

实证新闻

DISCOVERY

香蕉是一种深受人们喜爱的水果，好吃归好吃，但保存不容易。同样令人烦恼的是当季热销的草莓，稍微买多一点，放厨房里一晚上就全坏了。到底该拿这些磨人的小妖精怎么办呢？

有人支招了：可以将香蕉挂起来，这样它就会以为自己还长在树上，减缓腐烂；也有人说，可以把香蕉的果柄用保鲜膜包裹起来；而草莓只要去蒂泡醋水就好。

这些保鲜妙招真的有用吗？最近，现代快报记者买来香蕉和草莓，分别做了一组实验。

现代快报/ZAKER南京记者 王益 蔡梦莹 文/摄

香蕉挂起来、草莓泡醋水…… 快报实测：网传保鲜秘籍不靠谱

专家建议，香蕉可常温通风保存，草莓尽量平铺别挤压

香蕉实验

● ● ● 实验准备

1. 香蕉16根，每根长度约15厘米，周长10厘米左右，个头都不算大。
2. 将这些香蕉分成3份，一份用绳子缠绕住果柄悬挂起来，一份每根单独拆下，在果柄裹上保鲜膜，还有一份不做处理，直接放在桌上。
3. 三份香蕉放在同一室内，彼此之间相距大约30厘米，控制空气、水分、光照、温度等变量在相同的数值上。

样品



第4天



三份香蕉对比，从左到右分别是裹保鲜膜、悬挂、普通

第8天



三份香蕉对比，从左到右分别是裹保鲜膜、悬挂、普通

● ● ● 观察经过

3月2日

实验当天晚上观察可见，刚买回来的这挂香蕉大部分呈现金黄色，果柄呈绿色，尾部有少量黑斑。普通放置的香蕉中，有一根柄部有一道黑色的痕迹。现代快报记者尝了一下，虽然不生，但仍有些硬。

3月4日

前一天(3日)晚上开了窗户，三份香蕉的表皮都出现了一个个小小的凹坑，看起来像长了皱纹，并且都出现在迎风的一侧，长“皱纹”的地方还出现了黑斑。普通放置的和裹保鲜膜的两个样品没有正对窗口的一侧，以及贴着桌面的一侧，老化较少，普通放置的黑斑主要集中在离窗户最近的一根上，而悬挂起来的四周都出现了老化。

● ● ● 实验结果

总的来看，悬挂法似乎并没有奏效，并且在初期和另外两个样品相比，四周都出现了斑点，在中后期也没有显示出比另两个样品更好；裹保鲜膜的香蕉稍微好一些，但是结合口感来说，外表的变化对内在的口味并没有多少影响。

● ● ● 专家建议

常温、通风保存

中国热带农业科学院海口实验站的袁德保博士告诉记者，网传的保鲜秘籍基本不太靠谱。香蕉上长黑斑，一方面可能是炭疽病菌作怪，另一方面，是因为乙烯的催熟效果，香蕉挂起来并不会减少乙烯的释放，也就不能起到保鲜的效果。

根据网上的传言，香蕉果柄释放的乙烯比其他部位多，裹起来可以减少乙烯的释放。他表示，这一说法并没有相关依据。不过，将香蕉用保鲜膜包裹，可使氧气浓度降低，从而影响需氧型微生物的繁殖。所以在实验中，果柄裹保鲜膜的样品在前期，没有像另两份一样出现黑色。

袁德保也说，把香蕉挂起来，因为更通风，不容易造成因局部温度过高而出现黄熟现象。香蕉是一种对低温敏感的热带水果，冰箱不宜存放。也不能放在完全密闭的空气中，这样会发生无氧呼吸，吃起来会有酒精味。

草莓实验

● ● ● 实验准备

- 将草莓共20颗分为两份，其中样品一为9颗，样品二为11颗。
1. 将样品一中草莓的蒂摘掉，将摘好的草莓放入碗中。将清水和白醋按照一比一的比例勾兑，倒入碗中。浸泡30分钟后将碗中的水沥干。
 2. 将浸泡处理后的样品一，和不做任何处理的样品二，放入同样大小的碗中。碗口封上一层保鲜膜，放入冰箱冷藏室同层。

样品



样品一用醋水泡过

样品二不做任何处理

第4天



样品一都有不同程度腐烂

样品二也基本腐烂

● ● ● 观察经过

3月6日

实验当天，样品一中有两颗草莓叶柄有些泛白，有3颗草莓有明显受伤的痕迹，醋味并不明显。样品二中的草莓全部成熟，有两颗草莓有明显受伤的痕迹。

3月7日、8日

样品一和样品二中的草莓没有明显变化。样品一中，草莓去掉叶托后，顶部剩下的叶柄变干。两个样品中明显受伤的草莓加速腐烂，其

余草莓并无较大变化。

3月9日

样品一中的9颗草莓都有不同程度腐烂。之前有明显碰伤的3颗草莓，伤口颜色变为浅红色，其余6颗草莓在不同程度上出现了腐烂的情况。尝起来，被浸泡后的草莓仍有一丝白醋的酸味。

而样品二中，之前明显受伤的两颗草莓同样出现了伤口颜色变淡的情况，其余9颗草莓也基本腐烂。

● ● ● 实验结果

经过4天的实验发现，用白醋兑水浸泡后的草莓和不做任何处理的草莓几乎同时出现腐烂。白醋浸泡法并不管用。

● ● ● 专家建议

保存、清洗都要轻柔

当季的草莓该怎么保存？从事水果批发十年多的王女士告诉记者，从目前南京的天气来看，最好放在家中阴凉干燥的地方。市民购买和保存草莓，只要记住一个原则，“吃多少买多少，吃多少洗多少，不用提前去蒂清洗。”

省农科院园艺所一位专家告诉现代快报记者，草莓腐烂的主要原因，是草莓上

出现了伤口，比如被压了一下，或者清洗中摘除了叶托，空气中的细菌等就会通过这些伤口侵入草莓内部。要是温度变高，腐烂就会加剧。

另外，“现在这个气温下，草莓大概可以放两天。保存的时候尽量平铺，不要叠放以免压坏。”她建议，清洗时尽量轻柔，不要用水猛冲，避免碰伤草莓，并保留叶托。