

# 进口车厘子一个月到中国都不坏,买回家没几天就坏了 神奇的车厘子“打药”了吗?

随着话题#车厘子价格被打下来啦#受到大家关注,春节期间,车厘子进入了人们的“年货单”,尤其是来自智利的车厘子。但很多人发现,春节买回来的车厘子没几天就坏了。而这些车厘子从智利漂洋过海来到中国,路上要花近一个月的时间,神奇的是这些车厘子还可以保持相当新鲜。不禁有人怀疑,这是为什么?这些车厘子不会“打药”了吧?那么,这些车厘子是如何保鲜的?买来的车厘子又该如何储存呢?请看专家的释疑解惑。



建隆/漫画

## 焦点五: 车厘子怎么吃更健康?

那么,车厘子怎么吃更健康?医生提醒注意以下几点:

首先,氰苷本身是无毒的,氢氰酸才可能引起人类的急性中毒。而车厘子中的氰苷物质都在车厘子核里,一般人咬不开、咬不破,也不会吃。其次,氰苷也很容易去除。由于氰苷对热不稳定,因此彻底加热是去除氰苷最有效的方式。研究发现,煮沸可以除去90%以上的氰苷。目前国际上通用建议都是不要生吃这些含氰苷的食物。对于消费者来说,最简单的方法还是不要吃水果的果核。只要不是刻意去嚼果核,吃水果导致氰苷中毒的可能性几乎不存在。

不宜空腹食用。人在空腹状态下,胃酸分泌增加,胃酸浓度较高。车厘子富含果胶质,在胃内与胃酸相结合后,就会变成难于溶解的沉淀物而刺激胃肠道。

一次性不宜食用过多。《中国居民膳食指南(2022)》建议,每人每天吃水果200克~350克。吃车厘子建议不要过量。

从冰箱里拿出来后,放一放再吃。车厘子刚从冰箱中拿出,果肉较凉,可能会刺激胃肠黏膜,从而引起胃部不适,建议常温放置一段时间后再食用。

总之,关于车厘子,我们要有科学的认识,适度食用。

## 焦点一: 车厘子价格是怎么打下来的?

近日载有南美进口水果的“演奏者”轮,在大连集装箱码头开启卸船,4400吨新鲜智利车厘子到了。根据市场预测,船运车厘子大批量进入市场后,将在一定程度上带动价格下降,为群众带来实惠和舌

尖上的甜蜜。智利水果出口商协会下属智利车厘子委员会预计,2024/2025产季智利车厘子出口量将比上一季大增50%,据悉,本季将有12船车厘子到达国内市场,预计总量超1万自然箱,有望实现同比

翻倍增长。

深圳泛亚生鲜供应链(集团)有限公司商务负责人饶玉娥表示,这个产季智利的车厘子丰产,预计出口量将比上一产季增长50%。随着近期海运车厘子陆续到港,国内进口车厘

子的价格将会更加亲民。

农业农村部分析师表示,国内市场车厘子以智利车厘子为主,智利车厘子大丰收,空运变海运,供应量充足,运输成本降低,车厘子价格有望进一步降低。

## 焦点二: 运输二十多天都不坏,为何到家两天就软了?

车厘子从智利进入中国,海运至少需要23天。专家表示,它们之所以久放不坏,并不是因为借助了化学物质,而是采取了完善的物理保鲜措施,降低了车厘子的呼吸速率。

钙,是植物生长所必需的大量元素之一。当果实获得充足的钙供应时,其膨大后的个头会更大,硬度也

会显著提高,同时,意味着果实具有更强的抗损伤能力,在运输过程中的磕碰和挤压也不易造成损伤。因此,果农通常会在果实膨大期大量施加钙肥,以此来提高果实的贮藏和运输性能。

采摘后,一般需要先进行预冷处理,主要目的是迅速消除其从田间带来的热量。车厘子的果心温度降

至1℃左右,这样不仅能降低虫害,也能降低果实呼吸速率,延长保鲜时间。

分拣环节,将受损和颜色不对的果子挑出,而后进行气调包装(蔬菜的气调保鲜技术,使用的气体主要是氮气、氧气和二氧化碳,通过调节这三种气体的不同比例组合,来达到保鲜效果),在包装袋中打入二氧

