

西瓜为什么越来越甜了

许多瓜贩带着测糖仪收瓜

■长江日报记者张维纳 实习生尹嘉璐

7月22日,小范买了一个西瓜,请同事一起吃。有同事评价:“这西瓜不好吃,太甜了。”小范也有同感:“现在的西瓜变得越来越甜,甜得齁嗓子。”

多位武汉瓜农向长江日报记者透露:现在,瓜贩子到地里去收瓜,随身都带测糖仪。一位瓜农说,“糖度低于12%的都不要”。

“西瓜是不是越来越甜了?”“西瓜需要这么甜吗?”带着这些问题,记者采访了消费者、瓜农、卖瓜老板、西瓜专家和营养学专家。

如果糖度低于12%,瓜贩一般不收

在社交平台上,不少网民提到现在的西瓜越来越甜了。一位网民说,吃了几个西瓜,越吃越甜,越吃越渴,最后喝了一杯白开水。

“这是冰糖瓜,一块三斤。”汉口二七路上,汤老板开着一辆小卡车正在售卖西瓜。

冰糖瓜,听着瓜名就很甜。汤老板介绍,附近居民都喜欢吃甜西瓜,越甜越好。

“为了照顾顾客口味,我们只卖甜西瓜。”卖瓜多年的汤老板说,“这几年的西瓜肯定是越来越甜了,因为大家喜欢吃甜的。”

在江汉区杨汉湖附近的一家菜市场,正在选西瓜的郑女士回忆:“小时候吃西瓜还要拌糖,不记得从什么时候起,极少吃到不甜的西瓜了。”

“这瓜甜不甜?”每位顾客来买西瓜,都会问张金喜这个问题。张金喜从去年开始做西瓜生意,开着三轮车在阳逻附近卖瓜。在他看来,买西瓜,大家最关心的是“甜不甜”。

瓜农王启良种瓜三十多年,他说:“现在人们对西瓜的品质要求越来越高,卖的瓜如果不甜,是要包退的。”

去年,一家超市工作人员到王启良的地里收了一百多斤西瓜,结果工人采摘时没注意,摘了一批没熟透的瓜,原本已经进超市售卖的西瓜,最终被超市退货。

胡翠平在天兴洲种了8年西瓜,她今年遇到了一件稀奇事:“来收西瓜的瓜贩子随身都带测糖仪,现场测西瓜甜度,不甜就不收。”

“如果西瓜糖度低于12%,他们是不收的。”胡翠平介绍,瓜贩子把西瓜切开后,会抠出一块西瓜,将西瓜液滴在测糖仪上。两分钟后,测糖仪上就会显示西瓜甜度。

在新洲种西瓜的张新国告诉记者,瓜贩子带着测糖仪收西瓜,不是稀奇事,尤其是大规模收瓜的,都会带测糖仪。

西瓜甜不甜,切开品尝即可,为何一定要用测糖仪测量?王启良解释:“不仅瓜贩子会带测糖仪,我们种瓜的也都有测糖仪。”

在王启良看来,现在大家对西瓜的甜度要求提高了,用测糖仪测出来的数据更准确。他说:“每个人感觉不一样,你吃着甜,别人不一定觉得甜。但是测糖仪一测,甜度不低于12%,那肯定是甜的。”

西瓜确实越来越甜了

“现在的西瓜肯定比以前更甜了。”西瓜专家、湖北省农科院经济作物研究所研究员戴照义告诉记者,20世纪50



武汉经开区万家湖小学园艺社团学生正在采摘西瓜。长江日报记者彭年 摄

年代以来,我国的西瓜品种历经多次更新换代,从最初的农家地方品种、固定品种发展到了现在的杂交品种。

戴照义列举了一组试验数据:农家地方品种的西瓜含糖量一般在8%—9%,固定品种的西瓜含糖量一般在10%左右。20年前,杂交品种的西瓜含糖量保持在10%—12%。现在,杂交品种的西瓜含糖量普遍在12%以上。

