

经常跟爸爸妈妈一起逛超市买菜的小朋友,可能会发现,现在的土豆(也叫马铃薯)变得越来越大。

以前炒一盘菜,要用好几个土豆,现在只需要一两个,还有可能吃不完。看着越来越大的土豆,有些人开始担心,这些土豆会不会使用了膨大剂?今天,我们就来了解一下为什么土豆体积越变越大。

为什么土豆变得越来越大了?

1

土豆变大跟膨大剂没关系

我们首先需要搞清楚,膨大剂是什么?常见的膨大剂氯吡脞(niào),属于植物激素类化学物质,主要是刺激细胞分裂素的物质。它并不属于食品添加剂,在种植过程中使用膨大剂是合法的,只要是在正常使用量范围内,膨大剂也是安全的。

少量使用膨大剂能促进植物生长,过量使用反而会限制生长,因此农民们一般不会过量使用。而且即便使用了膨大剂,等到农作物成熟后残留量也很少,正常食用不会危害健康。

那现在土豆长得越来越大与膨大剂有关系吗?有专家指出,现在的土豆越来越大,主要与土豆的品种、培育技术以及产地有关,与膨大剂并没有关系。中国现有不少优良土豆品种,如早大白、中薯2号、内薯3号,品质越来越好,产量也稳步增长,基本每个成熟的马铃薯重量都在一斤以上。

此外,在内蒙古、甘肃、宁夏等地,特别适合土豆的生长,这里的土豆不仅个头大,而且产量特别高。现在土豆的种植技术非常高,很多地方会采用地膜栽培技术,配合科学的施肥手段,土豆越长越大,也就不稀奇了。



2023年9月23日,在内蒙古自治区乌兰察布“薯都之秋”农牧民丰收节上,参观群众与重达5斤的“土豆王”合影。 新华社发



5月11日,河北昌黎县一家种植合作社社员在收获大棚土豆。新华社发

2

土豆是如何端上餐桌的?

土豆最早由印加帝国种植并食用,在16世纪传入欧洲。土豆初到欧洲,因无人知晓其食用方法,在英国宫廷宴会上,厨师误将土豆块茎扔掉,却把有毒的茎秆和叶子烹制上桌,吃了这些带毒食物的贵族们上吐下泻,连英国女王也没能幸免。此后,女王下令禁止在英国境内种植土豆。

土豆的命运在1756年转变。当时恰逢欧洲七年战争,又赶上普鲁士大饥荒。普鲁士大帝腓特烈强制农民种植食用土豆,对于那些不种植土豆的农家,他则采用最严苛的惩罚方式。从此土豆种植流传开来,虽然这种推广方式

有待商榷,但从结果来看,确实拯救了很多人的生命。

随着时间推移,人们意识到了土豆品种单一化的弊端。

1845年,在爱尔兰,由于土豆品种单一且受晚疫病侵害,导致爱尔兰的土豆作物遭受毁灭性打击。

在接下来的一百多年间,更多种类的土豆被培育出来。它们不仅抗病、高产、耐寒,也有了更多的风味,满足了人们更多的需求。

土豆在16世纪传入中国。土豆到中国后地位大幅提升,在明朝被做成宫廷菜,清朝才走向大众餐桌,食用方法也变得多种多样。

3

发了芽的土豆不能吃

土豆在生长过程中,叶子有毒,茎有毒。如果有小朋友仔细观察过,可能会发现有些土豆的表皮呈微绿色,这是有毒生物碱(龙葵素,又叫龙葵碱)所致。

资料显示,龙葵毒素在土豆中的含量一般为3-10mg/100g,基本存在于土豆皮中,平时正常食用,不足以引起食物中毒。一旦土豆开始发芽、变绿,它体内的龙葵素含量就会比正常情况下高出许多。特别是幼芽和芽眼部分,毒素含量最多。

这个时候如果食用,可能会引起食物中毒,出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状,严重时甚至可能危及生命。所以,遇到发了芽的土豆或者发青发绿的土豆,建议立刻丢掉,不要食用哦。

知道多一点

如何挑选好吃的土豆?

如何挑选一颗品质优良的土豆?这些技巧请注意:

一看外观:选择表皮光滑、无破损、无病虫害痕迹的土豆,这样的土豆品质较好。

二看颜色:正常的土豆颜色均匀,呈淡黄色或乳白色。如果颜色发绿或有黑斑,可能品质不佳或已变质。

三看形状:尽量选择形状规整、大小适中的土豆,便于处理和烹饪。

四用手捏:新鲜的土豆质地硬实,不发软,如果感觉土豆发软,可能已经不新鲜了。

未来,随着农业技术的不断进步和对土豆培育、研究的深入,相信土豆还将展现出更多令人惊喜的一面,为我们的生活增添更多的美味。

华西都市报-封面新闻记者 边雪
综合科普中国、科技日报