化碳,抑制呼吸。无光条件下,果实吸收氧气产生二氧化碳,当氧气变少,二氧化碳达到一定浓度,车厘子进入“休眠”,代谢变慢。

“休眠”的车厘子被装入1℃左右的集装箱,全程冷链进行运输。

进入零售环节,温度上升,车厘子“醒了”,这时它的代谢会加快,保存时间就会变短。

## 焦点三: 到家后如何储存更保鲜?

专家表示,我们购买的车厘子,一般分为两种:进口原箱分装和原装原箱。

如果买到的是进口原箱分装的车厘子:因为已经拆开包装,包裹车厘子的气调保鲜气体散失殆

尽,果实的呼吸作用较为旺盛,从而加速衰败。建议购买分装小盒装的,将其放入冰箱的保鲜盒中冷藏保鲜,尽量在2~3天内吃完。

如果购买的是原装原

箱的车厘子:这种通常是纸箱和塑料薄膜封装,规格一般在1.35kg~2.5kg。建议买回家后及时放入冰箱冷藏保鲜,不然打开原装包装后,保存时间也会因为气调保鲜气体的散尽而

大大缩短;同时建议拆封后尽快食用,以免车厘子不新鲜甚至变质。

此外,快递运输过程中的磕碰以及温度变化,也会让车厘子的保存时间大打折扣。

## 焦点四: 吃车厘子胃疼,是怎么回事?

近日,有网友说吃车厘子出现胃痛、拉肚子、呕吐等症状,甚至还有人称车厘子吃多还会铁中毒、氰化物中毒,这到底是怎么回事?

医生表示,车厘子富含纤维素,不易消化,尤其对脾胃虚弱的人,一次性吃太多,容易出现上吐下泻类似肠胃炎的症状。如果车厘子不新鲜,发生霉变等,则有可能造成食用者急性肠胃炎。车厘子性偏温,湿热体质的人也不要多吃,否则

易有口干舌燥、口腔溃疡、便秘等上火表现。

铁中毒是由于摄入铁过量引起的。有数据显示,一次摄入铁量达到和超过每公斤体重20毫克时,即可出现急性铁中毒,对于一个体重60公斤的成人来说,大约是1200毫克铁。不过,车厘子的铁含量只有0.36毫克/100克,要达到出现铁中毒的量,一个体重60公斤的成人大约要吃333公斤,正常人不可

能一次性吃这么多。要知道,我们常吃的大白菜的铁含量都有0.8毫克/100克。所以,如果担心吃车厘子导致铁中毒,那岂不是大白菜也不能吃了?

植物中的氰化物通常是以氰苷形式存在的。很多蔷薇科植物的种子里都含有氰苷,比如桃、车厘子、杏、李子等,车厘子的核仁也的确含有氰苷。不过,这些水果的果肉里是不含氰苷的。氰苷本身是无毒的,

只是当植物细胞结构被破坏时,含氰苷植物内的β-葡萄糖苷酶可水解氰苷生成有毒的氢氰酸。每克车厘子核仁中的氰苷折算为氢氰酸后大约只有几十微克,人们一般不会有意识去吃车厘子核仁,因此车厘子核仁使人中毒的情况非常罕见。

氢氰酸导致人中毒的剂量大约是每公斤体重2毫克左右,网上说吃少量车厘子就中毒,其实非常不实际。

## 观点: 让“果中贵客”变“家常水果”

智利车厘子价格的大幅下降,与产地车厘子的丰收有关,但更值得关注的是,在全国统一大市场协调作用下,车厘子运费“下去了”也是重要原因。统一大市场让国内物流链条更高效、更低成本,极大降低了流通过费,使得车厘子在从南美种植园到中国消费者餐桌的过程中,多项成本被有效压缩,让“果中贵客”变“家常水果”。

事实上,车厘子价格也并非天生就贵。在智利本土市场,1斤车厘子不到10元人民币,但出口到中国后则往往价格会翻几倍、十几倍。这是因为,车厘子是易腐烂水果,新鲜时效较短。又由于涉及长途运输,有着复杂的进出口规范,运送

过程繁复,要想维持口感和品质,保持“卖相”良好,运输路线、存储、保鲜等环节都是难题。

车厘子价格的变化,就是全国统一大市场建设成效的缩影,映照出物流成本有效降低的生动现实。但全国统一大市场的建设目标却不仅限于物流成本的降低,而是要在各个方面的共同发力,畅通全国大循环,让中国经济更加轻盈、更有活力。

可以预见,随着市场供需的变化,车厘子的价格还将会起伏乃至上涨,但只要全国统一大市场建设不断推进,车厘子价格的长期趋势必然是下行的。

(央视新闻、科学辟谣、央视网、新京报)

## 营业执照遗失声明

福建煊达投资有限公司遗失泉州市丰泽区市场监督管理局2024-02-05核发的营业执照正、副本,统一社会信用代码91350503MADBHHQA78,声明作废。

福建煊达投资有限公司

2025年2月6日