

蔬菜农药残留去除方法

产品名称	蔬菜农药残留去除方法
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

产品详情

去市场买蔬菜，大家除了关注它的价格、新鲜程度以外，还会关心它有没有残余农药。而说句实在话，除去那超市里卖的那些贵得要命的无机蔬菜，大多数菜农种菜都是会定期喷农药杀虫的。想要吃得放心，那么你就得学会怎么样去除蔬菜残留的农药。小编今天就跟大家分享七个绝招，让你从此吃的放心。

1.去皮

蔬菜表面有蜡质，很容易吸附农药。因此，对能去皮的蔬菜，应先去皮后再食用。

2.水洗

一般蔬菜先用清水至少冲洗3-6遍，然后泡入淡盐水中再冲洗一遍。对包心类蔬菜，可先切开，放在清水中浸泡1-2小时，再用清水冲洗，以清除残附的农药。

3.碱洗

先在水中放上一小勺碱粉(无水碳酸钠)或冰碱(结晶碳酸钠)搅匀后再放入蔬菜。浸泡5-6分钟，把碱水倒出去，接着用清水漂洗干净。如没有碱粉或冰碱，可用小苏打代替，但适当延长浸泡时间，一般需15分钟左右。

4.用洗洁精洗涤

用洗洁精稀释300倍先清洗一次，再用清水冲洗1-2遍，这样可去除蔬菜上的病菌、虫卵和残留的农药。

5.用开水烫

对有些残留农药的最好清除方法是烫，如青椒、菜花、豆角、芹菜等，在下锅炒或烧前最好先用开水烫一下，据试验，可清除90%以上的残留农药。

6.阳光晒

利用阳光中多光谱效应，会使蔬菜中部分残留农药被分解、破坏。这样经日光照射晒干后的蔬菜，农药残留较少。据测定，鲜菜、水果在阳光下照射5分钟，有机氯、有机汞农药的残留量损失达60%。对于方便贮藏的蔬菜，最好先放置一段时间，空气中的氧与蔬菜中的色酶对残留农药有一定的分解作用。购买蔬菜后，在室温下放24个小时左右，残留化学农药平均消失率为5%。

7.用淘米水洗

用淘米水洗菜能除去残留在蔬菜上的部分农药。我国目前大多用甲胺磷、辛硫磷、敌敌畏、乐果等有机磷农药杀虫，这些农药一遇酸性物质就会失去毒性。在淘米水中浸泡10分钟左右，用清水冲洗干净，就能使蔬菜残留的农药成分减少。