

眼下正是冬枣上市的季节,不过有消息称,有的冬枣是用糖水“催红催甜”的。近日,安徽省消协也向消费者发出提醒,有不良商贩会将青的冬枣用甜蜜素、糖精水等浸泡加工成“红枣”后售卖,消费者应该注意甄别。这让南京的不少“吃货”很担心,自己买来的冬枣会不会也是人工“催熟”的呢?

为此,现代快报记者买来冬枣、糖精钠进行了实验。结果发现,热水确实能让冬枣变红,但口感不好,保质期也变短。但是用糖精、甜蜜素浸泡则可以“催甜”。
现代快报记者 朱蓓 吴怡文/摄

“糖水冬枣”:这个真的有

消协提醒,小心糖精水“催熟”的冬枣
现代快报实验:热水烫5秒确能“催红”冬枣,但口味不好



新鲜的青枣



开始慢慢变色



一个小时后全部变红了



解读

“烫红”没必要 “催甜”的确有

南京市农委高级园艺师臧国成介绍,现在南京市场上的冬枣大部分都是从冷库里出来的,“这些冬枣在八九成熟的时候被采摘下来,收在库里,运到南京能保鲜一两个月。”

对于“烫熟”的做法,臧国成认为并不现实,因为正常情况下,冬枣摆放两三天就会自然变红,烫熟不仅不能改变品质,还可能缩短保鲜期,完全没有必要。

虽然“烫红”的做法被专家吐槽了,但臧国成坦言,使用甜蜜素、糖精钠让枣子变甜的确存在。“一些不法商贩,批发低价的冬枣,泡甜之后再销售,确实有过。”但他也表示,这种做法同样会缩短冬枣本就不长的保鲜期。

那到底怎样才能买到好吃的冬枣呢?臧国成认为,购买冬枣时挑选一面有40%~60%泛红的冬枣,是最新鲜的。安徽消协建议,如果枣全身都比较红且红得发紫,最好别买;遇到皮甜肉不甜的枣也要警惕;表面起皮的冬枣也要小心。

探访

市场上冬枣多数青色带点红

昨天下午,现代快报记者走访了南京新街口附近的几家水果店发现,销售的冬枣以青色居多,多数冬枣只有一点红。

出于挑选水果的普遍思维,一些市民认为,这样青色较多的冬枣应该还没怎么熟,尝起来估计也酸。对此,水果店老板则表示,这就是外行人的看法,冬枣就是这种才新鲜,而且能多摆两天,买那种红红的,就得很快吃掉,“这个进过来头天卖还贵一点。”

对于热水加糖精钠“催熟”的说法,水果店老板们普遍“不感冒”,有的老板还承诺,“你要不放心你就拿去检测,有糖精我赔钱。”

实验

青枣热水冲淋5秒便能变红

现代快报记者挑选了一些颜色青绿,看起来还没有熟透的冬枣,从网上买来糖精钠。

热水浸泡,变红但表皮易烂

记者首先将3个青枣放在碗里,倒入滚烫的热水。没过几分钟,青枣的表皮开始变黄。过了一个小时,捞出来后,枣子已变红,但比一般冬枣的红色来得暗淡些。但因为经过热水泡过,变得软软的,吃起来口感不好。

热水冲淋后取出,变红且清脆

记者又取两个青枣,将青枣在热水下冲淋了5秒钟,随后甩干

放在碗里。5分钟后,就看到青枣的表皮泛黄,再慢慢加深。

一晚上后,整个枣表皮完全变成暗红色,摸上去也不像热水浸泡的那样绵软。这种冬枣尝起来,还是保持了普通青色冬枣的口感,不甜。

热水加糖精,“甜中带苦”

这一次记者在热水中,加入了适量糖精钠,搅拌至全部溶于水。两个青枣放入后,颜色还是由青变黄直至红色。过了两小时捞出来以后,咬一口,表皮很甜,但泛出苦味,与普通的甜冬枣还是有不同的,靠近核的部分并不甜。

