

西瓜为啥越来越甜了？

瓜贩子带着测糖仪地里收瓜

7月22日，小范买了一个西瓜，请同事一起吃。有同事评价：“这西瓜不好吃，太甜了。”小范也有同感：“现在的西瓜变得越来越甜，甜得齁。”

多位武汉瓜农向记者透露：现在，瓜贩子到地里收瓜，随身都带测糖仪。一位瓜农说，“糖度低于12%的都不要”。

“西瓜是不是越来越甜了？”“西瓜需要这么甜吗？”带着这些问题，记者采访了消费者、瓜农、卖瓜老板、西瓜专家和营养学专家。

瓜贩子带着测糖仪收瓜

在社交平台上，不少网民提到现在的西瓜越来越甜了。一位网民说，吃了几口西瓜，越吃越甜，越吃越渴，最后喝了一杯白开水。

“这是冰糖瓜，一块三斤。”二七路上，汤老板开着一辆小卡车正在售卖西瓜。

冰糖瓜，听着瓜名就很甜。汤老板介绍，附近居民都喜欢吃甜西瓜，越甜越好。

“为了照顾顾客口味，我们只卖甜西瓜。”卖瓜多年的汤老板说，“这几年的西瓜肯定是越来越甜了，因为大家喜欢吃甜的。”

在杨汊湖附近的一家菜市场，正在选西瓜的郑女士向记者回忆：“小时候吃西瓜还要拌糖，不记得从什么时候起，极少吃到不甜的西瓜了。”

“这瓜甜不甜？”每位顾客来买西瓜，都会问张金喜这个问题。张金喜从去年开始做西瓜生意，开着三轮车在阳逻附近卖瓜。在他看来，买西瓜，大家最关心的是“甜不甜”。

瓜农王启良种瓜三十多年，他说：“现在人对西瓜的品质要求越来越高，卖的瓜如果不甜，是要包退的。”

去年，一家超市工作人员到王启良的地里收了一百多斤西瓜，结果工人采摘时没注意，摘了一批没熟透的瓜，原本已经进超市售卖的西瓜，最终被超市退货。

胡翠平在天兴洲种了8年西瓜，她今年遇到了一件稀奇事：“来收西瓜的瓜贩子随身都带测糖仪，现场测西瓜甜度，不甜就不收。”

“如果西瓜糖度低于12%，他们是不收的。”胡翠平介绍，瓜贩子把西瓜切开后，会抠出一块西瓜，将西瓜液滴在测糖仪上。两分钟后，测糖仪上就会显示西瓜糖度。

在新洲种西瓜的张新国告诉记者，瓜贩子带着测糖仪收西瓜，不是稀奇事，尤其是大规模收瓜的，都会带测糖仪。

西瓜甜不甜，切开品尝即可，为何一定要用测糖仪测量？王启良解释：“不仅瓜贩子会带测糖仪，我们种瓜的也都有测糖仪。”

在王启良看来，现在大家对西瓜的甜度要求提高了，用测糖仪测出来的数据更准确。他说：“每个人感觉不一样，你吃着甜，别人不一定觉得甜。但是测糖仪一测，甜度不低于12%，那肯定是甜的。”

西瓜确实越来越甜了

“现在的西瓜是比以前更甜了。”西瓜专家、湖北省农科院经济作物研究所研究员戴照义告诉记者，20世



超市售卖的西瓜。

实习生尹嘉璐 摄

纪50年代以来，我国的西瓜品种历经多次更新换代，从最初的农家地方品种、固定品种发展到了现在的杂交品种。

戴照义向记者列举了一组试验数据：农家地方品种的西瓜含糖量一般在8%—9%，固定品种的西瓜含糖量一般在10%左右。20年前，杂交品种的西瓜含糖量保持在10%—12%。现在，杂交品种的西瓜含糖量普遍在12%以上，甚至可以达到13%—14%。

戴照义团队做过西瓜含糖量试验：有的西瓜品种含糖量最高超过了15%。他解释，这种情况只存在于个别西瓜，并不具备普遍性。目前，市面上销售的“8424”“美都”“京嘉301”等西瓜品种的含糖量在12%左右。

戴照义解释，西瓜变甜是为迎合消费者的需求。西瓜能够变甜得益于科技进步，随着西瓜品种的升级换代和栽培技术的提高，西瓜的甜度也上了一个台阶。

在栽培技术方面，由于采用全程设施栽培、避雨栽培、肥水一体化技术、有机肥替代化肥、配方施肥等栽培技术和措施，提高了西瓜的含糖量，口感变甜。

今年46岁的唐超从小就跟着父辈种西瓜。在他看来，想种出甜西瓜并不容易，“肥料得用好”。他种的都是有机西瓜。他说：“每年冬天，我们都把内蒙古的羊粪运到武汉，给西瓜地做底肥，种出来的西瓜口感确实好。”

