

水果越甜越好吃吗

甜、酸、香、酥、脆、汁
样样入味！



重庆市垫江县的种植户将刚采摘的柑橘放入分拣机器内。(资料照片)
新华社记者唐奕 摄

水果是怎么变甜的？

开展优良品种选育，是水果变甜的重要原因。江苏省农科院果树研究所梨创新团队主任李晓刚介绍，通过杂交选育，并进行植物学性状、经济学性状评价等，筛选出综合性状优良的个体，从而在基因层面奠定“甜蜜”基础。

“随着农业科技发展，常规杂交育种效率显著提升，再加上分子标记辅助育种等现代育种技术的应用，育种变得更精准。”李晓刚说。

“研究人员已解析出番茄、草莓糖分积累的分子机制，结合分子育种手段，可以调节番茄、草莓等果实中的含糖量。”李冰冰介绍，从分子层面掌握果实糖分积累的机制，可以调控糖分生成过程，让糖分恰到好处。

选种、育种完成了，种植也有讲究。江苏泰兴新街镇李荡村是“苏翠1号”的种植地之一，千亩梨园负责人严巍说，为保持高糖特性的稳定性，“苏翠1号”均嫁接在杜梨砧木上进行无性繁殖。同时，在周围种植

“丰水”“清香”“黄冠”等品种梨树作为授粉树，花期相遇、授粉充分，有助于提高果实中的葡萄糖、果糖含量。

“过早或过晚采收，都会导致水果风味质地变差。”李晓刚介绍，为确定最佳采收时间，果实临近成熟时，研究人员每天观察果皮色泽，测定果实可溶性固形物含量，品鉴果肉风味。经过系统评价，将盛花后105至110天确定为最佳采收期。

有的消费者担心，市面上很甜的水果品种，会不会有不为人知的“狠活”？李冰冰说，水果甜味主要来自蔗糖、果糖、葡萄糖等可溶性固形物，不同组合、代谢转化，会产生不同的味道，果甜无法靠人工增甜实现。

那么，水果是不是越甜越好呢？

“单纯的甜会显得腻口，优秀的品种讲究糖酸比的平衡。”李晓刚说，适度的酸味能提升风味的层次感，让甜味更清新、更立体。例如，好的苹果和柑橘一定是



◁在蚌埠市五河县城关镇沟东村的一处梨园，果农在分拣梨子。(资料照片)

新华社记者黄博涵 摄



工人在甘肃省陇南市礼县永兴镇一处苹果仓库内分拣苹果(10月14日摄)。
新华社记者陈斌 摄

甜中带微酸，梨也是如此。

除了味觉，嗅觉也是风味体验的一部分。“让水果更有香气，比单纯增甜难多了。”李冰冰说，水果的香气主要由酯类、醛类、醇类等挥发性化合物构成。“育种专家非常看重果实芳香物质的种类和浓度。”李晓刚说，香气馥郁水果的价值，远高于仅有甜味的水果，有些梨种质香气特殊，是育种的重要资源，“我们通过不

断找回水果的‘水果味’，为消费者提供更多元的选择。”

此外，水果的质地，如酥脆度、化渣性、汁液含量等，以及抗病性、耐储运性、丰产性与稳定性等，都是果实品质的一部分。“现在，越来越多的育种工作者开始关注维生素、抗氧化物质、膳食纤维等营养物质的含量，从而培育更甜更健康的水果。”李晓刚说。

“现在水果品种多了，品质也不错。就连梨也细腻、脆甜，没有了记忆里的酸涩。”提起吃到的“苏翠1号”梨，江苏无锡市民王欣说。

“跟二三十年前相比，水果甜度确实普遍提高了。”中国农业大学园艺学院教授李冰冰介绍，例如市面上的西瓜，糖度普遍在12以上，而20年前一般在9左右。

人民网