

# 香蕉配枣、松花蛋配果汁,味道让人受不了? 记者实验:臭鸡蛋味咸鱼味都有

近日,微博一则香蕉配枣、松花蛋配果汁的味道 的消息突然上了热搜,不少网友留言分享自己吃后的感受,死虾、臭虫、臭鸡蛋、铁锈、鱼腥、尿等味道 总之就是难吃到让你 怀疑人生,但也有人称吃后没什么感觉。还有网友表示,吃了松花蛋再喝果汁,那味道也是让人 难以忘怀。

昨日,记者进行了相关实验,看看香蕉配枣、松花蛋配果汁究竟是什么味道?



记者 程高赢

## 调查:有市民把枣和香蕉一起吃后,发誓再也不这样吃了

我把枣和香蕉混在一起吃过了,味道怎么说呢,像是枣没洗干净,有股腥味儿。日前,市民傅先生说,这几天他看到网上关于枣和香蕉一起吃是啥味道的话题比较火,有人说有股洗洁精味儿,有人说像吃了臭

鸡蛋,他也忍不住试吃了一下。

市民裴女士把枣和香蕉混在一起吃后,发誓再也不这样吃,那味道太恶心。

枣和香蕉明明都是甜食,按理说搭配起来吃更美味,为何不少人却

说有种不可描述的味道?记者到超市采购了刚上市的冬枣和一些干红枣,又买来表皮泛青色的生香蕉(简称生蕉)和熟透的香蕉(简称熟蕉)以及松花蛋、果汁,然后请几位志愿者进行实验。

水果组合	红枣	冬枣
熟蕉		
生蕉		

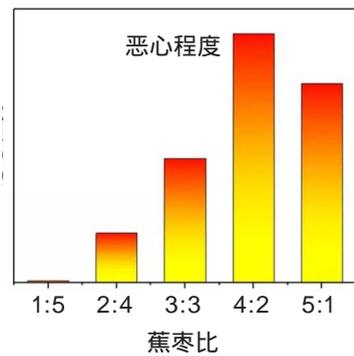
记者以先吃枣、再吃香蕉的顺序进行了实验。小杨是第一个愿意尝试香蕉加枣的人,不过他表示自己没尝出什么特别的味道。而另外几位同样以这样的顺序进行试吃的实验者,也表示感觉还好。

对于这样的结果,大家认为,可

能是吃的顺序不对。于是,记者按照网上的要求,将香蕉与冬枣按不同的比例进行混合试吃。这种吃法下,多数实验者尝出了奇怪的味道。

实验员小李说起了他的感受:一开始甜甜的,后来觉得怪怪的味道开始上喉。而实验员小周吃完后,表情

有点难以言表。他表示,两者混合后,味道感觉怪怪的,嘴巴里出现了臭鸡蛋味的味儿,让人非常不舒服。实验员小程则表示,香蕉、冬枣两者混吃后,确实有怪味,但是不至于咽不下去,恶心程度还要看个人的接受能力。



## 实验:先吃香蕉,再吃冬枣,臭鸡蛋味来了

## 实验二:松花蛋+果汁,咸鱼与脚气的味道来了

有网友称,能与香蕉、枣这对搭档相媲美的还有松花蛋加果汁。

实验员小周本身就不爱吃松花蛋。她说,单吃松花蛋就觉得有些恶心,吃完果汁后,总感觉想吐。

吃了松花蛋后,嘴巴本身就有

点麻,然后再喝果汁饮料,整个舌头就像定格了一样,而且有种苦味冒出来。更要命的是,原本果汁是甜的,但是这个时候喝就像加了催化剂一样,一入口,翻腾着咸鱼与脚气的味道。

而其他实验员则表示,松花蛋加果汁的配方,在吃过后很长一段时间内,舌头还会有麻麻的感觉,就连打嗝出来的味道都让人难以忍受。

## 业内提醒:有些食品不要乱搭配,否则可能引起中毒

同样是吃香蕉和冬枣,为何有人会觉得腥臭,有的人则没有太大的感觉?对此,有人猜测,这可能与每个人口腔内唾液淀粉酶数量不同有关。据了解,唾液淀粉酶是作用于可溶性淀粉、直链淀粉、糖原等-1,4-葡聚糖,水解-1,4-糖苷键的酶,美国莫奈尔中心(Monell Center)2010年的一项研究表明,不同实验者在进食淀粉含量不同的食物时,

会因产生的唾液淀粉酶量不同使得口感有差异。

另外,松花蛋不能直接和醋等酸性食品一起食用,因为松花蛋属于碱性的食物,和醋中的钙会形成沉淀,不容易消化,严重的可能会中毒。市餐饮行业协会的李先生认为,有些食品还是要避开一起吃,小心搭配,比如松花蛋不能和黄鳝一起吃,两者一起吃会导致腹泻,也会引起食

物中毒。打开后的皮蛋,一定要在1-2小时内吃完,不要长时间暴露在空气中或放在冰箱里,否则吃后易感染沙门氏杆菌。沙门氏杆菌生长的适宜温度为20-37℃,它会与灰尘一起飘浮在空气中,遇到适合的载体就迅速繁殖。皮蛋正是这样一个载体,它能为沙门氏杆菌提供大量的营养,使细菌迅速繁殖,这种带菌蛋食用后会引起中毒。

## 建议:当下适宜吃枣但要注意适量

眼下,街头售卖的大枣令人眼馋,吃枣对身体有何益处?每天吃多少合适?

李先生介绍,枣属于温性食物,具有滋阴补阳、补血的功效,适合贫血者食用。由于枣的含糖量高,糖尿

病患者和牙齿不好的人不太适合吃枣。

吃枣虽好,但也要适量。李先生说,枣吃多了容易引起腹胀,一般人一天吃四五个大枣或十来个小枣就行。对于肠胃不好的人,一天吃三

个到五个小枣比较合适。

秋冬时节空气比较干燥,李先生建议枣除了生吃,还可以搭配银耳、小米或核桃熬粥喝,可起到润肺止咳、健脾补肾的功效。

# 实验室

新闻热线  
87138120  
公众号 lifeyk-com

