



新鲜的、泛红的冬枣以其脆甜爽口深受市民喜爱,但网上流传很多冬枣之所以又红又甜,是被注射或浸泡了糖水,记者通过试验证实,在冬枣上注射糖水根本不现实,而浸泡了糖水的冬枣表皮的确会变红,但口感不甜。

注甜水、“泡个澡”，冬枣就变红变甜了？

《瑞报实验室》证实：“注水枣”几无可能，“洗澡枣”并不好吃

■记者 李心如

天气渐凉,菜市场里、水果店中,新鲜的冬枣成为商贩们首推的“宝贝”,主妇们的菜篮子里,冬枣也成为“宠儿”。可是,当市民们热衷于购买新鲜冬枣的时候,“注水枣”、“洗澡枣”这样的名词也逐渐出现在大家的视野里。

带着大家的诸多疑问,记者通过“注水”和“洗澡”实验,观察冬枣会有什么变化。

实验用品:新鲜青色冬枣(味道很淡,不如成熟冬枣鲜甜)、针筒、食用糖精、开水。

实验一

“注水枣”:可操作性差且甜度不均

“我最近吃的冬枣都很脆甜,但发现有些冬枣顶端有个‘小眼’,会不会是商贩为了增加冬枣甜度,把糖水用针管注入果肉里?”网友@转角处的花 发微博说。

@转角处的花 的疑问很快引起网友们的讨论。“先别说往冬枣里注糖水不可行,单说真要挨个在冬枣里注糖水,这水果老板会不会太无聊了?”网友@与狼共舞 说。

“小心驶得万年船,为了销量好,注入糖水也是不无可能的。”网友@此时无声胜有声 说。

冬枣上的“洞眼”到底是怎么造成的?真的是黑心水果摊主用针筒注射糖水的证据吗?

前日,记者从市面上购买了新鲜的冬枣和针筒、食用糖精。首先,取适量糖精用开水稀释放凉。然后,用针筒抽取3ml的糖精水从冬枣顶部开始注水,针尖顺利刺入果肉,但当记者尝试着推动针管时,明显感受到了一股阻力,而针尖接触的果肉部位开始渗水。记者又试着推了几下,针管就彻底动不了了。从刻度上看,注入果肉的水还不到0.5ml,拔出针管瞬间,冬枣针口就渗出不少水来。

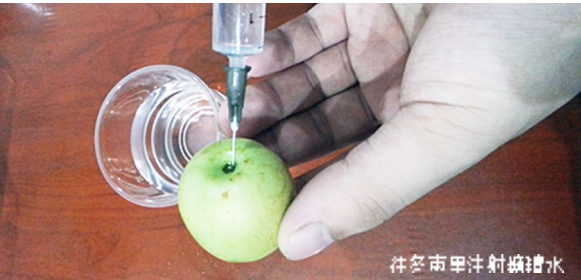
记者随后取出第二个冬枣以同样的办法往冬枣里注

射了0.5ml的糖精水,当试图注射第三颗冬枣的时候,发现针尖部分已经被冬枣的果肉堵住不能用了。

5分钟后,记者尝了下第一颗注入糖精水的冬枣。第一口咬下去,注射了糖精的果肉部分,十分甜腻,但没有自然果实成熟的鲜甜,而没有注射部分,就不甜了。一个小时过后,记者品尝第二颗注入糖精水的冬枣,结果与第一颗一样,在针管注射糖精的果肉部分,十分甜腻,其他的部分则并不甜。

看来,如果想用针管向冬枣内注水,不光需要耗费大量人力与时间,针管的消耗同样不可小觑。而且,从实验结果来看,注入糖精水的冬枣里面果肉甜度并不均匀,只要一品尝就会发现不是自然果实成熟的鲜甜。比较了成本与收益,可以说向冬枣里注入糖精水的做法是吃力不讨好的行为,想来没有哪个商家乐意这样做。

那么冬枣顶部的“小眼”是怎么来的?记者采访了东门菜市场一水果摊主王阿姨,她告诉记者,冬枣顶部的“洞眼”是果柄脱落后留下的。“去果柄的时候如果力气大了一些,把果蒂也抓下来了,那么,果子上就会形成一小洞。”王阿姨抓了一把冬枣给记者看,顶部有“洞眼”的冬枣还真不在少数。



往冬枣里注射糖精水

求证新闻

实验二

“洗澡枣”:外表红了但口感不好



浸泡5分钟



浸泡10分钟



浸泡30分钟

网友@KOKO-妈妈说:“市场上一些‘面容姣好’的冬枣,很多是用青色的冬枣经热水浸泡而成,只要把还是青色的冬枣浸泡在糖精水中,一段时间后,冬枣的表皮会被烫红,看上去就和成熟了一样;泡过糖精水后,冬枣吃起来也会变得更甜,而且卖相好。“洗过澡”的“青枣”真能变成“红枣”?食用安全吗?

为了求证,记者做了两次实验。

第一次实验:青色冬枣冲泡热水

记者选择5颗青色冬

枣,用滚烫的热水冲泡约10秒钟,沥干后静置。5分钟后,记者发现,青色冬枣表皮微微泛黄;10分钟后,可察觉青色冬枣表皮颜色明显呈浅褐色;30分钟后,青色冬枣颜色最终变成红褐色,一副自然成熟的模样。记者拿了一颗品尝,发现口感淡而无味,并没有自然成熟的冬枣鲜甜。

第二次实验:青色冬枣泡热糖精水

记者首先在滚烫的热水中加入食用糖精,然后同样选择5颗青色冬枣置入加了糖精水的热水冲泡约

3分钟,沥干后静置。5分钟后,青色冬枣全身已呈红褐色;30分钟后,5颗青色冬枣通体呈现出了成熟的枣红色,但记者稍用劲一捏,感觉原本硬邦邦的冬枣变得十分绵软。

记者拿起其中一个“催熟”的冬枣品尝,发现口感变得不再清脆,而且表皮甜腻,但里面的果肉部分却还是像青色冬枣那样淡而无味,果肉也变得绵软。

可见,食用热水或加了糖精水的热水浸泡过的青色冬枣,其外表虽然红了,但口感并不好。

业内人士

看、摸、尝,三招让“洗澡枣”原形毕露

那么,如何分辨自然熟的冬枣与“洗澡枣”呢?记者询问了农贸市场卖冬枣的张先生,据他介绍,消费者可通过“看摸尝”来辨别自然熟的冬枣和“洗澡枣”。

看。泡过糖精水的冬枣会变红。这种红色看上

去并不自然,与果子成熟的红色还是有不同的。

摸。冬枣一旦泡过糖精水,表皮就会发皱,摸起来感觉发软。而普通的冬枣,摸起来会比较硬的,而且表皮摸上去也比较光滑。

尝。浸泡糖精水是为了让冬枣吃起来更甜,但是,这种甜味常常只停留在表皮。如果买到的冬枣的表皮甜过果肉,那么就很有可能是浸泡过糖精的。普通冬枣的果肉是甜过果皮的。