

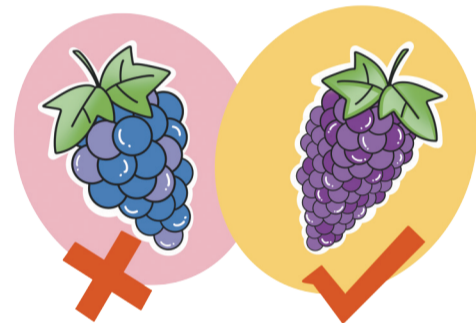


自酿葡萄酒有风险

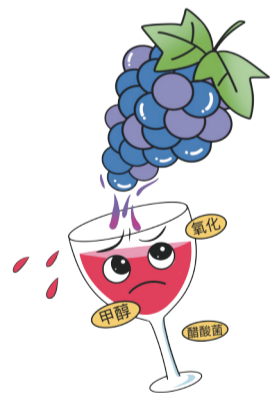
文/本报记者 魏星 图/通讯员 李宛臻



“葡萄美酒夜光杯”，又到吃葡萄的好时节。由于葡萄酒的营养价值很高，且具有一定的保健价值，近年来很多爱好者开始学着自酿葡萄酒。但自酿葡萄酒也有一定隐患，稍有不慎，可能会危害健康。那我们一起来看一看，自酿葡萄酒可能会存在哪些隐患。



原料葡萄选用不当。我们将熟悉的葡萄分为两大类，鲜食葡萄和酿酒葡萄。酿酒葡萄皮厚、汁多、果粒小、多籽，而鲜食葡萄皮薄、果粒大、果肉多、少籽或无籽。鲜食葡萄不宜酿酒，多会造成口感偏淡，或者因为酒里的酸、酒精、酚类化合物、糖等不匹配而造成酒体失衡。



隐藏有害物质。自酿葡萄酒往往缺失专业的手段控制，可能隐藏着甲醇。一旦饮用了甲醇超标的自酿葡萄酒，对身体有一定的毒副作用。况且自酿使用的容器容量较小，隔氧性能较差，容易造成葡萄酒的氧化。不仅如此，还容易滋生醋酸菌，导致自酿葡萄酒酸败，从而降低酿造品质。



易发生炸裂伤人等安全事故。自酿过程中经常会发酵不彻底，葡萄酒在自酿爱好者将其密封保存时里面还有糖分，密封后瓶内再次发酵，从而造成容器内部压力超大而炸裂。总之，葡萄酒酿造是门技术活，若想尝试，不妨在专业技术人员的指导下进行。

果蔬清洗机 是高科技还是智商税？

薛庆鑫

食品安全问题一直备受人们重视，随着生活质量的提升，大家也更在意自己的健康问题。尽管市面上出售的果蔬等农产品均是经过检验，符合健康食用标准的，但其表面的农残依旧存在。为了吃得更健康，很多人都会入手一台果蔬清洗机，以便能让自己吃到安全、无污染的干净果蔬。对于果蔬清洗机的说法褒贬不一，那么事实究竟是怎样的呢？

果蔬清洗机常见技术

臭氧技术

最早出现在市面上的第一类果蔬清洗机为“臭氧型”，能产生臭氧。臭氧是一种杀菌效果较好的消毒剂，具有强氧化性，可与果蔬中残留的有机磷或氨基甲酸酯类农药发生反应，去除农残效果较高。

臭氧能穿透植物细胞壁，对果蔬表皮具有一定的渗透作用，经过臭氧处理后，农药残留的降解产物会溶于水，通过水洗即可除去。但使用过程中散发在空气中的臭氧会刺激人体的呼吸道黏膜，危害人体健康。

超声波技术

超声波型果蔬清洗机利用超声波在液体中传播产生正负交变的声压，形成射流冲击果蔬以达到净化果蔬的目的。清洗洁净程度和超声波的功率以及时间相

关，其中影响最大的就是功率。

功率越高去除农残的效果就越好，但大功率也会伴随较强的噪声污染。另外，超声波技术的杀菌能力较差。

羟基水离子净化技术

羟基水离子净化型果蔬清洗机也是目前市面上常见的一种。电解条件下在水中产生羟基自由基，利用高级氧化技术达到净化效果。

目前，关于羟基水离子净化技术降解农残、激素的研究数据较少，还有待进一步核实。

另外，羟基水离子净化技术对果蔬表面大颗粒脏污的清洗能力较弱。至于杀菌，则完全可以通过高温烹煮解决。

水羟基、超声波复合技术

水羟基、超声波复合型果蔬清洗机综合“羟基水离子净化型”和“超声波型”的特点，具备杀菌、降解农残以及去污垢多种特性。

目前市面上的果蔬清洗机多采用单一技术，多数针对常见的农药。但市面果蔬中使用的农药种类可能更为复杂，且在果蔬上附着的时间较长。而平时我们用水浸泡清洗就有去除农药残留的作用。