张新国也有同样的感受。他曾购买了两种化肥，一种化肥每斤两元多钱，另一种化肥每斤一元多钱，贵化肥种出的西瓜“确实更甜”。

戴照义介绍，在20年前或者30年前，种西瓜用的化肥较少，主要用厩肥、饼肥、堆肥等农家肥，种出的西瓜

含糖量较低，但西瓜口感较好。

现在很难买到生瓜

“以前买西瓜，还会敲一敲西瓜，听听声音再选瓜。现在闭眼买的西瓜都很甜。”市民刘女士说，现在买西瓜，买到生瓜的概率基本为零。

张金喜在新洲卖了两年西瓜，他从瓜农那儿收来的西瓜，只有一次“收亏了”。那次去收瓜，他恰好感冒，嘴里发苦，在田间收瓜时，没能准确尝出西瓜的滋味，收了一批不太甜的西瓜。

戴照义解释，以前的销售市场，有些西瓜不甜甚至不熟，主要有几个方面的原因：一是有瓜农抢早上市，把没有成熟的西瓜采收销售；二是有的瓜农图省事，整块地西瓜一次性采收，成熟度不一致；三是有瓜农将尾巴也拿来销售等。

戴照义认为，现在基本不会买到不熟的西瓜，主要有三点原因：一是现在生产基地和种植大户注重品牌和品质，卖的都是生长很好的西瓜，不合格的西瓜不会拿去卖；二是在生产过程中，基地和瓜农在西瓜开花授粉时会做好标记，采收的都是成熟度合适的西瓜；三是超市和连锁水果店对质量管控严格，确保顾客能买到好瓜。

网络上曾盛传，为了让西瓜变甜，瓜农会给西瓜打针，打上甜蜜素，西瓜就变甜。“西瓜打针是不可能的”，戴照义否认了这一说法。

戴照义团队曾做过一项试验，用针管吸入蓝墨水和糖水的混合液，注射到西瓜中。他们发现，第一次能轻松将黑墨水注入西瓜内，第二次却怎么也注射不了，因为针尖已被瓜瓤阻塞。注射的液体会很快从针眼冒

出。他表示：“如果真像传言所说，那给西瓜打针的难度会很大，也费人工。”

戴照义补充说，从西瓜生长角度来看，给西瓜打针也不实际。西瓜注射后留下的针孔会滋生细菌。几个小时后，西瓜就会腐烂，到了第二天，西瓜会发臭，无法销售。

西瓜越甜越好吗？

甜，是评价一个西瓜是否好吃的重要指标之一。但在“80后”王先生的印象里，以前的西瓜口感清甜，有自然的果香味，但现在的西瓜甜得齁。他说：“吃完后，舌尖会麻麻的，像吃了糖精。”

55岁的申阿姨认为，现在的西瓜甜度虽说能接受，但她年龄大了，还要考虑身体血糖。“我现在都不敢吃太甜的东西。”申阿姨建议，也要考虑一下中老年人的口味，“种点不那么甜的西瓜”。

西瓜越甜，就越好吃吗？西瓜种植还要继续追求“高甜度”吗？戴照义认为，西瓜并不需要太甜，“含糖量在12%左右就可以了”。

戴照义解释，除了甜度以外，西瓜的口感、风味、肉质的硬度和粗细等也非常重要。西瓜果实中含有多种糖类，如葡萄糖、果糖、麦芽糖等，是西瓜甜味的来源。此外，西瓜中含有很多挥发性物质，包括醇类、醛类、烯类、酮类、酯类、烷烃类，这些都是西瓜品质的关键构成成分，也就是人们常说的“西瓜味”。

中国营养学会注册营养师、中国营养学会临床营养分会委员许淑芳认为，水果变甜会让口感更好，但从流行病学研究来看，我国居民的糖类摄入量超标，糖尿病诊断人数以及潜在高危的糖尿病人群也越来越多。

“从医学角度而言，我们不建议摄入过多糖分，哪怕是果糖。”许淑芳坦言，糖分摄入过高，会增加身体代谢的负担。

中国营养学会在编著的《中国居民膳食指南(2022)》中建议，普通人每日摄入的水果类应为200—350克。许淑芳提醒，如果给水果称重，200克的水果其实非常少，稍微不注意就吃多了。

“水果糖分越高，水果分量就要再减少。”许淑芳提醒，糖尿病人如果血糖控制平稳，每日可少量食用西瓜，如果血糖不稳定，就要放弃像西瓜这样的高糖瓜果。

许淑芳解释，水果中所含的果糖对血糖的影响比葡萄糖小，但已有很多研究证实，果糖对高尿酸、脂肪肝的危害比较大。她说：“我们要警惕‘果糖陷阱’，不要过度追求水果的甜度。”

记者张维纳 实习生尹嘉璐