

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



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、

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?

冰箱冰鲜层是首选, -1℃至1℃的温度更“友好”

那么买了车厘子回家怎么保存?“一定要放入冰箱冰鲜层内进行保鲜。”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。冰鲜层温度一般在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。”

网传“甘汁园”申请破产系乌龙 原来是侵权的“甘甜园”

“甘汁园”在南京是家喻户晓的糖类生产销售企业,许多市民购买过其白糖红糖,当其声名鹊起时,市场上曾又出现一个“甘甜园”,以至出现多款“甘汁园”和“甘甜园”包装共存于市场。2025年,扬子晚报报道,因构成侵害商标权及不正当竞争,法院判南京甘甜园商贸有限公司赔偿南京甘汁园股份有限公司500万元。记者获悉,1月7日,“甘甜园”被申请破产,疑似赔不起500万元。

12日,某社交平台出现一短文“南京知名本土糖企什么情况”,短文大致说,南京甘汁园股份有限公司被申请破产审查,申请人为南京甘甜商贸有限公司,短文引起不少网友关注或怀旧。不过,经过记者核实查证,申请破产确有其事,不过该短文所提到的申请人和被申请人搞反了,后来,这篇短文也删除了。不仅如此,企查查上查询登记也是反的。记者从法院获悉,实际上,申请人为“甘汁园”,被申请人为“甘甜园”,该案是一起“执转破”案件,指定相关法院管辖。采访中,有一种说法是,“甘甜

园”的破产或与赔不起500万元有关。

据了解,39年前,蔡某某创立了一家糖厂,2002年,蔡某某为糖厂的白糖、红糖等注册并使用“甘汁园”。甘汁园公司于2006年成立,此后持续使用“甘汁园”字号经营糖类商品。2020年,甘汁园公司首创“好糖就选甘汁园”的广告语。经多年广泛宣传,“甘汁园”系列商标及字号在全国驰名。

2022年底,甘甜园公司在四川、陕西、河南、山东的线下超市以及拼多多、淘宝平台广泛销售,还突出使用了“甘甜园我们只做真红糖”的标识。甘汁园公司认为甘甜园公司侵权,于是将甘甜园、王某某告到法院,要求停止侵权,赔偿损失500万元,并举证纯正红糖、阿胶红糖、姜汁红糖、单晶体冰糖等多款产品的商标、包装、装潢与其商品极为近似。南京中院依法判决甘甜园公司、王某某等立即停止侵权,并全额支持了甘汁园公司500万元的赔偿请求。被告不服判决上诉到江苏高院,二审维持原判。

扬子晚报/紫牛新闻记者 任国勇

节能链上聚力行: 以务实之姿筑就绿色产业新生态

第十七届节能服务产业企业家交流大会近期在昆明圆满落幕。百余位行业代表齐聚一堂,围绕“节能链上聚力行,携手同行赢未来”这一主题,共同探讨节能降碳新路径与产业协同新生态。作为行业的高端品牌盛会,此次会议在“双碳”目标深入推进与“十五五”规划即将启幕的背景下召开,为节能服务产业的提质升级指明了方向。

作为参会者,北京涵智博雅能源科技有限公司副总经理江明旒密切关注大会动态与行业讨论,结合自身深耕节能领域的实践,对能源托管行业发展形成了深刻洞察。他认为,当前能源托管行业虽然处于快速上升期,但项目实施过程中涉及多专业领域,需要历经调研、设计、施工、运维等多个环节,构成一个完整的全生命周期过程。同时,还需兼顾客户的管理制度、生产工艺及相关辅助设施,需要业主、服务商、设备厂家等多方形成合力。这正呼应了大会“聚力行”的主题——在江明旒看来,节能服务

本质上是一项贯穿多环节的“系统工程”,必须依靠产业链各方的协同作战。

这样的认知并非空谈,而是源于江明旒在节能服务领域二十年的扎实积累。作为节能行业的“老兵”,他从上海交通大学本科一路攻读至博士,研究方向始终围绕通用动力系统故障诊断及全生命周期能效管控。如今,担任公司副总经理兼CTO的他,带领团队在中央空调、压缩空气、高效供热及动力系统数字化等专业领域持续深耕,已服务于上汽集团、潍柴集团等大型企业,主导了近百个大型能源系统优化项目。“节能服务不是‘纸上谈兵’,而要在真实场景中解决问题、创造价值。”正是这样的理念,让他在实践中既注重项目的可实施性,又善于从管理视角理解客户需求与团队协作的重要性。

基于丰富的实践经验,江明旒对行业协作有着独到见解。在本次大会上,EMCA成立的“工业节能降碳工作小组”引起了他的关注。在他看来,这不仅是行业协作机制深

化的标志,更是“节能链”理念的实际体现。“节能服务企业之间不应是单纯的竞争关系,而应是优势互补的伙伴关系。”江明旒分析道,“有的企业擅长控制系统,有的精通设备改造,有的强于运维服务。”他认为,EMCA等行业平台正成为链接各方的关键枢纽,而自己则愿做一个“务实的聚力者”——通过扎根项目实践,积极推动技术融合、资源整合与产业协同,这与大会所倡导的“携手同行”愿景完全契合。

随着第十七届节能服务产业企业家交流大会圆满落幕,一场深刻的“链式革命”正在节能服务领域悄然展开。在“双碳”目标引领和政策、市场双轮驱动下,节能服务产业迎来了前所未有的发展机遇。像江明旒这样既具备技术深度又拥有管理视野,始终坚持长期主义的“节能人”,正是推动行业高质量发展的中坚力量。他们以务实的态度在“节能链”上默默聚力,与众多同行者一道,共同迈向绿色、高效、可持续的未来。 撰稿人 李源