戴照义团队做过西瓜含糖量试验:有的西瓜品种含糖量最高超过了15%。他解释,这种情况只存在于个别西瓜,并不具备普遍性。目前,市面上销售的“8424”“美都”“京嘉301”等西瓜品种的含糖量基本在12%左右。

戴照义解释,西瓜变甜是为迎合消费者的需求。西瓜能够变甜得益于科技进步,随着西瓜品种的升级换代和栽培技术的提高,西瓜的甜度也上了一个台阶。

在栽培技术方面,由于采用全程设施栽培、避雨栽培、肥水一体化技术、有机肥替代化肥、配方施肥等栽培技术和措施,提高了西瓜的含糖量,口感变甜。

今年46岁的唐超从小就跟着父辈种西瓜。在他看来,想种出甜西瓜并不容易,“肥料得用好”。他种的都是有机西瓜。他说:“每年冬天,我们都把内蒙古的羊粪运到武汉,给西瓜地做底肥,种出来的西瓜口感确实好。”

张新国也有同样的感受。他曾购买了两种化肥,一种化肥每斤两元多钱,另一种化肥每斤一元多钱,贵化肥种出的西瓜“确实更甜”。

戴照义介绍,在20年前或者30年前,种西瓜用的化肥较少,主要用厩肥、饼肥、堆肥等农家肥,种出的西瓜含糖量较低,但西瓜口感较好。

现在很难买到生瓜

“以前买西瓜,还会敲一敲西瓜,听听声音再选瓜。现在

闭眼买的西瓜都很甜。”市民刘女士说,现在买西瓜,买到生瓜的概率基本为零。

张金喜在新洲卖了两年西瓜,他从瓜农那儿收来的西瓜,只有一次“收亏了”。那次去收瓜,他恰好感冒,嘴里发苦,在田间收瓜时,没能准确尝出西瓜的滋味,收了一批不太甜的西瓜。

戴照义解释,以前的销售市场,有些西瓜不甜甚至不熟,主要有几个方面的原因:一是有的瓜农抢早上市,把没有成熟的西瓜采收销售;二是有的瓜农图省事,整块地西瓜一次性采收,成熟度不一致;三是有瓜农将尾瓜也拿来销售等。

戴照义认为,现在基本不会买到不熟的西瓜,主要有三点原因:一是现在生产基地和种植大户注重品牌和品质,卖的都是生长很好的西瓜,不合格的西瓜不会拿去卖;二是在生产过程中,基地和瓜农在西瓜开花授粉时会做好标记,采收的都是成熟度合适的西瓜;三是超市和连锁水果店对质量管控严格,确保顾客能买到好瓜。

网络上曾盛传,为了让西瓜变甜,瓜农会给西瓜打针,打上甜蜜素,西瓜就变甜。“西瓜打针是不可能的”,戴照义否认了这一说法。

戴照义团队曾做过一项试验,用针管吸入蓝墨水和糖水的混合液,再注射到西瓜中。他们发现,第一次能轻松将黑墨水注入西瓜内,第二次却怎么也注射不了,因为针尖已被瓜瓤阻塞。注射的液体会很快从针眼冒出。他表示:“如果真像传言所说,那给西瓜打针的难度会很大,也费人工。”

戴照义补充说,从西瓜生长角度来看,给西瓜打针也不实际。西瓜注射后留下的针孔会滋生细菌。几个小时后,西瓜就会腐烂,到了第二天,西瓜会发臭,无法销售。

链接

西瓜越甜越好吗?

