

乙烯利等催熟剂残留量超标时才会有危害

催熟的番茄能不能吃？

阅读提示

提起乙烯利，不由让人想起去年使海南香蕉滞销的“乙烯利催熟事件”。有人报料，用乙烯利催熟的岂止是香蕉，还有其他水果和蔬菜，比如人们常吃的番茄，不少是生摘后用乙烯利催熟的。

催熟的番茄能不能吃？这种番茄对人体是否有害？我们一起来关注。

催熟番茄蒂部发黑

前不久，郑州市民董先生拨打热线电话询问：“番茄刚摘下来还是青的，用农药水泡后就变红了，买回来放两三天就腐烂了，这种番茄能否食用？吃后是否对人体有害？”

记者在金水区几家农贸市场看到，卖番茄的摊位上大多竖有牌子，上写“本地番茄”和价格。有商贩告诉记者，目前，本地番茄大量上市，比较受市民欢迎，很多买菜的专挑本地番茄购买。

记者发现，有些摊位上尽管写有“本地番茄”，但细心察看，一些刚打开包装的番茄，表面明显有一层薄薄的乳白色残留，且有的果蒂部发黑。常年卖菜的老张告诉记者，色泽暗红、上面有白色残留物、蒂部发黑的番茄，百分之百是用催熟剂催熟的。这些番茄与真正的本地番茄混在一起，不仔细看还真的难以分辨出来。

相关链接

按国家标准使用没问题

要了解“乙烯利”，首先要知道“乙烯”。“果实中的乙烯是一种天然植物激素，能使水果蔬菜成熟。”农业部农产品质检中心副主任、中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波这样解释。比如民间流传将成熟苹果和青香蕉放在一起催熟的生活小窍门，就是运用了成熟苹果会释放乙烯的原理。

科学家们以此原理，人工提取了一个能够产生乙烯的简单化合物，即为“乙烯利”（英文名 ethrel）。

“如果按照农业部颁布的标准来使用乙烯利催熟剂，安全性是没有问题的，这在国内外很常用。”在

想晚成熟几天，就把浓度配低点。”

乙烯利残留可以检测

河南农大园艺学院研究番茄的王吉庆教授受访时说，市场上本地番茄的量相对少一些，外地进来的确实有用催熟剂的情况。使用催熟剂的情形有两类，一是在番茄采摘前进行处理，这对番茄品质影响不大；二是番茄采摘后进行处理，造成番茄果蒂四周发黑，其他地方正常，浸泡时有的催熟剂用量可能会大一些。“使用乙烯利催熟的番茄一般口感都不会很好。”

王吉庆建议，市民挑选番茄时，尽量选果色发亮、着色均匀的。若颜色发暗、着色不均，可能是用乙烯利

催熟剂的用量全凭经验

记者在某农业网上发帖请教：“青番茄用啥药水泡后会催熟发红？”有网友回话：“种菜的农民都知道啊，是用乙烯利催熟的。”

记者在一家药店看到，乙烯利每瓶售价3.5元。药店老板说：“卖水果的和菜农用乙烯利催熟，已经‘实践’好多年了。他们将乙烯利催熟剂放水里稀释后，把不熟的水果、番茄浸泡后，一两天就熟了，香蕉、葡萄等都可以用它催熟。”

一名从事水果销售的商贩告诉记者，一些从外地运来的水果，刚运来时常常还是青的，用过乙烯利后才会熟得均匀，卖相也好。

采访中记者发现，菜农对“催熟剂”的用法用量难以监控。用多少都是根据个人经验。“到底有没有害处，我也不清楚，也没人管。”郑州北郊一刘姓菜农说，“不过有了催熟剂，我想让它啥时候红，它就啥时候红。想让它成熟快点儿，就把浓度配高点儿；



