

车厘子为啥买到家就容易坏

省农科院专家:长时间运输能保鲜其实有诀窍

进口车厘子是我国冬季的大热水果。但有市民疑惑:进口车厘子经月余海上颠簸运输仍显新鲜,为何买到家存放几天就容易果肉发黑、表皮皱缩甚至腐烂变质?

相关专家介绍,智利车厘子因采用产地快速预冷,智能分级和气调保鲜等冷链“高科技”技术的加持,会在运输过程进入“深度休眠”,从而达到长期保鲜的效果。而市民买回家打开包装后,“深度休眠”的车厘子因脱离原有的温度空气、气体等条件,会加速自身代谢,导致品质快速下降。

扬子晚报/紫牛新闻记者 吕彦霖



颜色、表面完整度以及有无病虫害等指标进行精准分选,随后进行相应包装,以确保商品品质的统一与稳定。

包装环节的科学设计同样至关重要。李鹏霞表示,从目前市场情况看,进口车厘子多采用气调包装或自发气调包装,此类包装材料本身便是一种“高科技”,并非普通塑料袋。气调保鲜所使用的气体主要是氮气、氧气和二氧化碳,通过调节这三种气体的不同比例组合,来达到保鲜效果。许多消费者看到袋子紧贴果实,常误以为是真空包装。其实这是由于果实呼吸作用吸收氧气、释放二氧化碳,导致袋内气压下降,形成吸附现象。

而在运输环节,保鲜效果的差异则与温控精度密切相关。“注重品质的供应链会依托完善的冷链系统,将温度精准控制在-1℃至1℃之间,使车厘子在运输途中处于接近休眠的状态,整个‘呼吸代谢’很慢,从而有效维持其新鲜品质。”李鹏霞强调。

也正因此,当集装箱的冷柜一打开,特别是打开小包装后,温度、气体平衡这两重“保险”都不复存在,加上环境温度波动、气体变化等因素,车厘子果实代谢会变得旺盛,品质更容易发生劣变,病原菌也更易繁衍导致腐烂加剧。

家庭如何存放保鲜?

冰箱保鲜层是首选, -1℃至1℃的温度更“友好”

那么买了车厘子回家怎么保存?“一定要放入冰箱保鲜层内进行保鲜。”李鹏霞解释,家用冰箱普通保鲜区的温度通常在4-8℃以上,而4-7℃恰是核果类易发生冷害、褐变等生理性应激反应的敏感区间,放在保鲜区车厘子更容易发生品质劣变。保鲜层温度一般在0℃至3℃之间,更接近车厘子运输途中采用的-1℃至1℃的精准控温环境,有利于维持其“休眠”状态,保鲜效果更好。

此外,李鹏霞特别提醒消费者注意包装的“气调平衡”。“进口车厘子多采用气调包装,通过调节袋内气体比例来抑制呼吸、延缓衰老。一旦打开原包装,这种平衡就被打破,果实呼吸作用会迅速增强,加速衰老进程。”如果储存得当,放10天甚至半个月是完全可能的。但反之,则会导致果实更快腐烂、失水,甚至因个别腐烂果实引发连锁传染。

她建议,如果一次吃不完,最好进行小批量分装,尽量排出空气后密封,以减少环境变化对品质的影响。“关键在于观察果实状态。如果已经出现褐变等迹象,说明储存条件不理想,应尽快优先食用。”

据称能保存超过一周 但市民吐槽“买到手没几天就开始坏”

在建邺区衡山路一家水果超市内,记者注意到店内陈列着多种品质与规格的车厘子。

当记者询问“车厘子能保存多久?一周可以吗?”时,店员表示,车厘子保存期较长,若保存得当,“肯定能放超过一周”。在记者进一步追问下,店员补充说明,具体保存时间“要看冰箱的不同情况”。

“刚买回个个饱满,吃起来脆脆的,放了几天就渐渐变得肉质软塌塌。”近来智利车厘子集中上市热销,今年价格也不算贵,市民徐女士买了一大箱“3J”车厘子,打算放家里慢慢

吃。可没多久,车厘子口味的日渐“减分”令她很不解。“我也放在冰箱,怎么就变坏了?为啥从国外运来国内那么久都没坏?”记者注意到,不少网友也表达了同样的疑惑。

漂洋过海为何新鲜度不减? 运输中精准控温技术、气调保鲜技术都“立功”

“智利车厘子采后产地商品化处理技术,运输过程保鲜技术做到精准控制,最关键在于整个冷链系统做得非常好。”江苏省农科院农业设施与装备研究所农产品保鲜与装备创新团队负责人李鹏霞研究员告诉记者,从田间地头采摘的果蔬重要的第一步便是进行预冷处

理,这不仅可以显著延长果蔬的整体储存和运输时间,还能更好地保持其新鲜度和品质。

常见的产地商品化处理包括,预冷、分级、包装、贴标等环节。“作为核果类水果,车厘子与桃、杏、李子等类似,对温度较为敏感,因此采摘后需及时进行预冷。目前普遍采用冰水预冷法,即在冰水中添加次氯酸盐或次氯酸,以达到快速降温、抑菌的目的。”李鹏霞进一步解释,这一过程不仅能迅速带走果实从田间携带的热量,还能有效抑制微生物的繁殖,从而保持其新鲜品质和商品性。

