

Cách phân biệt chanh ta và chanh Trung Quốc nhiễm độc

Hiện nay, trên thị trường có trà trộn nhiều chanh tươi Trung Quốc chứa dư lượng thuốc trừ sâu vượt ngưỡng cho phép. Vì thế chọn mua chanh thế nào cho an toàn?

Sau đây là những dấu hiệu giúp bạn chọn được chanh ngon và không nhiễm độc:

Lựa chọn dựa vào mùi vị: Không chọn chanh có mùi hắc. Trái cây chứa hóa chất thường có mùi hắc, khó chịu do khi phun thuốc xong, người ta chưa để thời gian cách ly đủ mà đã đem ra thị trường. Bạn có thể kiểm tra bằng cách, để chanh vào túi ni lông, túm lại trong chốc lát, rồi mở ra ngửi. Nếu có hóa chất tồn dư thì sẽ có mùi hơi hắc.

Lựa chọn nguồn gốc, xuất xứ của chanh: Bạn nên lựa chọn loại quả có ghi rõ nguồn gốc xuất xứ để đảm bảo không mua phải chanh Trung Quốc trà trộn vào. Điều này đặc biệt quan trọng trong trường hợp bạn dùng vỏ chanh để làm bánh, ăn trực tiếp.

Lựa chọn theo những dấu hiệu bề ngoài:

- Dùng tay bầm nhẹ lớp vỏ bên ngoài. Nếu thấy tinh dầu bắn ra thì đây là loại chanh đạt chất lượng, không bị ngâm trong hóa chất bảo quản.

- Chọn chanh nhỏ vừa phải, có cành, cầm thấy nặng tay và sáng màu. Theo kinh nghiệm của nhiều bà nội trợ sành sỏi, lượng nước trong những quả chanh nhỏ thường nhiều và có chất lượng hơn so với những quả to nhưng nhẹ. Mặt khác, họ cũng tin những quả chanh với kích thước quá khổ rất có thể trước đó được sử dụng nhiều thuốc kích thích tăng trưởng.

- Tránh mua chanh có màu xanh xin hoặc xuất hiện đốm vàng nhợt nhạt. Rất có thể chúng được thu hoạch từ lâu, gây ảnh hưởng không tốt đối với sức khỏe.

- Chọn tranh da láng mịn, không vón cục. Những loại quả này thường có lượng dinh dưỡng cao hơn so với những quả có vẻ bề ngoài nổi cục xù xì.

- Chọn chanh có da mỏng, không chứa nấm. Kiểm tra kỹ các bề mặt xem quả chanh có xuất hiện các vết nấm mốc nào không. Việc ăn những quả chanh bị bệnh không giúp bạn tích lũy được nhiều chất dinh dưỡng mà còn khiến sức khỏe cơ thể dễ bị đe dọa.