危害

“烫红枣”有害健康

对于冬枣被热水烫过之后,很快变成红色的现象,专家们的解释并不一致。有专家认为,这是因为其中的花青素遇上了高温,发生了变色反应,但也有专家提出,这可能是烫过之后,释放出了乙烯,催熟了冬枣。

“烫红枣”有什么危害?根据安徽省消协的提示,甜蜜素和糖精水等都属于人工甜味剂,主要在酱菜、蜜饯等加工过程中使用,但不能在农产品中使用。

如果经常食用糖精水、甜蜜素含量超标的食品,会对肝脏和神经系统造成危害,长期大量食用还有可能致癌。

眼下正值大闸蟹黄最多、肉最肥的时候。然而,近日在微信朋友圈,一条有关“针眼螃蟹”的信息被传得沸沸扬扬,让众多爱吃螃蟹的市民望而却步。关于“针眼螃蟹”的说法,江苏省淡水水产研究所的相关专家表示,给螃蟹注入水或化学药水容易导致螃蟹短时间内死亡,因此“针眼螃蟹”的说法不太可信,应该属于误传。
现代快报见习记者 张希为

“药水螃蟹”:这个真没有

网传给螃蟹注药保持鲜活,其实这样做反而死得更快

网传

市场出现“针眼蟹”

最近,微信朋友圈出现一则“针眼螃蟹”的传闻,可谓“有图有真相”。图片中,网友所购买的螃蟹在肚脐处、蟹腿关节处分布着一个一个小洞,像是被针扎过似的,“拿起来沉甸甸的螃蟹煮熟后却变得很轻,掰开后蟹肉少得可怜”。

网友还详细介绍称,批发商们使用针管给螃蟹注水,从而达到增重、提高活力的目的。“针眼蟹”一般是在上市前一晚“注水”的,第二天凌晨,被送至各大菜市场。网友称,螃蟹注水很简单,只需一个粗点的针头一个针管就可顺利完成,注水后的螃蟹只能维持2个小时的生命,如果想继续维持,必须加入药物。



网上热传被打过针的螃蟹

探访

南京暂未发现“针眼蟹”

南京市面上到底有没有“针眼蟹”?昨天,现代快报记者走访了多家农贸市场和大型超市的生鲜区,并未发现“针眼蟹”的踪影。

在位于水西门大街的迎宾菜市场,大概有5家卖螃蟹的摊位。螃蟹们按照大小、公母被分装在不同的盒子里,从30元到65元一斤不等。记者把各个摊位的螃蟹挨个翻看了一遍,转悠了1个小时,并没有在螃蟹身上发现针孔,这些摊位销售的螃蟹背部和腹部都很光滑。

记者向摊主们问起“针眼螃蟹”的事情,一位经营水产生意多年的老板立即表示,自己在南京从事水

产生意这么多年,从来没见过“针眼蟹”。“你不是第一个这么问的人了,这几天老听顾客说起这个事情,但是我还真没见过过什么‘针眼蟹’。”他说自己一天大概能卖100多斤螃蟹,每天就怕螃蟹受伤而成了死蟹,更不用说“打针”了。

“网上这些说法纯属造谣。”另一位店主说,“我们卖的是固城湖的螃蟹,从高淳直接运过来的,来南京也卖得很快,没必要为了增强活力而打针。”为了打消记者的疑虑,她还将一只螃蟹的肚皮掀开给记者看,里面的蟹黄看上去没什么异常。

专家

注水螃蟹死得更快

昨天下午,记者就此咨询了江苏省淡水水产研究所的专家,“这么多年,我还没在南京市场上见过‘针眼螃蟹’。”专家表示,“针眼螃蟹”应该是误传。“如果往螃蟹体内注射液体,螃蟹几个小时内就会死,短时间卖不出去就得砸在手里,卖家得不偿失。而且,蟹壳非常硬,要穿过壳往螃蟹体内注水其实不容易,商家不可能因小失大。”

得益于今年凉爽的天气,固城湖螃蟹大丰收,增产了3倍多。记者昨天在市场上看到,摊位上出售的大部分是固城湖螃蟹,个头大、价格也不贵。体型较大的固城湖螃蟹,母蟹价格在65元一斤左右,公蟹35~40元一斤。