

## 引言

鲜枣上市了,颜色红彤彤的,十分有卖相。然而,不少市民遇到了这样的事情:买回的枣放了一夜后便出现腐烂、变味儿等情况,这是怎么回事?本报记者进行了调查。



### 选购鲜枣有技巧:

■ 1.看一看枣的表皮,采摘后正常捂红的枣略带褐色,被药水泡过的枣通体都红,表面有点黏或有水珠。■ 2.将枣掰开看枣肉,“问题鲜枣”的枣肉会有一部分呈褐色,正常枣的枣肉应为一种颜色。■ 3.正常的红枣吃起来脆甜,口感很好,劣枣吃起来有苦味或有浓重的甜味,后味有些发苦。■ 4.闻一闻枣皮是否散发着甜腻味——如果味道明显,枣很可能被甜蜜素浸泡过。

# 刚买的枣很鲜亮,放了一夜大变样,奇怪了;提取枣汁做试验,明白了——枣儿为什么这样红? 药水泡的!

□记者 张喜逢 见习记者 李勇 通讯员 张向东 文/图

## 放了一夜,鲜枣大变样

8月30日上午,我们在中州路天津路口、中州路纱厂南路口、长安路等地,以平均每斤3.3元的价格购买了7种外观存在明显差异的鲜枣。随后,我们将这些枣子全部放进冰箱。

8月31日10时,我们从冰箱内取出枣子。

以下是各样品枣子被放入冰箱前后性状的对比。

### ▶▶▶ 样品 1

取样地点: 道南路水果批发市场。

性状: 买时为青色,存放一夜后,表皮颜色未出现变化,吃起来比较脆,但并不甜,味道有些涩。

### ▶▶▶ 样品 2

取样地点: 洛阳火车站流动摊贩。

性状: 买时颜色半红半青,存放一夜后,颜色变为褐红色,吃起来比较甜,但有酸味。

### ▶▶▶ 样品 3

取样地点: 中州路天津路口流动摊贩。

性状: 买时半红半青,存放半天后,枣子表皮的红色区域扩大;存放一夜后,枣皮约四分之三的区域变红,部分枣皮上出现黏液,吃起来有点甜,口感很脆。

### ▶▶▶ 样品 4

取样地点: 长安路西苑路口小商贩。

性状: 买时半红半青,口感甜,

较脆;存放半天后,枣皮红色区域变大;保存一夜后,表皮四分之三的区域由鲜红色变为褐红色,褐红色区域出现黑斑,并有黏液渗出,部分枣的两头出现腐烂。

### ▶▶▶ 样品 5

取样地点: 长安路流动摊贩。

性状: 买时半红半青,口感较甜,较脆;存放半天后,枣皮颜色无明显变化;保存一夜后,枣皮鲜红色区域的颜色逐渐变深,伴有发黑、黏液渗出等情况,不少枣的两头出现腐烂,气味发酸。

### ▶▶▶ 样品 6

取样地点: 天津路流动摊贩。

性状: 买时半红半青,口感非常甜,较脆;保存一夜后,枣皮鲜红色区域面积变大,部分鲜红色区域变为褐红色,并出现不少黑斑,大量黏液渗出,散发着一股很强的甜腻味儿,剥开枣子,枣核周围的果肉已变色、腐烂。

### ▶▶▶ 样品 7

取样地点: 中州路纱厂南路口流动摊贩。

性状: 买时均为褐红色,没有青色的,枣皮上有不少水滴,像刚在水里泡过,吃起来脆甜;保存一夜后,枣皮颜色变深,有变黑的趋势,枣子开始变软,有黏液渗出、腐烂现象。

保存一夜后,样品1虽口感欠佳,但颜色、果肉却未发生变化。

其他样品的枣子普遍出现颜色变深、表皮渗出黏液、枣肉变软或腐烂等情况。



记者选取的部分样品枣。

## 大变样,因为枣里有化学成分

只被保存了一夜,枣子为何出现变软、腐烂、黏液渗出等情况?是不是这些枣子被添加了什么化学成分?记者前往市实验中学二化学实验室,在化学教师司晓静的帮助下进行试验,试图找出问题的答案。

