欢青一点的就少喷点甚至不用催熟剂,“回家放两天也就熟了。”

老板表示,“乙烯催熟剂”纸包一般是天冷的时候使用。除了直接喷溶液和放纸包这两种催熟方法外,还有一种就是将浸满乙烯利溶液(注,乙烯利也是催熟剂的一种)的吸水纸放在箱子里,也能起到催熟的效果。这位老板称,一般使用催熟剂的水果是香蕉、猕猴桃、芒果、木瓜等热带水果。

## 快报实验

### 催熟的西红柿和香蕉,入口有些涩



将乙烯利倒进大烧杯中稀释



稀释过的乙烯利溶液倒进喷瓶中



西红柿放入烧杯,数小时后被泡烂



另一个西红柿喷洒乙烯利溶液

香蕉表面喷洒乙烯利溶液并抹匀



经过催熟,西红柿下半部分变成橙红色



催熟的香蕉(左)和自然放置的香蕉比,“梅花点”很少



切开催熟的西红柿,籽仍旧是绿色的 现代快报记者 朱蓓 见习记者 马晶晶 摄

## 做准备

材料为浓度40%的乙烯利溶液、未完全转色的西红柿和香蕉各两个(均带有青色,在超市购买)、密封性较好的塑料袋一个、喷壶一个。

乙烯利的使用温度为16~32℃,整个实验过程在空调房间中进行。40%乙烯利的使用方法写着:香蕉柿子的稀释倍数是400倍,浸泡或喷洒均可。首先,将两毫升的乙烯利溶液加入到装有800毫升清水的大烧杯中,搅拌均匀后,取部分溶液装入喷壶中。

## 来催熟

西红柿进行浸泡和喷洒两种方式比较,将一个未完全转色的西红柿洗净,放入到烧杯中浸泡完全,用稀释好的溶液对另一个未完全成熟的西红柿表面喷洒。

香蕉并不适宜浸渍在溶液内较长时间,所以选用喷洒方式,将香蕉表面的乙烯利溶液抹匀后,放入塑料袋中,用绳子扎口。

## 看外观

到了第三天,喷过催熟剂的西红柿和香蕉都发生了变化。

喷洒溶液前,西红柿蒂部原本泛着淡青色,顶部呈淡红色,略微泛黄。放置两天后,西红柿的顶部基本变为较深的橙红色,而蒂部的青色完全不见,呈现为均匀的黄色。

喷洒过乙烯利溶液的香蕉外皮呈亮黄色,未使用催熟剂的香蕉,在自然条件下也几近成熟,表皮略微有些发青,表面还出现了大片“梅花点”。

## 试口感

催熟后的西红柿,基本没有成熟果实的香味。催熟的香蕉气味的比正常成熟的香蕉气味的略淡,带有轻微的乙烯利溶液的味道。

催熟后的西红柿切开后,里面的籽依然是绿色的,汁液也很少。尝一口,口感有些生涩,西红柿味儿很淡。用刀分别切开催熟的香蕉和正常成熟的香蕉,正常放置的香蕉轻易就切开,毫无阻碍;而催熟的香蕉中心部位略硬,切的时候稍显阻滞。催熟的香蕉明显不如自然放置的香蕉软糯、香甜,且入口略微酸涩。

## 专家观点

### 催熟剂不会致早熟 地产水果一般不用

南京江宁众彩物流中心办公室主任沈家安告诉快报记者,南京本地的西红柿都是自然成熟的,并没有催熟。

沈家安表示,外地水果一般需要催熟剂,比如香蕉和芒果,如果成熟后再运到南京,势必在运输过程中发生腐烂。

专家表示,所有的植物在成熟过程中都会产生乙烯,外用和植物内部产生的并无本质区别。但乙烯利与其他农药一样,属于低毒化学物质,过量食用乙烯利含量超标的蔬菜对人体有害。

专家还表示,植物激素并不会影响人的性早熟。食品安全专家、国际食品包装协会常务副会长兼秘书长董金狮表示,如果使用“三证”齐全的催熟剂,如将气化的乙烯利打在果箱或袋子里,诱导水果成熟,这种方式基本对人体不会有伤害。

## 特别提醒

### 选番茄有讲究 香蕉多看“梅花点”

催熟番茄多是反季节上市,最直接鉴别方法,就是把番茄掰开看,自然成熟的番茄籽呈土黄色,肉质红色、起沙、多汁;催熟的往往是皮红籽绿或者尚未长籽。

怎样识别催熟的香蕉呢?一是催熟的香蕉表皮一般不会有“梅花点”。二是用化学药品催熟的香蕉闻起来有化学药品的味道。三是自然成熟的香蕉熟得均匀,不光是表皮变黄,香蕉的芯是软的,而催熟的香蕉芯则是硬的,一般远距离运输的香蕉大都是催熟的。

真心真意关爱考生

换个大屏智能机 犒劳自己吧

天翼大屏智能手机暑期学子特惠开啦! 990元得大屏智能机,还有1999元话费+1G流量学子礼包相送!

大学新生入学再送 1999元话费+1200M流量!

天翼用户发送短信YXYX至106596000即可免费订购最新高校招生资讯及专家建议。

中国电信 CHINA TELECOM

推荐智能手机:HTC T328d