

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，有些摊位上尽管写着“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，且有的果蒂部位发黑。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。

### 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？”有网友回答：“种菜的农民都知道啊，是用乙烯利催熟的。”

记者在一农药店看到，乙烯利每瓶售价3.5元。农药店老板说：“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；

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

浓度太大所致；番茄果蒂周围发黑，用乙烯利浸泡的可能性很大。如果怀疑买来的水果、番茄使用了催熟剂，可用大量的水冲洗后，再加工食用。

根据国家标准《食品中农药最大残留限量》的规定，乙烯利在番茄中的最大残留限量，不能超过2毫克/千克，该国标对于乙烯利的适用范围仅为番茄、热带及亚热带水果、棉籽三类食物。

郑州市农产品质量检测流通中心执法三队队长唐泽华说，他们对番茄、香蕉等蔬菜水果中的乙烯利残留有专项检测，发现有超标的会封存销毁。市民如果怀疑自己购买的番茄、香蕉等是乙烯利催熟的，也可要求检测催熟剂的残留量是否超标。



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，口感清谈，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

## 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 etrel）。

“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

广东省食品安全专家委员会主任委员、华南农业大学食品学院原院长、教授陈永泉看来，催熟剂技术是农作物成长中“非常通用的技术”。

而部分消费者担心的，正是超出国家标准之外的“残留量”问题。

乙烯利“残留”会有什么样的后果呢？陈永泉告诉记者，乙烯本身有一定的危害。作为催熟剂通常被置于密闭容器中，不能接触到皮肤。而一旦被果蔬吸收后，乙烯对人体就不存在威胁了。按照前述国家标准，不超过2mg/kg的乙烯利残留量都是安全的。

（大河）

## ○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。如果有什么要求，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，有要必给，绝不吝啬。

我属于与酒无缘的人，偶尔陪岳父喝酒，端起酒杯，只微微吮上一口，一股辛辣的味道，立刻呛满喉咙，眼睛也泪花点点，赶快吃下几块脆生生、香甜甜的黄瓜，掩饰住自己难受的神态。岳父看到我喝酒的窘相，调侃道：“黄瓜伴酒，神仙不换，看你难受的样子，一点也不懂得享受！”

到了冬季，没有新鲜的黄瓜，岳父便使用的它的替代品——黄

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、精氨酸和谷氨酰胺，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，看来的是最味道的下酒菜。（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。

## 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“我最喜爱的下酒菜”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

## 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

### 东云阁大酒家

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

### 周口农家长院

地址：中州大道南段 8390277

### 峰基酒店

地址：七一东路峰基庄园东邻

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 中 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