周口北大荒野生大鱼福，选用的鱼都是从黑龙江及乌苏里江空运而来的生长期几十年、重约一百多斤的大江鱼，采用铁锅炖菜方式，将野生大鱼的鲜、嫩、滑、透发挥得淋漓尽致，让食客们一吃就难以忘怀。特别是深受周口市民喜爱的青根鱼，口感清淡，大鱼大刺，味道鲜美，清凉祛热，适合夏季食用。图为厨师正在分割重达57斤的青根鱼。

记者 杨华丽 摄

○最美味下酒菜○

黄瓜伴酒，神仙不换

岳父嗜酒如命，每逢吃饭时分，总喜欢一个人喝上几杯。岳父的下酒菜极其简单，到自己种的菜园子里，摘上几个戴花长刺的鲜嫩黄瓜，回家后，用水清洗干净，用刀轻轻拍上几下，随便切成块状，放入盘子里加上食盐腌制几分钟，再把切好的蒜末连同醋一起放入黄瓜中，搅拌均匀，下酒菜就准备好了。

岳父一边喝着酒菜，一边同

家人谈些邻里街头的逸闻趣事，样子极为惬意。这段时辰，是他最高兴、最幸福的时辰。如果有什麼要求，在这时候提了出来，只要不太过分，岳父总会痛快答应的。妻子曾经跟我说过她上小学的时候，学校收费，她向父母要钱的时候，总会选择在岳父用黄瓜下酒的这段时间。此时，岳父心情愉快，出手情愿，给钱痛快，有必要给，绝不吝啬。

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜欢的下酒菜”有奖征文活动。

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。

2. 投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食（蓝带啤酒专卖）协办
品鉴热线：15538612798

瓜干。他提前用冷水浸泡黄瓜干，喝酒时，从水里捞出来，冲洗干净，控净水，切成小段子，加入食盐、蒜末、醋等调料。黄瓜干清脆香甜、外韧内脆、清香可口，吃起来香醇味厚，真是别有一番滋味。

后来我查到了黄瓜的作用：不仅含有丰富的维生素E可以延年益寿、抗衰老，黄瓜中的黄瓜酶还有很强的生物活性，能有效地促进机体的新陈代谢，有美容去皱之功效，还含有丙氨酸、精氨酸和谷胺酰胺，有清热解酒和保护肝脏之功效，还能防止酒精中毒。用黄瓜来下酒，看来的确是最美味的下酒菜。

（尧天）

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

周口市民
最喜爱的饭店
订台热线

周口百春永和豆浆

一店：八一大道南路 8685666

二店：七一中路 8916666

三店：育新街东路 8260111

东云阁大酒店

周口店：周口迎宾大道 8686865

项城店：项城市青年路 4322836

北京酱骨头

地址：庆丰东路 8591888

加盟电话：13525702088

信阳私房菜

一店：文明南路 8363588

二店：汉阳南路 8395855

三店：汉阳中路 6191777

周口农家大院

地址：中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址：七一路峰基庄园东邻
8102999 8103999

中州君悦饭店

地址：文昌大道 8519966

信阳人家

地址：汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址：人民路与大庆路交叉口
8226569

粤海城

地址：中州大道 8394980

老东乡开锅羊肉

地址：建安路（原光荣路）中段
8635678

仙翁渔庄

地址：建安路北段（原光荣路）
8917188

越秀酒店

地址：七一路 8223333
8233333

越秀商务酒店

地址：八一大道北路 8568333

皇家越秀

地址：周口大道 8819999
8853333

九弟生蚝城

地址：汉阳中路 6129878

味道江湖火锅

地址：汉阳路 8599777

锦绣江南酒店

地址：黄河东路 8318787

怡景田园休闲农庄

地址：市南开发区 15603941116

代驾电话：13803940018

千味居

地址：建安路中段（原光荣路）
8288000

云南石锅鱼

地址：建安路中段（原光荣路）
万果园隔壁

电话：8526888/13523109000

春香园食府

地址：七一路与文明路交叉口
南100米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址：建安路南段（原光荣路）
路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376