

最近不能吃草莓， 因为有 草莓瘟？

这样的“善意提醒”很有问题

“有一种病叫‘草莓瘟’，就是孩子吃了草莓后发烧、咳嗽，出现类似感冒的症状。”最近，有读者向上海辟谣平台举报称，部分社交平台出现大量“善意提醒”，说有一种病叫“草莓瘟”，孩子吃了草莓就会发烧咳嗽、上吐下泻；还有的说“草莓上农药残留量大”“草莓带有诺如病毒”“大棚里种出来的草莓是反季水果”，建议大家近期不要吃草莓。

经核查，这些说法都违背了农业常识，严重误导他人。



1 一吃草莓就生病是因为病菌残留？

上海交通大学农业与生物学院植物科学系主任、草莓团队负责人连红莉研究员指出，在种植草莓过程中，只有在定植草莓苗时使用一点农药，主要是为了将草莓苗可能携带的病菌等杀死，重在预防，而且相关农药不会对食用安全造成影响。而从草莓开花到果实成熟，不会使用农药，因为使用农药得不偿失。

具体来看，草莓从开花到果实成熟间隔30天至45天，花期打药会对草莓果实品质造成较大影响；草莓开花后，果农通常使用蜜蜂授粉，如果打农药，会造成蜜蜂死亡，影响授粉和结果。所以，在草莓整个生长期，果农主要采用绿色防控，而不是打农药。

此外，上海农业农村部门对草莓绿色防控有严格的抽查抽检制度，能保证草莓安全。

那么，为什么有网友觉得“一吃草莓就生病”呢？主要是因为草莓在采摘、包装、运输等过程中可能被污染。此外，一些非地产的草莓如果储存不当，也有微量细菌繁殖的风险。鉴于这些不可控因素，建议清洗草莓后再食用。

其实，包括草莓在内的大部分水果，都不适合不经清洗就直接吃。这不是说这些水果本身含有病毒或细菌，而是因为它们到达消费者餐桌前，需经过多个环节，各个环节都可能遇到微生物污染。

还有，食用者本身的卫生习惯也可能影响健康。以诺如病毒为例，虽然主要传播方式是粪口传播，但并非部分网民望文生义后猜测“草莓使用粪肥，所以有诺如病毒”——要知道，很多草莓种植基地压根不适用粪肥；而食用者感染诺如病毒，很可能是在吃草莓前就接触过污染物，没清洁双手就吃了草莓，导致“病从口入”。

此外，不宜过量食用草莓。草莓含有一定的膳食纤维，表面的细籽也不能被肠道消化吸收，会刺激肠道蠕动，所以草莓有一定的通便作用。但对幼儿、老人等肠胃功能较弱的人群来说，过量食用可能会引起腹泻。

2 大棚种草莓就是反季水果？

在社交平台的“善意提醒”帖子中，还频繁提到“冬天上市的草莓是大棚种植，属于反季水果”“大个头的草莓打了膨大剂，所以不能吃”等，这些也是危言耸听。

连红莉介绍，过去受农业生产设施、生产技术等制约，草莓多为露地栽培。草莓苗露地定植后，启动花芽分化，在冬季低温等条件下，草莓进入休眠并停止生长，直到春季气温升高后，花芽才会继续发育随后开花结果，直至五六月成熟上市。

但现在，随着温室技术发展以及栽培管理技术提升，解决了冬季温度和湿度不适宜草莓生长等问题，使得草莓在冬季就能自然开花结果。由于大棚温度适宜，草莓内的有机物和糖分得到充分积累，口感反而比露地栽培的更加浓郁香甜。

可见，大棚中的草莓不是反季水果，而是现代农业根据草莓生产特性，采用的恰当的种植方式。

至于有些草莓长得“畸形”甚至出现“空心”现象，也与激素或膨大剂无关，消费者可以放心食用。

草莓果实畸形由很多因素造成，主要有花芽分化、授粉不良、品种特性问题、环境不合适等。比如，

“多头草莓”往往是因为草莓启动花芽分化时，生长点中植物生长素含量高，有两朵以上的花同时分化，致使两三枝花梗同时开花并形成鸡冠形果、双头果或多头果。通俗来讲，就是原本可以结两个的果实合并成了一个果实。还有，在草莓开花授粉期，如果温度不合适，会不利于授粉，使果实受精不良，产生畸形果。

至于“空心”草莓，往往与品种有较大关系。比如，白草莓、粉草莓等特色草莓的种源较为狭窄，在选育过程中，有些品种的本母本本身就有空心的品种特性，选育后的特色草莓也保留了相关特性。此外，如果草莓在生长期肥水特别充足，生长速度过快，也会造成空心现象，与膨大剂无关。要知道，在草莓种植过程中使用膨大剂会对草莓品质造成很大影响，对果农来说也是得不偿失。

可见，消费者如果发生“吃了草莓后生病”的结果，不能一味将问题归咎在草莓上。一方面，应当及时就医，对症下药；另一方面，可以回想一下自己的食用方式和习惯，注意个人卫生。总之，不能用不科学的“提醒”误导他人，并伤害到辛苦种植草莓的果农。



草莓怎么洗最干净？

有研究对比了流水冲洗、臭氧、超声波去除草莓中16种农残的效果。结果发现，流水冲洗能去掉19.8%—68.1%的农残；臭氧清洗可以去除36.1%—75.1%农残，超声波清洗去农残效果更好，可以去除91.2%的农残。

并且，清洗草莓的同时不要摘掉草莓蒂，有研究人员从超

市、水果店、路边水果摊各取3公斤草莓，平均各分成8份，分别进行了8种清洗方式，对比不同清洗方式对草莓样品中农残的影响。

实验结果发现：摘掉了草莓蒂后再浸泡的草莓，农残相对来说更高一些。而不摘掉草莓蒂的农残相对较少。

我们平时洗草莓，可以先用自来水冲洗，然后再用清水或淡盐水或淘米水浸泡5分钟，然后再冲洗一下就能放心吃了。

最后提醒一下大家：不建议用洗涤剂洗草莓，因为其残留物的安全性尚未评估，其有效性尚未经过测试或标准化。

综合上观新闻、央视新闻