

山竹果肉上的“神秘黄渍”能吃吗

□ 顾卓雅

眼下正值山竹上市季节,价格不菲的山竹买回家就像“开盲盒”,有时会发现果肉上有“神秘黄渍”。这些“神秘黄渍”究竟是什么?能否食用?如何挑选优质山竹?

黄渍是天然分泌树脂,少量可食用

山竹被誉为“果中皇后”,拥有紫色外皮和白嫩果肉。吃起来肉嫩汁多,酸酸甜甜,还带有果香和花香。

山竹也称倒捻子、凤果、莽吉柿。它原产于印度尼西亚和马来西亚,是一种典型的热带水果,主要分布于泰国、越南、马来西亚、印度尼西亚、菲律宾等东南亚国家。目前,在我国海南、台湾、福建、广东和云南等地也有种植。

山竹虽产于南方,但现在全国各地商超都有售卖。很多消费者都喜爱它甜软多汁的口感,但买回家有时会发现果肉上有“神秘黄渍”。这些“神秘黄渍”其实是山竹果皮中的天然分泌的树脂,也被称为“黄胶”。在果实运输或采摘过程中受到挤压或损伤时,树脂会渗入果肉中导致染色。储存温度不当、成熟度不足也可能导致这一现象。虽然少量黄斑一般无毒,可以食用,但它也意味着果实曾受损,果肉结构可能已发生变化,更容易变质。若黄渍面积较大,果肉变硬、有异味,建议不要食用,以免引起胃肠不适。



挑选优质山竹要“三看一按一闻”

挑选山竹还有一个简单的口诀:三看、一按、一闻。

其中“三看”,第一看颜色,优质山竹的果皮应呈紫红色,略带弹性。第二

看果底的“花瓣”数量——通常对应果肉的数量,一般5瓣到7瓣最佳,瓣数越多,果肉带核的概率越低且口感好。第三看果蒂,新鲜的果蒂呈绿色且紧实,如果已经枯黄脱落,可能存放时间较长。

“一按”,是用手轻轻按压果皮,应该有微微的弹性;如果按起来硬得像石

《延伸阅读》

山竹一定要冷藏保存

山竹属于热带水果,买回来后建议低温贮藏。这是因为低温能延缓山竹果壳木质化和果肉褐变,减少营养流失。研究发现,4℃低温冷藏能延缓山竹可溶性蛋白质、可溶性固体物、维生素C等营养成分的下降,并降低有害物质丙二醛(MDA)的积累,从而保持新鲜口感。建议一周内食用完,否则果肉会逐渐变黄变硬,影响品质。

MDA是植物衰老过程中膜脂过氧化作用最重要的产物之一,它的产生能加剧细胞膜的损伤,MDA的积累对果蔬细胞质膜和细胞器会造成一定的伤害。

需要提醒的是,山竹含糖量较高,食用后应及时漱口或使用牙线清洁,避免糖分残留滋生细菌,引发龋齿等口腔问题。

头,说明已经老化不宜食用了。

“一闻”是靠近嗅一嗅,如果带有异味,也要提高警惕。

掌握这些小技巧,吃山竹就不再是“开盲盒”。

(作者系复旦大学博士、上海科普作家协会会员)

紫外灯笔辨农残超标不靠谱

近期,一些电商平台上出现大量“紫外灯检测笔”“蓝光农残神器”,声称“用紫外灯笔照射蔬菜水果,若出现蓝色荧光即为农药残留超标”的说法,引发消费者对农产品安全的担忧。对此,专家表示,这一说法缺乏科学依据,消费者需理性看待农产品安全问题。

荧光与农药残留无必然关联

“用紫外灯笔照射出蓝色荧光就判定有农药残留,这种说法缺乏科学依据。”北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所研究员王蒙表示,大多数农药本身不具备荧光特性,普通紫外灯照射下基本不会发光。

