

爆炸桃、藏乌梨走红 是新品种还是造噱头？

从上百元一斤 到 9.9 元一盒 “网红水果”大降价

你爱吃蓝莓吗？最近，多地蓝莓降价！以前上百元一斤，现在 9 块 9 一盒。业内人士表示，预计到四五月份蓝莓还将再迎来一波降价。为啥今年蓝莓价格突然“跳水”？实现“蓝莓自由”还会远吗？

“以前论克卖，现在按斤卖”

蓝莓作为一种高营养价值的水果，近年来在市场上备受青睐，但其价格曾让不少人望而却步。最近，多地网友发现，商超、农贸市场售卖的蓝莓降价了。

在广州的多个水果专卖店，每盒 125 克的蓝莓售价在 10-15 元之间浮动，最便宜的 9.9 元就能买一盒，折合下来每斤价格为 40-60 元。

在电商平台上，近期不少蓝莓盆栽卖家迎来爆单，销量在几万到上十万不等，根据株苗的高度、挂果情况，一株蓝莓盆栽的价格在 20 至 70 元之间浮动。

据统计，今年开春以来，蓝莓盆栽的销量一路走高，仅 3 月份就已经卖出了超过 100 万株盆栽蓝莓，下单的消费者中过半是 25 岁至 35 岁的年轻人群。

国产蓝莓味美价廉受追捧

蓝莓价格变得越来越“亲民”，得益于质优价廉的国产蓝莓崛起。

广东某生鲜超市水果采购负责人表示，以前市面上的蓝莓大多是进口货，而今年以国产为主。今年的采购成本比去年差不多下降了 20%，所以售价也比去年便宜了将近 20%，同时，销量上涨，和去年相比，差不多翻了一倍。

国产地栽蓝莓的上市期通常集中在每年的 4 至 9 月，进口蓝莓上市期在 6 至 12 月。而近年来，依托现代化的种植技术，广东等地产的蓝莓实现“反季节”抢先上市，比如近年来在广州、佛山等地种植的蓝莓 1 至 4 月就可以率先收获，抢占消费黄金档。

蓝莓原产于北美，由于巨大的市场潜力和经济效益，近年来国产蓝莓的种植面积和产量持续扩大，2020 年国产蓝莓的总产量就已经超越美国，跃居全球第一位。

据统计，截至 2024 年，我国蓝莓栽培面积 143.82 万亩，比 2020 年增加了 44.38%；去年全国蓝莓总产量 78 万吨，比 2020 年增加了 197%。产量的迅速增加，让蓝莓价格呈逐年下降趋势。

山东、吉林、辽宁、贵州、云南等多个省份掀起蓝莓的规模化种植热潮。特别是云南，早晚温差大，日照时间长，土壤酸碱度适宜，可栽培大部分蓝莓品种，已发展成全国优势蓝莓主产区，市面上畅销的蓝莓也主要产自云南。

业内人士表示，目前蓝莓的价格已处于近年来低位，随着后续新一批次的蓝莓上市，预计到四五月蓝莓还将迎来一波降价。

昔日“高价水果”纷纷降价

不仅是蓝莓，网友纷纷表示，印象中还有不少“高价水果”近期都出现了不同程度的降价。

往年七八十块钱一斤的车厘子，今年甚至一度跌破了 20 元一斤；

几年前曾上百元一斤的“阳光玫瑰”青提，如今掉入了“十元档”价位；

可以发现，一些早年以进口为主的高端水果，近年的价格已不再高不可攀，有的品种价格甚至出现明显下跌，走起“亲民”路线。

近几年，随着国内种植规模的不断扩大，越来越多的进口水果实现了“国产化”，像蓝莓、阳光玫瑰青提、软籽石榴、榴莲、秋月梨、野山柿等原本属于进口水果区的产品，如今也出现在了国产水果区，消费者选购水果也因此有了更多选择。

最后，多说两句：蓝莓富含多种营养元素，包括维生素 C、花青素、果胶等，经常吃蓝莓可以抗氧化、抗衰老、保护视力，还可以保持骨骼健康，但不是所有人都适合吃蓝莓，糖尿病患者、腹泻人群、肾脏疾病患者不宜多吃蓝莓。

（据央视新闻）

分就不存在了。

“糖心苹果”不是坏果 实为代谢生理现象

最近，一些网络主播声称，“糖心苹果”其实是有病的坏果，这类视频一经发布，迅速引发网友热议。“糖心苹果”真的是坏果吗？真实情况是什么？

专家告诉记者，市场上的“糖心苹果”，只是苹果代谢过程之中出现的一种生理现象。糖分在果肉内造成过度聚集，在果核附近的果肉呈出半透明的颜色，看似像“糖心”，也被称为“水心病”，但并非一般意义的病害。

中国农业科学院郑州果树研究所苹果遗传育种组组长 张恒涛：它是在糖的转运和转化过程中代谢紊乱，山梨醇在细胞间积累，造成类似于“糖心”的一种现象，不是一种坏苹果，对人体无害。

也有人认为有一种苹果品种就叫新疆阿克苏冰糖心苹果，对此专家介绍，市场常见的“新疆阿克苏糖心苹果”大部分都是富士苹果。由于新疆阿克苏地区独特的地理环境，充足的光照、显著的昼夜温差等，当地的苹果含糖量较高，出现“糖心”概率也更高。

