



新赛季甘蔗上市 鲜榨汁潜藏霉变风险

□晚报记者 时晨

秋意已浓,但日间气温仍暖,还未进入低温时段,新赛季甘蔗已登陆本地市场。街头水果摊削皮切段甘蔗销路火热,现榨甘蔗汁也随之兴起,成为不少市民喜爱的深秋时令小吃。温暖的气候,在方便甘蔗流通售卖的同时,也增加了储存难度,甘蔗一旦存放不当极易发生霉变。霉变甘蔗含强毒性物质,往年国内多地曾发生秋季食用霉变甘蔗中毒案例。市民在挑选、食用甘蔗以及饮用鲜榨甘蔗汁时,需格外留心食品安全风险。



>>>甘蔗始上市 鲜榨汁受欢迎

记者在市区街边及各水果售卖店发现,成堆甘蔗整齐堆放,摊主现场削皮、切段,不少市民驻足挑选购买。商家顺势添置榨汁设备,去皮甘蔗当场压榨,现榨现售的甘蔗汁,凭借清甜口感获不少路人青睐。

“每年这个时节就等着甘蔗上市,直接啃着吃清甜爽口,榨成汁喝起来更省事,家

里孩子也喜欢。”市民李女士告诉记者,下班路上会买一杯鲜榨甘蔗汁,觉得没有额外添加,属于天然饮品。“家里就我和孩子爱吃这个,买甘蔗一次就买一整根,一顿根本吃不完,遇上这种偏暖的秋日天气,放置一两天就会发现颜色和口感异常,只能丢掉。”

还有市民表示,曾经看过霉变甘蔗伤人的新闻,选购整

根甘蔗时会仔细查看外皮有无破损。但鲜榨甘蔗汁存在辨别难点,肉眼很难核查全部原料好坏。

有市民向记者分享了近期遇到的经历。他在市区街头摊位购买了一杯现榨甘蔗汁,带回家准备饮用时,发现甘蔗汁色泽微微发红,入口没有正常清甜口感,反而带着淡淡的酸味。“总感觉胃里不舒

服,随后意识到大概是混入了红心变质甘蔗。担心毒素中毒,我立马自行催吐了,所幸身体并无大碍。”事后,他联系商户说明情况,商户核实饮品异常后,主动为消费者退还费用,并作出相应补偿,积极妥善处理了此次消费纠纷。

>>>延伸阅读

甘蔗汁保存小科普

甘蔗汁糖分充足,营养丰富,但也极易氧化发黑、发酵变质,最好现榨现饮。如果一次榨多了,正确保存,就能尽量留住清甜口感。

常温环境下甘蔗汁非常不耐放,气温较高时,仅能存放1至2小时,凉爽环境也不要超过4小时,很容易滋生细菌、产生酒味,不建议常温久存。

短期保存首选冷藏。准备干净无水无油的密封玻璃瓶,倒入甘蔗汁,尽量装满、减少瓶内空气,延缓氧化。可加少量柠檬汁减缓变色,放入冰箱内侧0至4℃冷藏,尽量24小时内喝完。冰箱门位置温度波动大,不适合存放。

想要长期存放,可以选择冷冻。把甘蔗汁分装到耐冷冻密封容器,注意不要装满,预留膨胀空间,防止冻裂。放入冷冻层可保存1至3个月,两个月内饮用风味更佳。解冻要放在冰箱冷藏缓慢化开,解冻后一次性喝完,禁止反复冷冻解冻。

也可小火加热至90℃,不过会损失清甜口感。只要甘蔗汁出现起泡、发酸、浑浊发黏、有酒味,就是变质了,切勿饮用,避免引发肠胃不适。

>>>气温高易霉变 警惕毒素风险

据售卖甘蔗的商户介绍,现阶段气温偏高,甘蔗储存难度远大于深冬。“寒冬气温低,甘蔗露天存放不容易变质,现在白天温度偏高,甘蔗外皮只要磕碰出现裂口,两三天内部就可能发红变质。我们进货时会筛选,外皮破损严重的直接挑出。”

该商户坦言,甘蔗削皮之

后保质期大幅缩短,削皮切段的甘蔗,常温放置数小时就存在变质风险。近年来,街头鲜榨甘蔗饮品兴起,这种吃法利弊十分鲜明。鲜榨甘蔗汁的优点突出,经过压榨之后口感顺滑,不用费力咬,老人、小孩食用更加方便。

但短板同样不容忽视,榨汁手段无法消除毒素,如果甘

蔗中间存在局部霉变,毒素会混合到整杯汁液当中,仅凭肉眼、嗅觉很难识别;果汁常温放置会快速滋生微生物,放置越久,安全风险越高。即便只有小部分甘蔗变质,榨成整杯果汁后,依旧存在中毒隐患。

相关部门提示广大市民,选购甘蔗时,优先挑选外皮完整、质地坚实,无异味、无发红

黑心的甘蔗。甘蔗剖面出现棕红、发黑,闻起来带有酒糟味、酸味,坚决不要购买食用。日常消费坚持少量购买、现买现吃,杜绝囤放;削皮甘蔗、鲜榨果汁尽量现场仔细查验,切勿常温久放。一旦购买到色泽和口感异常的甘蔗及制品,要立即停止食用,及时维权,同时做好自我健康监测。

>>>产生毒素有危害 科学食用守住安全关

据专家介绍,霉变甘蔗会被节菱孢霉菌污染,产生强嗜神经毒素3-硝基丙酸,这种毒素耐高温,普通榨汁、加热处理都无法将其破坏。国内既往中毒案例大多集中在秋冬甘蔗上市初期,不少中毒人群就是误食局部霉变甘蔗,或是将变质甘蔗用来榨汁饮用。中毒初期一般会出现恶心、呕

吐、腹痛等消化道症状,严重时损伤中枢神经系统,引发抽搐、意识障碍,重症患者可能留下永久性后遗症。

专家提醒,鲜榨甘蔗汁的优势在于食用便捷,汁水甘甜补水,含有蔗糖与多种矿物质,可以快速补充能量;缺点同样需要重视。一是原料隐患隐蔽,一小块霉变甘蔗混入

原料榨汁,毒素扩散到全部汁液,普通消费者很难分辨;二是榨汁后失去外皮防护,常温存放细菌极易大量繁殖;三是甘蔗本身糖分很高,频繁大量饮用容易造成糖分摄入超标,血糖不稳定人群不建议多喝。一旦食用甘蔗或者甘蔗汁后,出现恶心、头晕、呕吐等不适,要第一时间前往医院就诊。

食品安全无小事,无论是果品经营商户还是普通市民,都需增强安全意识。商户规范储存售卖,杜绝问题甘蔗流入市场;市民摒弃固有误区,科学选购、按需储存、谨慎食用。时刻警惕暖秋甘蔗霉变隐患,安心享用秋日专属清甜,守护自身及家人饮食健康。