

# 街头鲜切水果新鲜吗？ 小心吃了拉肚子

三种鲜切水果刚送到实验室，工作人员就说不能吃了  
12小时后，大肠杆菌已严重超标



当下的人们，脚步太匆忙，连给瓜果洗、切、削皮的时间都没有。于是，十来元一盒的鲜切水果成了办公室一族的心头好。不管是超市，还是水果摊，都能看到鲜切水果。那么，鲜切水果真的新鲜、能放心吃吗？现代快报记者从超市购买了西瓜、火龙果、芒果3种鲜切水果，走进南京农业大学食品科技学院的实验室，检测结果有点让人吃惊。南京农业大学教授郁志芳说，南京还没有鲜切果蔬的相关标准，安全起见，自己买回家洗洗切吧。

现代快报/ZAKER南京记者  
胡玉梅 张宇 徐红艳

## 实验

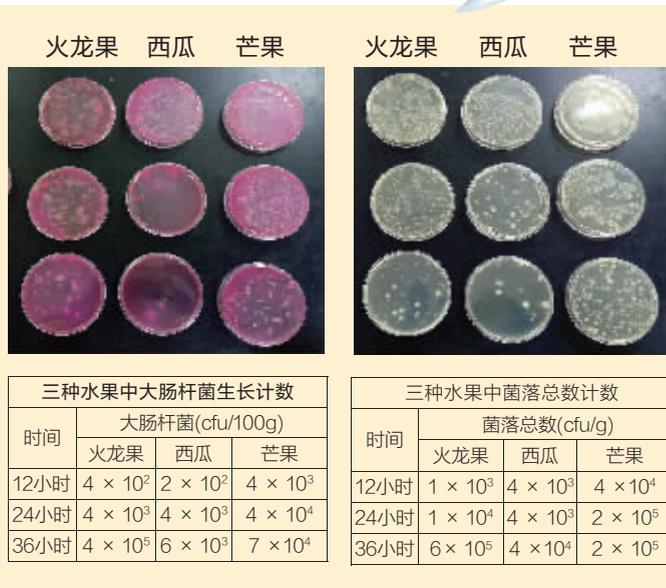
### 微生物疯涨，吃了会拉肚子

6月6日下午2点多，现代快报记者买了火龙果、西瓜、芒果三种水果，现切装盒前往南京农业大学食品科技学院实验室。下午4点多到达实验室后，检测人员取样本组织液，在无菌环境中进行培养。培养基温度设置为37℃，据介绍，这是在模拟大肠杆菌、菌落等生长环境。此后，分别在12小时、24小时、36小时后，对培养基中的大肠杆菌和菌落总数进行测定。



扫码看视频

36小时后，3种水果的大肠杆菌生长情况(左图)及菌落总数(右图)



### 还没开始检测已经不能吃了

购买鲜切水果后，现代快报记者当场看着售卖人员切好装盒。随后乘坐地铁来到南京农业大学食品科技学院实验室。从现切到实验室，中间花费了1个多小时。不过，此时郁志芳告诉现代快报记者，这三盒水果已经不能吃了。“仔细看这些果盒底部，汁液都流淌出来了，一般只要有果汁流出来，我们就不建议大家吃了。”他解释说，鲜切水果盒内产生果汁后，很容易受到各种细菌侵入，食用风险大大增加。

### 12小时后大肠杆菌严重超标

检测人员介绍，目前我国并无有关鲜切水果微生物的限量标准，可依照一般食品限量标准。比如，

菌落总数不得超过10000cfu/g，大肠菌群不得超过30cfu/100g。

如果按照这个标准来看，仅12小时测定的结果，火龙果、西瓜和芒果三种水果大肠杆菌均已严重超标，远超可食用的标准。其中，芒果超标情况最为明显。12小时测定的时候，相较30cfu/100g的标准，芒果超标132倍多，火龙果超标12倍多，西瓜超标近6倍。到了24小时、36小时，三种水果大肠杆菌计数继续一路“疯涨”。

专家表示，大肠杆菌一旦超标，吃了以后容易拉肚子；菌落总数里有一些菌种对人体有益，还有些是有害的，吃了以后有哪些危害不可预估。

与大肠杆菌生长情况不同的是，菌落总数的超标情况在36小时后较为显著。比如，火龙果和西瓜菌落总数均在36小时测定时出现超标。芒果则在12小时测定时就出现了超标，相较10000cfu/g的标准，超标了3倍。

## 结论

### 看品种 8424易淌汁，不宜做鲜切

麒麟、黑美人、特小凤、8424、京欣1号，夏天西瓜品种繁多，个头大小不一。什么品种的西瓜更适合做鲜切水果呢？

南京农业大学的研究生选取了麒麟、黑美人、特小凤、8424和京欣1号，以及绿野、黑马王子、早抗京欣、苏蜜无籽1号和T1518这10个西瓜品种进行研究，分别对鲜切西瓜的色泽、硬度、重量损失、汁液渗出率、呼吸强度、菌落总数和大肠菌群等进行监测。结果显示，我们最常吃的8424西瓜，并不适合鲜切；而麒麟、黑美人、特小凤，作为鲜切它们的色差、硬度、可溶性固形物、汁液渗透率及失重率几乎不变，表明这些西瓜品种更适合鲜切。

### 看温度 常温下，鲜切水果容易坏

郁志芳说，在我国，北京出台了鲜切果蔬的标准，从环境到人员都有相应要求。最重要的一点，水果不适合在常温下进行鲜切，常温环境下，容易腐败，容易感染，水果从切、包装、配送到销售，都应在冷藏的环境下进行。

郁志芳说，常温条件下，微生物菌群以肉眼不可见的速度在快速增长；炎热的夏天，如果没有在冷藏环境下，微生物菌群暴增，几小时后，就不能吃了。尤其是大肠杆菌增长很快，会严重超标，如果吃了可能会拉肚子。

## 调查

### 不戴手套就切 太阳下暴晒……

在水果摊或超市购买的鲜切水果，新鲜吗？

近日，现代快报记者探访了南京果切市场。上午9点刚过，在新街口一家水果店，不少果切就摆在了显眼位置。其中一盒装有西瓜、哈密瓜、火龙果、梨、芒果5种水果，虽然包裹了两层保鲜膜，但由于挤压，果切盒内产生了大量汁液。当记者询问时，老板表示是刚切的。当记者追问为何看起来不新鲜时，他才表示，这是昨天切好放到冰箱的。

除了不新鲜，加工环境也让人担忧。比如一些水果店内，削果皮和切果肉的刀是同一把。此外，有师傅刚在一旁卸货，就过来替客人切水果，一次性手套也没戴。由于冷藏空间有限，有些果切直接摆放在太阳底下了。今年还有一种主打散称的果切店很受欢迎，十几种水果提前切好，消费者自助购买，最后按重量来计算总价。长时间裸露在空气中，不少人担心，这新鲜吗？



记者买了一盒隔夜水果，看起来就很不新鲜