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所研究员金茂俊进一步解释,很多含有苯环或杂环等芳香环结构的物质,在紫外光照射下会产生荧光,其中蓝色荧光主要指发射波长在400~500纳米之间的荧光。部分农药会产生荧

光,但蔬菜水果中含有的阿魏酸、香豆素衍生物、黄酮类、叶绿素等天然成分,同样也会产生荧光。

此外,王蒙指出,蔬菜水果的荧光物质多少与其新鲜程度相关,越新鲜的果蔬,荧光物质越少,储存时间越长,荧光越明显,这是植物自身的荧光反应。

两种快速检测方法更为实用

对普通消费者而言,如何简单、快速地判断蔬菜水果是否存在农药残留超标问题?专家介绍,实验室的定量检测成本昂贵,不适合普通消费者,另外有两种快速检测方法更为实用。

一种是胶体金试纸条,检测时间仅需10~15分钟,适用于大部分农药残留检测。另一种是酶抑制法,也称速测卡法,检测时间需要10分钟左右,主要针对有机磷和氨基甲酸酯类农药,适用的农药种类相对有限。上述两种方法所使用的检测工具,普通消费者均可在市场上买到,且能居家自行操作。

据了解,我国在农产品快速检测方面有着长期的技术积累。2001年,农业农村部就颁布了第一个快速检测行业标准。近年来,胶体金-免疫层析法等技术得到较广普及,为消费者快速检测农药残留提供了更多便利。 (新华社发)



央视频截图

你的手机壳可能是“隐形毒源”

□ 科普时报记者 陈杰

“手机壳选不对,等于手抓毒源”“手机壳需要达到食品级”……近日,“建议定期更换手机壳”话题引发热议。

前不久,浙江省市场监督管理局对随机抽取的20款手机壳监测,发现部分低价手机壳铅含量超出国家标准上限30倍。铅含量超标,不仅对人体细胞有害,还可能损坏骨骼,引发肾衰竭。

手机壳为何成为“健康隐形杀手”

按照现行规定,手机壳属于“一般工业产品”,无须强制认证,仅需符合2019年中国通信工业协会发布并实施的团体标准T/CA105—2019《手机壳套通用技术要求》。

“手机壳散发出浓烈的塑料味,往往是有害物质超标的信号。”天津大学研究员、中国材料研究学会常务副秘书长陈亚楠介绍说,手机壳行业准入门槛低,一些商家为压缩成本会采用医疗废料、电子垃圾等回收塑料,经过简单处理后注塑而成的手机壳,通常含有塑化剂、多环芳烃、重金属等有毒物质。其中,塑化剂可经皮肤、呼吸进入人体,长期接触或致儿童发育异常、成人疾病风险增加;多环芳烃强致癌,易在人

体蓄积。

此外,在生产过程中,还有一些商家会使用廉价染色剂,致使手机壳重金属超标;工业胶水的使用,则会让手机壳甲醛、苯系物超标,有慢性中毒风险。人们日常“机不离手”,可能在不知不觉中损害了健康。

如何正确选择手机壳

“这需多方面考量。”陈亚楠强调,优先选购液态硅胶或热塑性聚氨酯橡胶(TPU)手机壳,这两种材料通常无异味,捏起来质地柔软且有韧性。如果手机壳有刺鼻异味、手感黏腻、容易掉色,并且边缘毛刺过多、按键卡顿等情况,大概率属于劣质手机壳,不宜购买。

此外,产品执行标准也很关键,优先选择有3C认证、执行国标《手机壳套通用技术要求》的产品,安全性有保障。正规手机壳通常会在包装上注明材质,如食品级硅胶等。而那些外观花哨、毛茸茸的便宜手机壳,往往藏有健康隐患。

陈亚楠建议,新手机壳使用前,可用清水冲洗并通风放置一周,能降低有害物质影响。当然,正规合格的手机壳使用久了,也可能会因为磨损、老化等原因导致有害物质释放。因此,定期更换手机壳很有必要。