

草莓食用前 到底要不要洗

象山这组实验告诉你真相

冬天,正是草莓上市的季节。很多消费者都被草莓鲜艳的外表所吸引,不冲洗就直接把草莓扔进嘴里品尝。但是未经清洗的草莓吃了是否对人体有害?近日,象山县食品检验检测中心微生物实验室做了组实验,让数据来告诉我们,草莓食用前到底要不要洗?

实验准备

在象山县采购了16份草莓样品,其中大型超市2份、水果批发市场3份、水果店5份、草莓种植基地6份。除2份购自大型超市的草莓为非象山产外,其余均为象山当地产。

实验目标

实验分为两项,一是对买来的草莓进行检测,看没有经过清洗的草莓菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌是否符合标准;二是用水冲和浸泡,清理草莓,看看哪种情况清理得更为干净。

实验1

买来的草莓直接检测

根据消费者的习惯,工作人员在无菌室中取约200克草莓,在去除草莓蒂头后打成均匀的草莓酱,按国家标准GB 4789.2-2016、GB 4789.3-2016、GB 4789.4-2016、GB 4789.10-2016进行检测。为了保证结果接近真实,工作人员在采购草莓后3小时内完成检测。

序号	来源	菌落总数	大肠菌群
1	大型超市	960	未检出
2	大型超市	1850	检出
3	批发市场	25400	检出
4	批发市场	23000	未检出
5	批发市场	83500	未检出
6	水果店	2960	检出
7	水果店	31800	未检出
8	水果店	1270	未检出
9	水果店	13600	未检出
10	水果店	820	未检出
11	草莓基地	5500	未检出
12	草莓基地	2610	未检出
13	草莓基地	1680	未检出
14	草莓基地	270	未检出
15	草莓基地	680	未检出
16	草莓基地	4300	未检出

注:16份样品中未检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

实验结论

1. 菌落总数反映的是草莓生长、采摘、销售过程中的清洁卫生状况。总体情况为:大型超市和草莓基地亲自采摘优于水果批发市场和水果店。

2. 大肠菌群是草莓生长、采摘、销售过程中是否受到粪便污染的指标菌。总体情况为:共有3份草莓检出了大肠菌群,检出率为18.8%。检出大肠菌群说明草莓卫生状况不理想,食用后可能导致急性肠胃炎,故不建议直接入口。

3. 金黄色葡萄球菌和沙门氏菌是两种人体致病菌,进入人体内后会造成腹泻、呕吐、急性肠胃炎等病症,严重的会危及生命。总体情况为:此次所购草莓均未检出金黄色葡萄球菌和沙门氏菌。

实验2

草莓如何清理更干净

那么,清洗过后的草莓,情况如何呢?工作人员按照日常的清洗习惯,将草莓用自来水冲泡两次,进行实验。

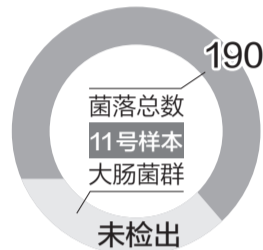
序号	来源	菌落总数	大肠菌群
1	大型超市	330	未检出
2	大型超市	710	未检出
3	批发市场	11820	检出
4	批发市场	10600	未检出
5	批发市场	40900	未检出
6	水果店	1360	未检出
7	水果店	11700	未检出
8	水果店	470	未检出
9	水果店	560	未检出
10	水果店	290	未检出
11	草莓基地	2800	未检出
12	草莓基地	550	未检出
13	草莓基地	690	未检出
14	草莓基地	120	未检出
15	草莓基地	330	未检出
16	草莓基地	210	未检出

注:16份样品中未检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

实验结论

与未清洗的草莓对比,清洗的效果还是很明显的!但是,细心的消费者对结果似乎还是不满意吧。

既然浸泡不能完全解决问题,那么水冲的情况是否会好些呢?工作人员选择了11到14号4个样本,将草莓蒂先摘除,然后用自来水冲洗4次,再来看看结果。



实验结论

看来用水冲洗的结果还是很令人满意的。

温馨提醒

草莓食用前 用水冲洗3-5次

综合以上实验数据,工作人员给出了以下的建议:草莓大多为土栽生长,果实离地近,生长过程中不可避免与泥土接触,很容易受到泥土中的各类细菌的污染;同时草莓表面为凹凸结构,特别是草莓蒂与草莓底部果肉直接接触,这些部位很容易成为各类微生物藏匿和滋生的场所。

所以,吃草莓前最好能将草莓蒂头摘除后,用自来水冲洗3-5次,条件允许最好再用凉开水冲洗1次。特别是肠胃功能不好的消费者,更应该将草莓清洗干净后再食用,并注意食用数量。

由于草莓含水量高,果肉组织娇嫩,易受机械损伤和微生物浸染而腐烂变质。如果出现明显的腐烂应尽量弃食。

记者 毛雷君
通讯员 石守江 王梦莎

雷林燕 制图