中国农业科学院郑州果树研究所苹果遗传育种组组长 张恒涛：冰糖心苹果只是一个商业概念，没有一个品种名叫糖心苹果，不同的品种都可能形成“糖心”的现象。

记者在线下水果店试着购买了标注为“新疆阿克苏糖心苹果”的水果，切开后发现，没有出现所谓的“糖心”。专家告诉记者，出现“糖心”还存在一定比例，不是每一个果实切开以后都有“糖心”的现象。

应关注水果本身口感和营养 警惕营销陷阱

专家表示，不管是货真价实，还是言过其实，水果的名称并不重要，消费者更应该关注水果本身的口感和营养，进行理性消费。

中国农业科学院郑州果树研究所、果树种质改良研究中心副主任曾文芳：消费者为避免陷入这类营销陷阱，需要对果品有些深入了解，不被新奇概念轻易迷惑，建立需求导向而非流量导向的消费观。真正优质的水果核心价值在于口感与营养，而非短暂的网络热度。

（据央广网）

资料图片



爆炸桃、藏乌梨，这样的新奇水果您听说过吗？最近不少网络主播都发布了这类新奇水果的相关短视频。

有人说这类水果就是起了个新奇的名字，其实都是营销噱头，也有人说这类新奇水果属于新品种，虽然样子“丑丑的”，价格“贵贵的”，但吃起来却是“甜甜的”。

这些名字新奇的水果，到底是不是新品种？它们营养价值和口感，跟普通水果又有什么区别？

“爆炸桃”不是新品种 营养与普通桃相同

“爆炸桃”以其独特的外观，表皮布满裂痕，宛如爆炸后的痕迹吸引了消费者的目光。在电商平台上，记者看到，“爆炸桃”价格相比其他桃子每斤贵了几块钱，有的商家月销量可达数千单。那么“爆炸桃”究竟是怎么回事？

记者来到中国农业科学院郑州果树研究所，专家告诉记者，所谓“爆炸桃”并不是一个新品种，它常见于晚熟冬桃品种“映霜红”，每年 10 月份成熟。

中国农业科学院郑州果树研究所、果树种质改良研究中心副主任曾文芳：在果实成熟期，特别是第二次细胞膨大的时候，前面干旱过度，后面过度的雨水，导致果肉的细胞膨大的速度大于果皮膨大的速度，因此导致果实开裂。

“爆炸桃”通过商家在网络平台大力推广，成为水果界的热门产品，许多消费者被其新奇的名字和宣传中“高甜度”“独特口感”所吸引，纷纷购买尝试。专家介绍，从营养价值来看，“爆炸桃”与普通桃子并无本质差异。

中国农业科学院郑州果树研究所、果树种质改良研究中心副主任曾文芳：甜度可能是由于爆炸裂口会产生局部的失水，导致浓缩了以后会显得比普通桃会更甜一点。桃子富含维生素、氨基酸等很多矿物质，实际上“爆炸桃”跟普通桃在营养方面、组成成分上面没有太大的差异。

“藏乌梨”非水果新品种 经高温处理获得

十分热销的“藏乌梨”和“无籽石榴”到底是什么？它们是新品种吗？到底是从何而来？

近日，一种黑色表皮的“藏乌梨”迅速走红。不论是独特的表皮颜色，还是高原特产的标签，都令“藏乌梨”备受关注，商家宣称产自西藏高原，有润肺止咳功效。专家告诉记者，截至目前，并没有发现过“藏乌梨”原生品种。

中国农业科学院郑州果树研究所梨种质改良课题组组长薛华柏：我们觉得它应该是瞬时高温处理，从我们买的不同批次的“藏乌梨”来看，它的果型、口感都有一些区别。可能就是说，它并不是一个品种，而是由不同的品种处理获得的。

还有关注度较高的“无籽石榴”，商家宣称这种石榴完全无籽，食用方便。然而，不少消费者收货后却大失所望，切开后却发现，所谓的“无籽石榴”并非完全无籽，与商家宣传的大相径庭。

中国农业科学院郑州果树研究所干果种质改良课题组组长鲁振华：市场上是没有无籽石榴的，只不过是籽粒的软硬程度不同而已。我们食用的部分主要是它的外种皮，如果没有种子，种皮也不存在，我们食用的部

营销中摇身变成“网红水果”。如果裂口处有霉斑，千万别买！

金沙果

外形与椰子相似，商家称其汁水更丰富，营养价值更高。但实际上，这种水果就是椰子被剥光了两层外皮，涂上一层蜡，就变成了高端水果。

假嘉宝果

假的嘉宝果是卖家拿普通葡萄伪装的。为了凸显它的高贵，卖家会把葡萄从枝上剪下来并打上蜡，然后一颗一颗精装售卖。

迷你胡萝卜

按照胡萝卜的外形人工把正常

这些水果“智商税” 别再交了

近日，一种名为“藏乌梨”的黑色水果在市场上走红，商家宣称其为高原特产、富含花青素，售价高达 30 元一个。然而，经调查发现，这种“黑梨”实则是普通梨经高温烤制而成，成本不足 2 元。不仅欺骗消费者，还可能危害健康。那么还有哪些水果是“智商税”呢？

藏乌梨

商家将普通梨通过高温加热，使表皮氧化变黑，伪装成高原特产“藏乌梨”，并虚构其具有“富硒”“抗癌”等功效，以高价售卖。

爆炸桃

裂口的冬桃，属于冬桃中次果，