据司晓静介绍,枣子的颜色、口感在短时间内出现很大的变化,可能是因为枣中含有糖精、色素等化学原料。从理论上说,如果枣中有化学物质,遇碘试剂后颜色会发生变化。

我们从各枣子样品分别提取1毫升汁液,再向汁液中加入碘试剂,观察颜色变化。(由于技术器材有限,试验无法检测出枣汁液中所含的具体物质及其含量,只能检测枣中是否含有非自然的成分)

以下内容为试验结果。  
样品中化学成分的含量以“★”号表示,“★★★★★”为最高。

### ▶▶▶ 样品 1

在无色枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变为淡黄色(这是碘试剂稀释后的颜色)。

化学成分含量:无  
结论:该样品正常,未和碘试剂发生反应。

### ▶▶▶ 样品 2

在枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变成白色,有乳状物质出现,

振荡后试管内液体成为白色浊液(见小图中右侧试管)。滴入5滴碘试剂后,溶液才不再发生化学反应,变为正常的淡黄色。

化学成分含量:★★★★★  
结论:该样品不正常,含正常枣子中没有的化学成分,且含量很高。

### ▶▶▶ 样品 3

在枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变成无色,滴入两滴碘试剂后变淡黄色。

化学成分含量:★  
结论:样品不正常,含正常枣子中没有的化学成分,含量较低。

### ▶▶▶ 样品 4

在枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变成无色,加入5滴后才变为正常的淡黄色。

化学成分含量:★★★★★  
结论:样品不正常,含有正常枣子中没有的化学成分,含量很高。

### ▶▶▶ 样品 5

在枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变成无色,加入4滴变淡黄色。

化学成分含量:★★★★★  
结论:样品不正常,含正常枣子中没有的化学成分,含量较高。

### ▶▶▶ 样品 6

在枣汁中加入1滴碘试剂,



溶液变成无色,加入5滴后变淡黄色。

化学成分含量:★★★★★  
结论:样品不正常,含正常枣子中没有的化学成分,含量很高。

### ▶▶▶ 样品 7

在枣汁中加入1滴碘试剂,溶液变成无色,加入3滴变淡黄色。

化学成分含量:★★★  
结论:样品不正常,含正常枣子中没有的化学成分,含量较高。

通过试验我们发现,除了样品1枣子,其他在流动摊贩购买的枣子的汁液均与碘试剂发生了化学反应。

司晓静认为,与碘试剂发生反应的枣子肯定被化学药水(可能添加糖精、色素)浸泡过。

样品1、4、6中化学成分含量高,这样的枣子看起来好看,吃起来香甜,但对健康危害较大。



保存一夜后,红枣渗出黏液。

**洛阳网** 点击生活 服务无限  
——洛阳人的网上家园  
**WWW.LYD.COM.CN**  
地址: 洛阳新区开元大道报业大厦22层 广告热线: 0379-65233618

## 枣还不到红的时候,买枣时不能只看“卖相”

我们走访了行署路上的四五家水果店,发现各店均未销售鲜枣。

一名店老板告诉记者,枣子的成熟期多在9月中下旬到10月上旬,所以民间有“头白露割谷,过白露打枣”的说法。眼下,还未到鲜枣大量上市的时候,马路

上流动摊贩所卖的枣多是未熟透的,口感不会好。

一些商贩为了能让枣提早上市卖个好价钱,会在低价购进青枣后用甜蜜素、色素等化学原料对枣进行浸泡,使枣看起来红彤彤的,吃起来甜丝丝的。可是,这种经过加工的枣子被放置一段时

间后,无论是颜色还是味道,都会发生很大变化。

市质量技术监督局工作人员告诉我们,糖精、甜蜜素是化工产品,国家明令禁止使用糖精、甜蜜素浸泡鲜果类产品。该工作人员还提醒,最好别买那些全身通红的“鲜枣”。