

红心柚子被注射红色素？假的！

记者实验针扎白心柚注射红色素，染色失败；柚子表皮有针孔易腐烂

■记者 蔡玲玲

眼下正是柚子大量上市的时候。最近，市民洪女士买了红心柚子，打开之后发现里面的颜色不均匀，海绵体有些红色，但果肉是白的，她怀疑红心柚子是染色的。记者上网查询发现，不少网友曾经买到过颜色怪异的红心柚子。也有网友发帖称，买到的红心柚子有针孔，怀疑这柚子是染色的。那么，染色的柚子是否真的存在呢？记者从市场上购买了白心柚子进行实验以探究竟。

记者实验给柚子注射红色素，染色失败

前日下午13时许，记者在农贸市场购买了一个白色柚子和一袋食用级红色素，又在药店购买一个10毫升的针筒注射器。

记者用水稀释红色素后，用注射器慢慢吸入红色素，再把注射器里的红色素对着白心柚子慢慢注射进去。约24小

时后，剖开被注射过的柚子，发现柚子的白色内皮和果肉依然是白色，红色素只是依附在被注射过的地方。还有一些未渗透的色素顺着剖开的方向流到了果肉表层，果肉里面并未被染红。

由此推论，洪女士所疑惑的和网络上传言说红心柚子有些

是红色素注射说法并不成立。

有专家表示，柚子被针扎注射色素，并不利于长时间保存，因为柚子表皮有针孔容易腐烂变质，不易于运输。另外，根据记者亲自体验的感受，用针筒注射柚子其实是一件很吃力的事情，如果在果柄处注射，根本注射不进去的。

红心柚价格高仍受欢迎

记者在调查中发现，红心柚子的价格要比白心柚子高得多，但仍受到了不少市民的欢迎。

“红心柚子价格要比白心的柚子贵一两倍吧，我还是选择买红心柚子。一是孩子喜欢吃，二是红心柚子有营养价值。”市民张先生告诉记者。

据了解，红肉蜜柚最早是从琯溪蜜柚品种中发现的芽变品种，经过技术不断推广，在2006年被果树专家们认定为新品种。那么，它的营养成分与普通的柚子有什么区别呢？记者咨询了市人

民医院营养科主任医师戴福仁。

“红心柚的果肉之所以呈现红色，肯定是含有天然色素类物质，其主要含有β-胡萝卜素和番茄红素。”戴福仁说，由于β-胡萝卜素可以在人体内转化为维生素A，而维生素A可以维持皮肤黏膜的完整，构成视觉细胞的感光物质，因此冬季吃红心柚可以预防呼吸道疾病和预防“夜盲症”。而番茄红素有很强的抗氧化作用，可以降低动脉粥样硬化风险，抑制胆固醇合成，预防肿瘤。

据了解，和白心柚相比，

红心柚(以红肉蜜柚为例)含的维生素A是白心柚(琯溪蜜柚)的55倍左右，而红心柚含有的番茄红素含量比白心柚高47倍左右。除此以外，两种柚子其营养含量基本上没有太大差别，都是冬季人们可选择的好水果，同样具有降低胆固醇和保护心血管，提升免疫力等作用。

不过，从口感上来讲，一般红心柚水分较充足，所以吃起来口感较湿润，但是从甜度上比较，红心柚不一定比白心柚甜。不过，水果的口感更受生长环境的影响，不好统一定论。

四招教您如何挑柚子

现在是吃柚子的好季节，农贸批发市场的水果批发商李女士为大家介绍了挑选柚子的几个小窍门。

首先是“看”成熟的柚子果面应该是呈略深色的橙黄色。果形以果蒂部呈短颈状的葫芦形或梨形为好，果面油胞较细小、光滑的多为皮薄、肉清

甜脆口。反之，蒂部高大，油胞粗糙而硬的，或有严重病虫害，甚至流胶的果，多数皮厚肉硬，味道较差。

其次是“掂”按照一些柚子产地的质量等级规定，按单果重计，以1.1公斤至1.3公斤的为优级(特级)品，大于和略轻的为一级、二级品。挑选时，同

样体积的柚果，用手掂一下，较重的柚子多数皮薄、果肉清甜脆嫩、口感好，轻的则较差些。

最后是“捏”和“闻”略经贮藏的柚，用手轻捏果实，手感应稍有软感且有弹性，果面可略闻到香甜气味，若刺破果面油胞，其气味的刺激性不那么大，这样的果实一般香甜可口。



把注射器里的红色素注射进白心柚子



柚子的白色内皮和果肉依然是白色



红色素依附在被注射过地方，果肉里面并没被染红



瑞安日报

政务微信公号 掌上行政服务

瑞安日报新媒体中心——微信公号高级功能定制开发专家

微信公众平台+微网站开发，提供资讯内容维护

瑞安日报新媒体中心 联系电话：65820169

部分案例



瑞安发布



清廉瑞安



瑞安交警



平安瑞安



瑞安旅游



瑞安财税

