

杨梅酒越陈越好吗？错！

酒中主要营养成分花青素含量会越浸越少



自制杨梅酒品质分析

品种	可溶性固形物 (TSS)(%)	pH值	可滴定酸 (TA)(%)	花青素含量 (mg/L)	乙醇含量 (%)	甲醇含量* (%)
泡制1年多	12.20	3.89	0.32	11.99	24.33	未检出
泡制2个多月	12.00	3.60	0.44	56.30	22.23	未检出

备注：“*”检测限 (<0.01%)

结果分析

- 新鲜浸泡的杨梅酒中花青素含量较高，随着浸泡时间延长，花青素含量和糖度等均下降。
- 浸泡酒不可能产生甲醇，所以实验样本的确也没有检出有甲醇含量。

制图 徐哨

我市作为杨梅大市，除了食用新鲜杨梅外，几乎家家户户有浸泡杨梅酒的习惯。民间有一种说法，杨梅酒具有解暑、止泻、助消化等功效。据资料显示，优质杨梅果肉含糖量为12%~13%，含酸量为0.5%~1.1%，并富含纤维素、矿物质、维生素和一定量的蛋白质、脂肪、果胶以及多种对人体有益的氨基酸。

俗话说，酒是陈的香。那么，杨梅酒到底是陈年的好还是新鲜的好呢？近日，市农科院农产品加工研究所、市农产品保鲜工程重点实验室的农艺师俞静芬做了一组实验。结果显示，就杨梅酒中主要营养成分含量来看，越新鲜营养价值越高。

记者 王元卓
通讯员 康孟利
实习生 戴昊

杨梅酒并非越陈越好

我们选择的实验样本是自制浸泡的杨梅酒，有浸泡了一年多的，有刚浸泡了两个月的。通过4天实验观察和检测，对浸泡杨梅酒中的可溶性固形物、pH值、可滴定酸、花青素含量、乙醇含量进行测试。

结果发现，无论是浸泡了一年多的还是新浸泡的杨梅酒中均未检出甲醇，可以放心饮用。

据专家介绍，一般浸泡酒不会产生对人体有害的甲醇，但对花青素这个杨梅酒中最重要的营养元素的检测中发现，新鲜

浸泡的杨梅酒中的花青素含量是浸泡了一年多的杨梅酒样品中的4倍多，而且随着浸泡时间的延长，杨梅酒的甜度也逐渐下降。

专家说，杨梅中最宝贵的营养成分是花青素。花青素是一种强有力的抗氧化

剂，还具有增强血管弹性、改善循环系统和增进皮肤的光滑度、抑制炎症和过敏等功效。

由此看来，杨梅酒并非越陈越好。而最好是新鲜浸泡一段时间后马上食用营养价值 and 口感相对比较好。

为什么白酒越陈越香？

为什么白酒越陈越香？因为白酒在存贮的过程中，可使酒中的杂醇逐渐氧化，生成芳香酯，并使酒中的乙醛挥发。同时，酒分子和水分子产生聚合作用，使酒醇香，辛辣感减少或消失，所以酒是越陈越香。

而市面上绝大部分的葡萄酒都应该在上市后两到三年内喝

掉，真正10年以上的好葡萄酒并不多见。

此外，农艺专家提醒市民注意，如果有家庭蒸制白兰地的话，有一点千万要注意，因为甲醇沸点较低，先被蒸馏出来，因此第一道蒸馏出的酒中含有高浓度的甲醇，建议慎用。从医学上来说含量过高的甲醇会造成饮用者失明甚至死亡。



实验员在做实验。

自制酒不能用铁和铜质器皿

除了浸泡杨梅酒，一些市民也有自制葡萄酒的习惯。

那么，自酿葡萄酒应注意些什么呢？市农科院农产品加工研究所的高级农艺师康孟利指出以下几点：

1. 不能接触铁质、铜质工具，会带

来铁、铜破败病；

2. 发酵过程产气，容器口不要密封，稍微遮盖即可；

3. 不能用生青、腐烂变质的葡萄酿酒，否则葡萄酒酸味重、口感差；

4. 葡萄需要捏碎后再装入容器，有利于有益物质的溶出；

5. 葡萄不要冲洗过分，发酵的动力来源于皮上的野生酵母；

6. 发酵过程不能接触生水，以防感染杂菌，导致发酵失败；

7. 整个过程避免阳光直射，温度在35℃以内最宜。

此外，康孟利建议：葡萄酒的保存则需要避光、避震，保存温度在10℃~18℃，湿度在70%~80%左右，横放保存最为理想。如果保存不当，会让葡萄酒成熟过快，酒质变得粗糙，甚至很快酸败。

苏式月饼掀起怀旧风

中秋渐近，冰皮月饼、小龙虾月饼、冰激凌月饼等创新款纷纷出现在市场上，而对于很多宁波人来说，酥酥的苏式月饼，才是中秋节最正最温暖的味道。

记者近日采访时了解到，相比前几年，苏式月饼的销量在逐渐增大，从零卖一两元一只到上百元一盒，不同价位的苏式月饼在市场上都有供应。

苏式月饼最畅销

近日，各家超市、面包房、高星级酒店都强势推出中秋月饼，而作为最接地气的苏式月饼，是各商家重点推介的品类。不论是一两元一个零卖还是上百元的礼品装，苏式月饼都是不可或缺的主打品。

记者在江东一家沃尔玛超市看到，各种苏式月饼占领了卖场一楼很大的区域，除了传统的桶装，还有方方正正的盒子装，看上去简洁大方。

而高星级酒店也把苏式月饼作为主打品类。南苑集团策划经理张晓春告诉记者，苏式月饼符合江浙人的口感，饼皮酥松，融汇椒盐、苔菜、芝麻、玫瑰等特色风味。每年苏式月饼一直很畅销，今年也是如此。

传统口味品的是记忆

最近，在南塘老街、鼓楼这些特色街区，不少商家推出了现烤苏式月饼，一些超市的面包房也开始烘烤苏式月饼，一些超市的现烤鲜肉月饼还供不应求。

华润万家江东店店长告诉记者，随着中秋临近，很多消费者来超市购物时会顺便买几只现烤月饼回去，最近一天的销售额有2000多元，零售价每500克15元，折算下来，每只3元左右。

我市老字号品牌“赵大有”，从上世纪50年代开始生产苏式月饼，至今已有60多年的历史。赵大有食品公司常务副总袁忠伟称，赵大有苏式月饼的制作工艺、配方都得到较好的传承，90%以上是纯手工完成。

袁忠伟说，前些年随着广式月饼、冰皮月饼等品种的风行，传统口味的苏式月饼一度遇冷，在礼品市场逐渐边缘化，光顾的多为带有怀旧情结的中老年消费者。而近年来，苏式月饼的消费群体逐渐延伸到80后、90后，整体销售量在逐年增加。这一方面和新品的开发挖掘有关，另一方面和消费文化有关，其实人的口味是有记忆的，会常常留恋记忆中的味道。最近一两年流行的蛋黄酥，今年依然火爆。

记者 谢昭艳