香蕉是用药催熟的，吃了对身体有害？

记者针对网传内容采访相关部门得知，有些商家会使用植物生长促进剂乙烯利催熟香蕉，按规定使用对人体无害

求证
无论流言在哪里奔跑
这儿都有靠谱的真相
@洛阳晚报 洛阳晚报(lywb20)

□记者 余子愚 通讯员 李佳菲 文/图

香蕉该咋挑选，你可看看文后的小技巧

“香蕉都是用药催熟的，吃了对身体有害。”近日，有网友发帖称，市场上的香蕉不是自然成熟的，建议大家不要随意购买。网传的说法是否属实？近日，记者对此进行了采访。

涧西区嵩山路上一家水果超市负责人说，水果批发市场上的香蕉多从福建、海南、广东、广西等地长途运输而来，由于储存和长途运输的需要，香蕉一般会在七成熟时采摘，运到目的地之后再将其催熟。

“催熟香蕉使用的是有机化合物乙烯利，乙烯利溶于水后产生乙烯气体，使香蕉加速成熟。”该负责人说，乙烯并不神秘，成熟的苹果和橘子等水果都会产生大量乙烯，乙烯利是促使果实成熟的自然植物激素，对人体无害。

记者从我市一家大型连锁超市得知，该超市不使用乙烯利催熟香蕉，而是通过模拟自然生长温度，将香蕉放置几天，让其在储藏室里自然成熟。

“网友关于香蕉用药催熟，吃了对身体有害的说法失实。”涧西区市场监督管理局相关工作人员说，香蕉属于热带水果，具有自熟能力，被采摘后会继续成熟，上述超市的做法就属于这一种；使用乙烯利催熟也是一种办法，乙烯利是一种植物生长促进剂，可以使香蕉的成熟速度加快，按规定使用对人体无害。

该工作人员说，他们曾接到市民反映，说购买的香蕉吃起来有些硬，感觉不熟。这与一些不良商家为了经济利益，在香蕉只有五成熟时就采摘催熟有关。

洛阳出入境检验检疫局相关工作人员说，乙烯利并未列入香蕉检验项目，因为使用乙烯利催熟香蕉是行业惯例，也是国际通用的做法。我国规定可以用乙烯利催熟香蕉，因此只要按照要求不超标使用，被催熟的香蕉就可安全食用。

至于微信朋友圈里流传的香蕉浸泡在“不明液体”里的视频，该工作人员说，视频里泡香蕉的“不明液体”实际上是一种保鲜剂，并非网传的甲醛等，使用保鲜剂可以杀菌、抑菌、防腐，是一种成熟的保鲜技术，大家不要担心。

相关链接

挑选香蕉 来看看这些小技巧

一般来说，不熟的香蕉皮厚肉少，成熟的香蕉皮薄肉多。成熟的香蕉，皮色鲜黄光亮，两端带青，果身富有弹性，吃起来柔软甜香；果皮发青不易剥离，果肉硬涩、没有香甜味的是生香蕉。

购买时，应选那些果形端正、大而均匀、整把无缺损和脱落、色泽鲜亮的香蕉。此外要注意，新鲜的香蕉果皮应该光滑，无病斑、无创伤，果皮易剥离，果肉稍硬，捏上去不发软，口感香甜、无怪味；如果香蕉皮黑肉软，或果柄泛黑、枯干皱缩，很可能已开始腐坏，不可购买。

香蕉买回家后应挂在阴凉通风处，不能放入冰箱保存。