

杨梅上的“小白虫”是什么？

盛夏已至,许多地方的杨梅也上市了。杨梅味道酸甜可口,具有开胃生津、消食解暑、活血、涤肠胃等作用,深受男女老少喜爱。

但细心的同学在吃杨梅时可能会发现,果肉中有时会出现一些白白的小虫子,这些小白虫是什么生物?吃下会危害健康吗?我们能用什么方式将它们“请出”杨梅呢?



成熟的杨梅挂满枝头。

杨梅果实。



1

杨梅中的“小白虫”多为果蝇

杨梅中的“小白虫”,其实是许多水果中都可能出现的果蝇幼虫。

果蝇,是果蝇属多种成员的统称,它们的繁殖力很强,从虫卵孵化到幼虫再到成蛹、成虫的过程很短,在25℃左右的温度下只需要10天左右,果蝇就会走完自己诞生、成长、繁衍、死亡的一生。

在繁殖期,成熟的雌性果蝇除了到处觅食,还会为后代寻找合适的生长地点,而含糖量高的水果就是它们的最爱。

其中,杨梅汁水充沛、糖分高,各项指标都适于果蝇幼虫生长。再加上杨梅成熟的时节正是果蝇活跃期,杨梅果实自然也就成了果蝇妈妈们产卵的“黄金地段”。

选好地点后,雌性果蝇就会将卵产在杨梅上。果蝇的卵非常小,肉眼很难察觉。大概几天后,这些卵就会孵化成幼虫,躲在美味的果实里大快朵颐。

此外,除了杨梅,樱桃、西瓜、柑橘等,只要是含糖量适宜的水果,都很容易引来果蝇。

2

果蝇“赖上”杨梅在所难免

当杨梅生长在果园时,果农们就会尽可能阻止果蝇和杨梅的亲密接触。

有的果农会用传统的“防虫网”对付果蝇,即用细密的网将杨梅罩起来。这样既可以避免果蝇进入,又不妨碍杨梅的生长。除此之外,还会在果园中放大量的防虫板等器具。

另一种常用方法则是生物防治,比如在果园中投放果蝇的天敌,让它们去捕食果蝇,从源头减少果蝇的数量,自然也能减少杨梅的受灾程度。

还有的农户会在每棵杨梅树上挂上装有果蝇引诱剂的小瓶子,以吸引果蝇,防止它们去危害杨梅果实。

这些防虫措施都有一定效果,但也没法做到百分之百防治果蝇。杨梅是一种不需剥皮直接入口食用的水果,也不能直接在果园中喷洒杀虫剂。所以部分杨梅被果蝇“赖上”真的很难避免。

3

如何清除杨梅上的果蝇幼虫?

同学们了解到杨梅中的“小白虫”是果蝇的幼虫后,会不会觉得有些害怕,觉得它们很脏?毕竟它们是“蝇”的后代。其实,同学们不用过于担心把果蝇的幼虫或虫卵吃进肚子。

一方面,果蝇是一种不耐热的生物,生存的上限温度为35℃-36℃,高于36℃的时间稍长即会死亡,而我们人体正常体温都等于或高于36℃。另一方面,我们的胃酸相当强大,这些弱小的果蝇后代即使进到胃里,也很快会被“消灭”。

不过,为了避免把“小白虫”吃进肚里,食用前同学们可以将杨梅浸泡在添加了适量盐和面粉的水中,先摇晃搅拌一下,再静置一段时间,最后用清水洗净,基本就能将杨梅中的“小白虫”清理了。其中,面粉还有一定的吸附作用,能把杨梅表面有可能的灰尘去除,而适当的盐水浸泡则能让杨梅吃起来更甜美。

知道多一点

为什么洗杨梅会“掉色”?

有时在洗杨梅时,会发现水变红了。有同学可能会担心,这是不是商家为了杨梅卖相更好,给杨梅染色了?

其实,杨梅掉色主要来源于它自身的色素——花青素。花青素的水溶性极强,成熟到一定程度的杨梅,冲洗时的水压、搅动时的触碰,或者是运输储存过程中的磕碰、颠簸,都有可能造成杨梅果肉细胞壁的损伤,汁液很容易流出来。

杨梅有几十个品种,常见的有红色、深红色和紫红色等,所以水洗杨梅,会洗出不同的颜色。而且,杨梅如果添加染色剂的话,不仅会加速其腐烂变质,添加剂的成本也不低,所以往新鲜杨梅里掺染色剂的做法得不偿失。

华西都市报-封面新闻
记者 谭羽清
综合科普中国、中国消费者报等
本版图片据视觉中国