



网上传闻：“有些西瓜看上去又红又甜，是因为有人给西瓜打了针，注射了色素和甜味剂。”记者通过走访商贩和瓜农，并实验后证实，“打针西瓜”既不会让西瓜变红，也不会变甜。

# 西瓜注入色素和甜味剂不可信

## “打针”既不会让西瓜变红，也不会变甜

记者 欧苗苗 文 / 王鹏洲 / 图

炎热夏日，吃上一瓣西瓜，是一件特别爽心的事。什么样的西瓜最好？当然得颜色红、味道甜咯。但近段时间网上流传着这样一条传闻：“有些西瓜看上去又红又甜，是因为有人给西瓜注射了色素和甜味剂。”这个传言是真的吗？记者昨日走访农贸市场并做了实验。

## 求而新闻

市民

### 对 打针西瓜 将信将疑

昨日上午，记者走访了农贸市场，针对西瓜注射色素和甜味剂一说采访了卖西瓜的商贩。“如果往西瓜里面注射添加剂，西瓜不但不会吸收，切开后还会有水流出来。”一张姓商贩说，“再说，针孔对西瓜而言就是伤口，有伤口的西瓜腐烂速度快，如果没有及时卖出去，就只能等着亏本。”

随后，记者随机采访了多位市民，他们对西瓜打针一说半信半疑。有人相信有些西瓜被打过针，但也有人对西瓜打针之说提出质疑：用注射器给西瓜打针，究竟能不能打进去？西瓜表面会不会留下明

显的针孔？打针西瓜和普通西瓜相比，真的能以假乱真吗？

记者决定自制“打针西瓜”。在沿江东路一食品添加剂经营店买了胭脂红和甜蜜素，“胭脂红和甜蜜素是一种常用的食品甜味剂，被允许用于酱菜、调味汁、糕点、饮料等食品中，对它的最大使用量也有严格限定，因为过量食用对人体有害。”听说记者来意后，该销售人员说，“到目前为止，还没有瓜农到我这买这两样添加剂注射到西瓜里的，倒是有人买了甜蜜素再兑水后洒在种西瓜的土壤里，据说成熟后的西瓜会更甜一些。”

### 实验结果一

#### 被注射过西瓜有溶液溢出

记者买来一大一小两支针筒，先将胭脂红通过大针筒注入西瓜，但是，在注射时，瓜瓤容易进入到针孔里，堵塞针孔，导致溶液无法注射，只能将针孔拔出，拿掉针孔里的瓜瓤，再次按照原来的注射痕迹注射。相比之下，小针筒注射起来则要容易一些。

就这样，记者将装满胭脂红溶液的大小针筒分别从西瓜顶部和侧部进行注射，这时会发现针孔旁不断有胭脂红溶液溢出。

记者用面巾纸轻轻擦拭针孔，能看到胭脂红溶液从针孔处溢出。

而后，记者以同样方法将甜蜜剂注入西瓜。

### 实验结果二

#### 注射过的瓜皮被染红

大约10分钟后，记者沿着被注射过胭脂红的一侧将西瓜切开，发现切开后的西瓜能明显看到注射有胭脂红一侧的瓜瓤颜色红艳，且瓜皮处也被胭脂红溶液染红，而未注射胭脂红的瓜瓤则呈现淡淡的粉红色。因注射胭脂红溶液体积有限，扩散范围比较小，

并不能将整个西瓜完全染色。

注射了胭脂红的西瓜放置12个小时后，记者发现西瓜的切口与刚开始切开后的染色区域大小相似，也就是说胭脂红色素扩散的速度非常慢。而瓜皮部分因受到了胭脂红色素的影响，染色非常明显。



胭脂素和甜蜜剂



西瓜里注射胭脂素



西瓜上的针孔

### 实验结果三

#### 注射后均能看到针孔

网络上有人提出通过查看西瓜皮上是否有针孔可判断西瓜是否被打针。但在实验中，记者发现，使用大针

筒注射后西瓜的针孔能明显看出，而用小针筒注射西瓜的针孔刚开始很难辨认。

在西瓜被注射溶液一个

小时后，记者发现西瓜针孔处开始泛黑，即使是小针孔，也呈现出小黑孔状。

### 实验结果四

#### 注入甜蜜剂的西瓜很甜但有酸涩味

随后，记者分别品尝了注射了胭脂红和甜蜜素的西瓜，发现注射了胭脂红的瓜瓤带有一种苦涩的味道；注射了甜蜜素的瓜

瓤味道确实特别甜，但回味有酸涩味道，并且，这种酸涩味久久不散。而正常的西瓜，瓜瓤一般清甜可口，吃下去后，也不会有

任何异常味道留在口中。

可以说，“打针西瓜”和正常西瓜，在颜色和口味上，还是能轻易辨别的。

### 专家证实

#### 西瓜打针 不可信

那么，对西瓜注射色素和甜味剂一事，专家怎么看？记者随后采访了市农业局农业站农艺师陈义重。“从目前了解的情况看，瑞安没出现过‘打针西瓜’。”陈义重说，“从成本上说，西瓜注入甜蜜素和胭脂红，增加了成本，根本划不来；从品质上说，西瓜如果注射甜蜜素和胭脂红，就会留下针孔，瓜瓤就

会直接与空气接触，加速内部腐烂，一般两三天就会烂掉。特别是从外地运到瑞安的西瓜，如果注射了胭脂红和甜蜜素，运输途中的几天里，西瓜就会烂掉。所以，网上的谣言信不得。”

如果说在西瓜上打针，有针眼会烂，那么，是否有瓜农将针打在瓜秧上或瓜藤上呢？

记者采访了飞云街道阁巷社区一瓜农刘阿锋。“一百西瓜1000棵苗，2000条藤，要往藤上打针得累死。同时，如果打在瓜秧上，瓜秧会遭到破坏，瓜就畸形了，根本卖不出去。”

由此看来，给西瓜打针既不会让西瓜变甜，也不会让西瓜变红。