去除农残的物理方法

其实日常生活中，我们在正规商超购买的绝大多数蔬菜，农

残都是在规定范围内的。此外，掌握正确的洗菜方法也能够有效去除农残。

清水浸泡

蔬菜在烹调之前可放在清水中浸泡10分钟，水温为20~25℃，然后用清水冲洗30秒。清水浸泡对黄瓜影响较大，浸泡5分钟和15分钟，去除率从53.49%上升到71.32%，这可能是由于黄瓜表面不光滑，需要长时间浸泡。

淘米水浸泡

可用淘米水浸泡5-10分钟，再用清水冲洗30秒。有实验表明：蔬菜在淘米水中浸泡5-10分钟，即可有效去除腐霉利残留。对于果菜类，比如黄瓜和茄子淘米水浸泡5分钟时效果最好；对于叶菜类建议采用淘米水浸泡，青菜浸泡5分钟效果最好，而苋菜和菠菜浸泡15分钟效果最好。

1%淡盐水

用1%的淡盐水浸泡20分钟再冲洗，农残去除率可达81.9%。盐浓度不能太高，1%的浓度即可，避免渗透压过高破坏蔬菜细胞导致营养流失。

除此之外，还可以采用流水搓洗、去皮、放置24小时等方式，对去除农药残留也有较好的效果。当然，如果你想解放双手，购买一台果蔬清洗机也能去除一部分农残、杀死一部分细菌。

如何做好冬服的洗晒与收藏

冒建国

天气转暖，冬天穿用的毛皮、绒类等衣服可以进行洗涤晾晒收藏起来了。

毛皮衣服如羊毛、混纺毛衣适合于干洗，但是干洗不容易去掉水溶性的脏污，所以这类衣服沾上食物脏污只有在家里用水洗才能把污垢洗干净。

洗羊毛衫的方法，是从洗到涮一直都要在温度一样的温水里、用手快洗。水温大体上保持在30℃左右，即用1份热水兑上2份凉水，让衣服在水里浸泡的时间尽量短，一次最多洗三件，浅色羊毛衫要一件一件地放在洗涤剂溶液中洗。

按照标示的浓度在温水里溶

解中性洗涤剂，尽快地把叠好的衣服浸泡在溶液中，用手掌压着洗。把领子上有脏迹和污垢的部位放在手掌上，用洗衣刷蘸着洗涤剂洗，但要注意绝对不能揉、搓。刷洗可以反复进行3次，但也是用手压着刷。然后用甩干机脱水30秒钟，用衣架挂起来阴干。

另外，化纤衣服放在网筐里用洗衣机洗也没有关系。

从洗衣店取回洗好的冬服时，要当场检查一下，看是否还有污渍没洗干净，有没有破损的地方。

衣服取回以后，尽快打开包袱或塑料袋，晾在通风处阴干。洗衣店用作装衣服的塑料袋和包袱皮是用来防止衣服在取走前被污

用的，所以不要原封不动地收起来。而且洗衣店洗的纯毛衣服是用蒸气熨平后，湿气未干就装进塑料袋里。如果衣服取回来，也不经检查，就原封不动地收拾起来，残留在塑料袋里的脏东西会蒸发而使衣服发霉。要是在晴朗天气，把衣服放太阳下晒2~3个小时，晒干后放进擦干净且通风好的箱子里，别装在塑料袋里。如果要包衣服，最好用布或者用纸。

在家里洗的东西，最重要的是充分干燥，在装箱收藏之前，还得再次通风晾干或放在太阳下面曝晒一下，往箱子或挂衣橱里装的时候不要装得满满的，尽量使衣服保持自然重叠或垂直的状态。

科学辟谣

验钞手电筒能检出食物中的黄曲霉毒素？

韩宏伟

流言：黄曲霉毒素在紫外线下会发出荧光，可以用验钞手电筒检测。

真相：这种所谓的检测方法并不准确。首先，除了黄曲霉毒素，很多细菌、真菌，甚至卫生用

品及维生素A都会在紫外线下产生类似的荧光，仅凭荧光确认容易造成误报，同时还会令人焦虑感增加。其次，虽然食物中含有黄曲霉毒素，但毒素含量往往非常低，验钞手电筒加上肉眼根本

无法辨别，必须用专业的高精度荧光光度计才能测量。在日常生活中，要避免将食物储存于潮湿环境，不吃霉变或存放过久的食物，不吃缺乏品控的非正规途径的加工食品（如自榨油）。