

【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

文章題目：新鮮草莓為何放沒幾天就發霉？

文章內容：

某一天打開冰箱，想要把吃剩的草莓從冷藏拿出來吃掉，其實也才放一個禮拜，竟然發現草莓發霉了，為何新鮮的草莓放幾天而已就會發霉呢？

發霉是由於草莓的表面在生長、採摘，或運輸的過程中沾染了少量的細菌，因為日常的生活不可能是無菌的，另一方面，水果本身就像是富含營養的大倉庫，幫助小小的菌茁壯長大。至於為何擺放冰箱裡依然發霉，或許因為冰箱的濕度較高、溫度沒調好、或是經常性開冰箱等等的……，就像如果將草莓拿出來退冰了又再冰回冰箱，水分早已被草莓吸收進去，而導致發霉。食物本身都有保質期，保質期一旦過了也很容易長出霉菌，所以冰箱也不會是草莓發霉絕對的問題。

一顆顆鮮紅色澤的飽滿的草莓，不但好吃也相當賞心悅目。身為草莓控，知道草莓買回家該怎麼保存嗎？現在就看看該怎麼處理這脆弱又柔軟的果實。

保存草莓的三大原則：

- 1.吃之前再清洗--跟蘋果、蜜棗、芭樂這類可以先通通洗好再冰冰箱的水果可不同！草莓一定要「吃之前再清洗」，因為它就像海綿，一碰到水就會開始吸收水分，很快就會變得軟糊又容易腐爛、發霉。所以收起你的懶惰！千萬別因為貪快而把草莓一次全洗了。
- 2.最後再摘蒂頭--蒂頭可說是草莓的最後一道防線，一旦摘除就很容易感染細菌、

開始腐壞；因此建議帶著蒂頭清洗後直接盛盤，讓它留到最後一刻，送入口中之前再摘掉。

3.別讓一顆老鼠屎壞了一鍋粥--無論是盒裝還是散裝，草莓買回家的第一件是就是「挑出老鼠屎」！黴菌的孢子會隨著空氣飄散、傳播，一顆發霉的果實很快就會毀了周遭的其他草莓，所以務必檢查、剔除再保存。

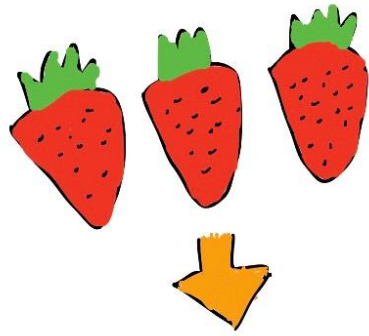
買回來的草莓可以放多久呢？


1.常溫下可以保存 3 天。在草莓沒有損傷的前提下，草莓可以在常溫放 3 天左右。

但需要注意放置草莓的環境最好陰涼通風，以免腐敗。

2.冷藏中可以保存一星期左右。具有保鮮延遲水果保質期的作用，若需擺放超過一星期，則須放置冷凍。

若避開以上比較常發生的狀況的話，草莓就不太會發霉，可以安心吃到新鮮的草莓，但草莓本身就是不太耐放的水果，所以還是盡早吃掉比較好喔！



1. 吃之前再洗
2. 最後再摘蒂頭

3. 挑出老鼠屎

參考資料

<https://food.ltn.com.tw/article/7115>