甜,是评价一个西瓜是否好吃的重要指标之一。但在“80后”王先生的印象里,以前的西瓜口感清甜,有自然的果香味,但现在的西瓜甜得齁。他说:“吃完后,舌尖会麻麻的,像吃了糖精。”

55岁的申阿姨认为,现在的西瓜甜度虽说能接受,但她年龄大了,还要考虑身体血糖。“我现在都不敢吃太甜的东西。”申阿姨建议,也要考虑一下中老年人的口味,“种点不那么甜的西瓜”。

西瓜越甜,就越好吃吗?西瓜种植还要继续追求“高甜度”吗?戴照义认为,作为一种水果,尤其是日常消费量比较大的水果,西瓜并不需要太甜,“含糖量在12%左右就可以了”。

戴照义解释,除了甜度以外,西瓜的口感、风味、肉质的硬度和粗细等也非常重要。西瓜果实中含有多种糖类,如葡萄糖、果糖、麦芽糖等,是西瓜甜味的来源。此外,西瓜中含有许多挥发性物质,包括醇类、醛类、烯类、酮类、酯类、烷烃类,这些都是西瓜品质的关键构成成分,也就是人们常说的“西瓜味”。

中国营养学会注册营养师、中国营养学会临床营养分会委员许淑芳认为,水果变甜会让口感更好,但从流行病学研究来看,我国居民的糖类摄入量超标,糖尿病诊断人数以及潜在高危的糖尿病患者也越来越

“从医学角度而言,我们不建议摄入过多糖分,哪怕是果糖。”许淑芳坦言,糖分摄入过高,会增加身体代谢的负担。

中国营养学会在编著的《中国居民膳食指南(2022)》中建议,普通人每日摄入的水果类应为200—350克。许淑芳提醒,如果给水果称重,200克的水果其实非常少,稍微不注意就吃多了。

“水果糖分越高,水果分量就要再减少。”许淑芳提醒,糖尿病患者如果血糖控制平稳,每日可少量食用西瓜,如果血糖不稳定,就要放弃像西瓜这样的高糖水果。

许淑芳解释,水果中所含的果糖对血糖的影响比葡萄糖小,但已有很多研究证实,果糖对尿酸、脂肪肝的危害比较大。她说:“我们要警惕‘果糖陷阱’,不要过度追求水果的甜度。”



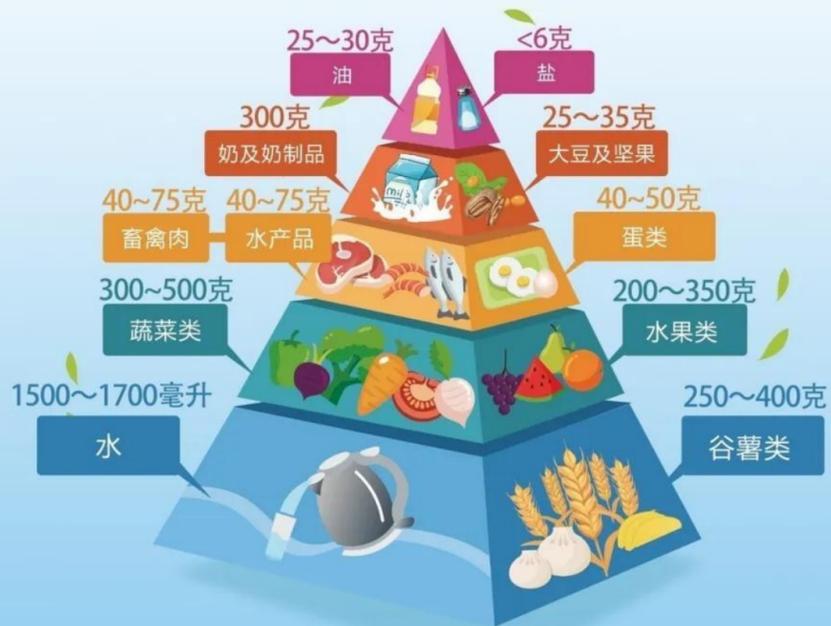
超市售卖的西瓜品种众多。实习生尹嘉璐 摄



文明健康 有你有我 公益广告

科学饮食

健康生活



锻炼身体

健康生活

