

食品安全宣传系列 2019 年之二十：



做个合格“吃瓜群众”，你应该知道这些

科技日报 2019-07-02

夏天来了，西瓜无疑是最具人气的水果，在挑瓜的时候你总能看到有些人貌似专业地拍拍这个听听，再拍拍那个听听，然后笃定一指“我就要这个瓜了”，每当这个时候总会引得旁人“肃然起敬”。

那么靠这种“听声辨瓜”的“神技”真的能挑出好瓜吗？没有这种“神技”的人该如何才能挑选出称心如意的西瓜呢？

“听声辨瓜”理论可行，但操作困难

“在果实发育初期西瓜瓜瓤中的纤维素会相对发达，可以起到支撑果实形态的作用。如果我们咬一口未成熟的西瓜，会有柔韧的口感。到了果实成熟时，在纤维素酶的作用下，西瓜果实中的纤维素被降解，有些细胞甚至从纤维素编织的网中脱离出来，成了分散的细胞，这也是熟透的西瓜有‘沙’的口感的原因。这种瓜瓤形态的改变，会影响敲击西瓜时持续振动的变化。”果壳阅读图书策划人、中国植物学会兰花分会理事史军说，“轻拍后，那些声音略显清脆（振

动频率高)的西瓜大多是还没成熟的生瓜,而声音略显沉闷(振动频率低)的则是已经成熟的西瓜。”

他表示,这就像敲击一个装满水的玻璃杯和一个装满沙子的玻璃杯,两者发出的声音是不同的。对于不同生长阶段的西瓜也存在类似的现象。

实验也有力地支持了这种观点。河北农业大学进行的一项实验发现,振动频率大于189Hz的为生瓜,振动频率在160Hz到189Hz之间的为适熟瓜,振动频率在133Hz到160Hz之间的为熟瓜,振动频率小于133Hz的为过熟瓜。

但是,专家表示,尽管许多人都爱用这一招,但拍瓜听声音这种技巧比较难掌握。“听声辨瓜”的前提,是能够把声音的变化跟瓜瓤的品质对应起来。而绝大多数人都不具备辨析这种对应关系的能力。

选品种、掂重量,教你几招挑瓜秘诀

如果说我等“吃瓜群众”不能“听声辨瓜”,那么能用什么方法才能挑到好瓜呢?

光合作用能力强,蔗糖和果糖转化积累多的品种就甜,这也是西瓜育种的方向。“在北京最常见的西瓜品种就是京欣一号,那些淡绿瓜皮上的深绿色网状条纹、以及近乎球形的身材就是它们的标志;还有有着绿得发黑的瓜皮,以及苗条身材的‘黑美人’。除此之外,目前市面上还有春红玉、金小凤等颇具个性的西瓜品种。”史军说,一个西瓜的好坏从根本上还是由基因决定的,而上面说的这些品种是经过园艺学家长期培育选择得到的,从它们的种子萌发开始就有更高几率结出含糖量更高、水分更足的西瓜。

“在选定品种之后，就得看西瓜的新鲜度了。不要选瓜蔓（果柄）已经干枯的西瓜，瓜蔓干枯说明西瓜已经被摘下来很久了。虽说西瓜能够长时间保存，但是时间过长的西瓜仍然有变质的危险。”史军说。

有专家表示，瓜蒂颜色偏黄是熟瓜，偏绿是生的；瓜蒂底部的绒毛稀少，往往是成熟的好瓜；瓜皮纹路清晰、花纹长得分散的是熟瓜，如果纹路不是很清楚、偏密，则是生瓜。

还有一种说法是，可以掂一下西瓜的分量。“‘重’意味着这个西瓜的含水量较高，而含水量高就意味着冲淡含糖量。在品种产地相同、大小相近的情况下，那些轻一些的西瓜应该更甜。当然，也不是越轻越好，如果西瓜重量过轻，说明瓜可能已经过熟，这样的西瓜无论从口感还是风味上都会大打折扣。”史军说。