

有人说草莓农药残留多,这是真的吗? 记者送检 三份样品均检测合格

□记者 胡颖

眼下正是草莓上市的旺季,记者发现水果超市里和路边都能见到草莓的身影。但有市民称草莓农药残留多,常吃有害健康,这种说法可信吗?为了一探究究竟,记者分别从水果超市、农贸市场和采摘园里买了3份草莓送检。检测结果显示,3份样品农药残留全部符合国家标准。

专家表示,草莓农药残留量取决于农药分解的快慢以及最后一次施药与采摘之间的间隔,建议大家去正规超市购买,因为大的生产基地对采摘、上市时间都有严格的控制,农药有降解的时间,消费者买到手时大部分已经分解掉了。草莓吃前要先清洗,采摘时也不要一边摘一边吃。

超市、商贩均称不会有残留

在市区九铃菜场附近,一位小贩推着小车卖草莓,车上剩的草莓已经不多。“就这些草莓了,给您便宜点。”看到记者上前,小贩招呼着,“都是自家种的,绝对新鲜,甜着呢,您先尝再买。”当问起会不会有农药残留时,小贩说:“保证没有,自家种的,我那孩子有时候边摘边吃,您一百个放心。”

下午两点,记者来到农贸市场的某水果摊上,看到只有四盒包装好的草莓了,一盒十六七个,草莓与草莓之间用树叶隔开来,颜色偏紫红,个头较大。商家告诉记者,这些草莓都是从金华批发来的,早上刚送到。

一位前来买草莓的大妈说,自家小孙女最爱吃草莓,但她每次都不会买很多:“草莓放不久,一沾水吃不了容易烂。而且拿回家之后我都会用水泡过,不然有农药残留。”

草莓是很多人的心头之爱,但有不少市民认为,草莓农药残留较多,想吃却又不放心多吃。草莓真的有农药残留吗?记者随机从水果超市、农贸市场和采摘园买了3份样品送检,检查市场上销售的草莓是否有农药残留。

实验准备

检测项目 草莓的农药残留

检测单位 永康市市场监督管理局(检测采用快速检测方法,属于初筛,只对样品负责,检测结果不具备法律效力)

检测用品 农残洗脱液、农药残留速测卡

检测原理 胆碱酯酶可催化靛酚乙酸酯(红色)水解为乙酸与靛酚(蓝色),有机磷或氨基甲酸酯类农药对胆碱酯酶有抑制作用,使催化、水解、变色的过程发生改变,由此可判断出样品中是否有高剂量有机磷或氨基甲酸酯类农药的存在

>>>小贴士

草莓是一种常见的水果,由于容易食用、甜分高,受到很多朋友的喜爱,记者在网上一查找了一下吃草莓的好处。

草莓有很好的明目、养肝、补血、养胃的效用。能够预防坏血病并且对于心血管疾病有很好的防治效用。草莓还有预防癌症的效果,能起到美白护肤、美白牙齿的作用。

但市民朋友们也要注意,吃草莓好处虽多,但是什么食物,既能食疗也就会有过犹不及的情况,所以草莓吃多了也可能出现体质虚寒的情况,所以大家在食用时也要控制好嘴,适量食用。

实验步骤

擦去草莓表面泥土,滴2-3滴洗脱液在草莓表面,用另一个草莓在滴液处轻轻摩擦。

取一片速测卡,撕去上盖膜,将草莓上的液滴滴在白色药片上。放置10分钟以上进行预反应,预反应后的药片表面必须保持湿润。

将速测卡对折,置于恒温装置中3分钟,使红色药片与白色药片叠合发生反应。根据白色药品的颜色变化判读结果。



结果判定

与空白对照卡比较,白色药片不变色或略有浅蓝色均为阳性结果,不变蓝为强阳性结果,说明农药残留量较高,显浅蓝色为弱阳性结果,说明农药残留量相对较低。白色药片变为天蓝色

或与空白对照卡相同,为阴性结果。

试验中,记者从市区3处购买的3份样品试纸均呈阴性反应,没有检出农药残留。

专家观点 农残量与上市间隔期有关

市场监督管理局检测员徐晓告诉记者,这几天,草莓上市量逐渐增加。任何农作物的生长都不可避免会受到病虫害的影响,施用农药在所难免。

现代化种植手段提高了草莓的产量,不再受限于季节,而且随着种植技术的推广,草莓种植业走向工业化生产的道路,散户少了,滥用农药现象也会减少。徐晓说:“草莓农药残留量取决于农药分解的快慢以及最后一次施药与采摘之间的间隔。建议大家去正规超市购买,大的生产基地对采摘、上市时间有严格控制,农药残留量会在安全标准内。”

“不能因为有农药残留就认为不能吃了,农药有降解时间,等消费者买到手大部分已经分解掉了。本次检测中,3个样品均符合国家标准。表皮发蔫、颜色晦暗,说明存放时间太长了,不建议大家购买这样的草莓。”徐晓说。

针对网络上有人提出‘个头过大的草莓是否使用了膨大素催熟’的疑问,徐晓表示,草莓的品种、营养状况等生长环境都会影响大小,不一定与激素相关。

而网络流传‘牛奶草莓是用牛奶浇灌’的说法,徐晓表示,这种说法只是宣传噱头,用牛奶浇灌成本太高,还可能导致土壤环境变差,反而起到坏的作用。牛奶草莓只是草莓经培育后有了近似牛奶的香味而已。

徐晓还建议,洗草莓时,千万不要把草莓蒂摘掉,防止清洗浸泡时残留农药随水进入果实内部。洗草莓时,最好用自来水不断冲洗,然后再用淡盐水或碱水浸泡一会。部分农药如有机磷类农药在碱性环境下,可迅速分解,所以可以用碱水浸泡5至15分钟后用清水重复清洗。建议市民去采摘园摘草莓,也不要边摘边吃,一定要清洗后再吃。