

# 我为保鲜盒花的钱值不值?



城市假日  
消费实验  
室

快过年了,家中各种汤料、补品、干果已经备了不下十几种,要保存得好又要井井有条,还要记得有些什么品种并及时食用,如何妥善地进行储藏可不是一件轻松的事。新鲜的蔬果要是在冰箱里储藏不当,营养成分很容易流失掉;干货如果储藏不当很容易受潮发霉,或引来一堆虫子的侵蚀,扔了可惜,勉强吃掉又会危害身体健康,怎么办?

如今的商场和超市里,各种颜色和大小的保鲜盒越来越多地引起了人们的注意。特百惠、乐亿多、乐扣乐扣……看看是不错,但相比普通塑料盒、保鲜袋,价格也是很“不错”的!很多人在犹豫,花钱买保鲜盒,值吗?本期实验室我们就来看看保鲜盒到底有没有效果。本期实验室,我们还请来了经验丰富的主妇王红英阿姨来帮我们出谋划策。

文/见习记者 周乐乐  
图/马骥

## 蔬果类: 保鲜盒的效果不明显

大家都知道,苹果去皮后如果不马上吃,过一段时间表面就会变成浅棕色,这是因为空气对它起了氧化作用。我们先把一个苹果切成四块,一块不做任何包装,一块放在普通保鲜袋中封好,一块放在普通塑料盒中,一块放在特百惠的保鲜盒中。过了大约半个小时后观察。

保鲜袋里的苹果:表面的氧化程度已经很明显了,整个切口处都是黄黄的,看起来和没做任何包装的苹果差别不大。

普通塑料盒里的苹果:氧化迹象较明显。

保鲜盒里的苹果:有氧化的迹象,不过不明显。

## 蔬果保鲜 Tips:

看来,不管用保鲜袋还是保鲜盒,苹果总会被氧化,变成褐色,实在是非常难看,吃着也觉得不舒服。有没有更好的储藏蔬果的方法呢?

有着丰富经验的王红英阿姨向我们透露了几招:如果蔬果已经洗切好,可以先将它们放在沸水中烫几分钟,使酚氧化酶失去活性,不易将酚催化为醌,同时还要选择密封性能较好的保鲜盒,才能最大程度地避免营养成分的流失;要是马上吃的话,将削皮的水果浸泡在凉开水中,既可防止氧化而保持原有色泽,还可使水果清脆香甜;如果要达到较长时间的保鲜效果,可以在蔬果表面铺上一张餐巾纸,防止盒盖凝结的“倒汗水”造成蔬果的腐败变质。



装在保鲜盒的苹果



冷冻后的牛肉,用保鲜袋包装的(右边)颜色明显暗淡了许多



装在保鲜袋里的苹果



装在普通塑料盒的苹果

## 肉类:保鲜盒里的牛肉新鲜如初

对口感比较挑剔的人都不喜欢吃冷冻过的肉,原因是肉质不嫩,更别提鲜美啦。可是不冷冻吧,这肉很容易就变质了。过年的时候,不可能天天买新鲜的,家里总是要备点的,那保鲜盒有用吗?

我们把一块牛肉对半切开,一半用保鲜袋包起来,一半放进保鲜盒。冰冻两天后观察。

普通保鲜袋里的牛肉:解冻后牛肉较为干硬,失去了弹性。再冷藏一天后,表面开始发白,颜色暗淡,还有血水渗出。

保鲜盒里的牛肉:解冻后肉质看上去还是很饱满的。再冷藏一天后,颜色和新鲜牛肉几乎没有区别,还是鲜红多汁。

## 肉类保鲜 Tips:

肉类放入冷冻室后,如果冷冻速度太慢,受冻不均匀,在冷冻过程中食物的细胞壁被刺破,解冻后就会有血水渗出,肉质也会发白变硬。相比之下,装在保鲜盒里的肉受冻相对均匀,细胞壁也不容易被刺破,是上上之选。另外,还可以增添一些小办法,使肉保存得更好,如将肉浸在肉汁中同时冷冻,或用双层塑料或铝铂纸袋或铝铂纸包好存放。

## 干果类: 保鲜盒里放了三个月都没坏

这可是王红英阿姨之前就进行过的一场耐力赛,她把同一批香菇分别装进了不同的储藏容器——塑料袋、普通盒子和保鲜盒。三个月后发现:

塑料袋里的香菇已经彻底发霉变质、无法食用。

普通盒子里的香菇色泽暗淡、无香气。

保鲜盒里的香菇依旧香气扑鼻,色泽和干燥度都没有什么变化。

## 干果保鲜 Tips:

将香菇、木耳之类的干货密封保存之前,最好在烈日下曝晒 48 小时,以彻底杀死虫卵。

## 液体类:

### 保鲜盒效果的确不错

在某高档保鲜盒品牌的专卖店里,记者细细“研究”了那些神奇的盒子。先做了一个简单的关于防水的实验:将 50 度左右的水倒在保鲜盒里,倒置……过了大概有半个多小时,水没有漏。接着,记者拿自己心爱的手机做了个“冒险”的实验:把手机放进保鲜盒,盖好,然后放进装满水的桶里,10 分钟后,打开,盒子里完全干燥,手机很安全。看来,保鲜盒的密封效果不错哦。

## 汤品类存放 Tips:

装进保鲜盒时,不能太热,这时无论装什么,在温度较高时直接扣上盖就可能会漏。正确的方法是等凉了以后再扣上盖,如果没有时间等,就扣上盖以后再打开,反复两三次,就可以了。

## 零食类:只要密封就 OK 了

没吃完的饼干、小点心又该怎么收拾呢?我们也特地实验了一把。把一包饼干分成三等份,分别让它们裸露在空气中、装进保鲜袋中扎紧和保鲜盒里,过了一周再去品尝。裸露在空气中的饼干自然不能入口了,软软的,没了一点清脆劲;不过放在保鲜袋中和保鲜盒里的饼干都差不多,味道也没改变。

实验结果说明,小零食因为一般不会储藏太久,所以只要密封,不让它们和空气直接接触就可以了。