预冷完成后,车厘子随即进入分级与包装阶段。由于产量较大,分级工作通常依靠自动化设备完成,依据果实大小、

资产集团攀“高”逐“新”加速新型工业化发展

一是“基金矩阵”赋能产业跃迁。坚持“投早、投小、投长期、投硬科技”理念,推动首支国家级基金深创投国家中小基金、首支CVC基金中金舍弗勒产业基金落户太仓,参与投资江苏社保科创基金、省战新基金和苏州天使母基金,合作设立苏创人才基金、趋势新兴、科森鼎旭和凯辉美妆基金,积极储备工业母机、人工智能、AIC和并购基金等,为推进新型工业化、加快发展新质生产力构建全生命周期基金生态,获评母基金周刊“2025年新质生产力投资机构软实力排行榜LP活跃100”等荣誉。二是“靶向招商”撬动技改升级。围绕先进制造、集成电路、人工智能等产业发展方向,加强优质项目招投一体化工作,一年来推动京东方、铂力特、中科博芯等10个返投项目落地,依托娄东基金完成零一汽车、瑞高新材、伍玥航科、芯辰半导体、东

方棱镜等项目投资,数智集成港引进航辰系统、承盛航空、京和机电等优质企业,推进先进制造业集群提质增效。依托太仓市上市服务协会,积极对接上交所资源并开展专项辅导,助力已投企业中诚咨询、沪上阿姨、江南新材、长风药业等挂牌上市。三是“数智引擎”构建智慧城市。精准匹配数字经济产业发展需求,完成数字太仓融合创新中心建设并投入运行,一期120架机柜为数据存储、AI训练、大数据分析等提供坚实平台支撑。抢抓人工智能发展机遇,实现DeepSeek本地化部署,助力政务服务高效、精准、智能运行。联合发布《数字法人标签编码规范》(DB3205/T 1171-2025)苏州市地方标准,取得“一种多方位识别的视频监控系统”发明专利及多项计算机软件著作权。

扬子晚报/紫牛新闻记者 张毕荣

“国学大师”看“命理” 诈骗290余万元

近年来,随着中华传统文化越来越受关注和喜爱,一些不法分子嗅到了“商机”,以“国学”的面貌,兜售命理等概念,通过“文化”包装,大肆欺骗消费者特别是中老年女性。无锡中院公布的一起典型案例中,组织诈骗的于某某等人被判刑。

2022年10月至2023年4月,于某某开设某文化传播有限公司,组织李某某冒充“国学大师李某某”,以免费学习易经、国学为诱饵,吸引中老年女性观看。过程中,于某某同时安排吴某某等人担任业务员,通过微信、电话联系被害人,使用统一

话术,虚构“大师亲手雕刻”“单独匹配”“诵经加持半年”等情节,并通过伪造成功案例、夸大命理问题等手段,诱骗被害人高价购买实际仅为普通木牌和翡翠饰品的“化解产品”。经查,诈骗金额共计290余万元。

无锡法院经审理认定,于某某等三人行均构成诈骗罪,系共同犯罪。于某某系主犯,被判处有期徒刑十年六个月,并处罚金;李某某、吴某某系从犯,分别判处有期徒刑五年六个月和四年,并处罚金。

扬子晚报/紫牛新闻记者 张建波

“红美人”柑橘香飘浮桥,古村落文旅焕发新颜

冬日暖阳下,步入太仓市浮桥镇三市村的“红美人”果园,连片大棚之中绿意涌动,黄澄澄的柑橘似灯笼垂挂枝头,轻轻一剥,薄如蝉翼的果皮下,晶莹的果肉裹着丰盈的汁水,入口清甜中带着丝丝恰到好处的微酸。如今,这一颗颗“红美人”柑橘,正成为串联田园与古村的纽带,勾勒出乡村振兴的生动图景。

六年耕耘,橘香满园 2019年初冬,果园负责人陆峰在浮桥镇三市村承包下土地,全心投入种植“红美人”柑橘。花芽分化需稳定在15摄氏度以上,冬季果实尤为怕冻,日常管理需要细致。为此,他在连栋大棚中筑起了温暖的生长家园。果园坚持施用有机肥,从除草、修枝到疏果,全家人都倾注了大量心血。前三年,他沉心养树,不急于求成。直至第五年,果园终于迎来丰产,累累金果压弯了枝梢。如今,精心照料的“红美人”柑橘达到了三两以上的优品规格,色泽金黄,饱满动人。

近在咫尺,文旅相牵 果园的地理位置别具巧思。“我们基地紧邻三市村古村落,游客游览古村后,短短车程便可来此体验采摘。”陆峰介绍。这短短的距离,巧妙地串起了鲜果采摘与古村观光、休闲消费的链条。“皮薄易剥,果肉如冻,一口爆汁!”一位熟客赞叹道。许多游客摘完柑橘,也会去古村落中漫游,在“一念”茶咖等特色空间小坐,享受悠闲时光。这种“采摘+文旅”的自然衔接,让果园成为古村生态旅游环线中一个鲜活的节点。

品类拓新,探路未来 陆峰并未满足于单一品种的成功。他在园内特意开辟了“试验田”,精心栽培盆栽蓝莓、燕窝果,甚至大胆尝试南方的荔枝与娇贵的樱桃。“单一品种经营有风险,丰富品类才能持续吸引顾客,增强果园的韧性。”每一株新苗,都被悉心呵护,承载着果园未来发展的多彩愿景。

农旅融合,赋能乡村 近年来,三市村立足高标准



农田建设与特色果品种植,以智慧农业和文旅融合为重要抓手,不仅引进了智慧农业项目,推动气雾栽培等现代技术落地生根,更注重文化赋能,深入挖掘古村落历史底蕴,通过活化老宅、引入乡村主理人、融合多元休闲业态,让古老村落既保留传统风貌,又焕发时代活



力。三市村正以特色果业为“纽带”,融汇现代农业生产与乡村文化体验的创新发展之路。这份来自土地的甘甜,串联起城乡之间的互动与共鸣,共同绘就乡村振兴的田园画卷。

通讯员 姜文锦

扬子晚报/紫牛新闻记者 张毕荣