

# 杨梅上市 抢鲜有招

近期福建漳州龙海(浮宫、白水镇)杨梅被曝光:收购点用违禁防腐剂(脱氢乙酸钠)+三无超甜甜味剂(号称蔗糖8000倍)浸泡,再销往浙江、上海、河南等地,引起了大家的广泛关注。那么,购买杨梅时该如何挑选、如何保存、如何清洗,才能让人吃得更安心呢?



## 选购避雷

选果蒂青绿、表皮干爽、色泽自然暗红  
通体艳红发亮慎买

闻着有清甜果香,无刺鼻味、浓重甜味、酒味

口感酸甜自然,甜得齁腻发苦直接放弃

认准商超、正规门店,远离流动无货源小摊

## 清洗步骤

清水冲掉表面浮尘

淡盐水浸泡5-10分钟,逼出小虫

流动清水反复冲净沥干再吃



## 储存要点

未清洗:冷藏0℃~4℃,2天内吃完

已清洗:立刻食用,不可久放

剔除烂果、伤果,避免快速变质

## 安全提醒

肠胃弱者、老人小孩少吃,易反酸腹泻

吃完及时漱口,预防牙齿发酸

买到问题果保留小票凭证,拨打12315维权

本报综合

制图:黄芳