

阳春三月之际，春寒料峭依旧挡不住这满园春光，田野山头之间鲜花灿烂、草长莺飞，河边柳树迎着春风慢慢长出新芽，如此生机盎然之景，让人不禁心情愉悦。除了美景，春天更是“尝鲜”的好时节，现在大量时蔬、鲜果纷纷上市，其中香甜的菠萝就颇受大家欢迎。

菠萝属于热带水果，品种繁多，味道浓郁香甜，入口脆嫩多汁，吃着酸甜可口，并且价格实惠，在这风景如画的三月天谁也不想错过。但是很多朋友在购买菠萝的时候，总是不知如何“下手”，买回去的菠萝“酸的掉牙”，或者切开里面直接坏了，很不新鲜，特别影响心情。其实，选购菠萝也有技巧，只要牢牢记住“3不买”，很多都是果农才懂的小知识，再去买的时候就不会“踩雷”，轻松买到新鲜香甜酸味小的菠萝，不用再花冤枉钱了。



相反，那些果眼较小且密集的菠萝，由于光照不够充足，所以水分含量以及甜度不足，吃着口感较差，很是酸涩，并且此时“菠萝朊酶”这种容易导致过敏的物质含量高，所以不要购买。

## 2、颜色发青且按着很硬的菠萝不要买

菠萝作为热带水果，很多地区想要食用就得经过运输，导致路上耽误一些时间，很

多果农为了方便运输，并且为了保证菠萝在运输过程中，不会因为过度成熟导致腐烂，所以采摘时菠萝只有8分熟，如此熟度经过长途辗转之后，到达目的地时，软硬程度刚好，此时最为香甜。



比如会将菠萝的外皮削掉，然后切除坏的部分，再拿袋子包装起来，或者切块做成“鲜果捞”，这样以次充好，吸引消费者们购买，而已经削去外皮的菠萝，没有了菠萝皮的保护，长期处于食品袋中更加容易发生变质。





### ——老井说——

除了以上三种方法，还有一种方法能够判断菠萝是否新鲜，就是看菠萝的底部，若是底部发白说明菠萝正常，若是底部已经发黑，捏着还有点软，说明这个菠萝多半已经“烂心”，买回家了也不能吃。