

# 新鲜蔬菜中农残含量检测销售质检报告

产品名称	新鲜蔬菜中农残含量检测销售质检报告
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582169 18662582169

## 产品详情

木耳菜千万不要吃，由于芥蓝菜在所有绿叶蔬菜里，是消化吸收化肥和重金属超标最强一种，特别是空心管，里边也是隐藏着看不见的重金属超标，海外栽种芥蓝菜主要是为了净化处理土壤层.....

”。这信息让很多人惶恐不安，芥蓝菜真的不能吃了么？

### 叶菜

\*大白菜，油菜子，包心菜（洋白菜）清理要格外注意。

\*把蔬菜买回家后先散掉置放半天的时长，让药剂挥发掉一部分。太阳光照射能让化肥溶解毁坏，直射五分钟，酚类化合物含量能够大幅度降低。

\*油菜子类蔬菜清洗时从根处往上面多切一部分，以让每一个叶子都撒落不相接最合适。菜茎一部分提议放弃。

\*叶菜单栏掰下来后流动水清洗，，因叶子位置的化肥会趁机流进叶子根处。因此根处残余化肥比较多。

\*鱼缸换水后加入苏打泡浸最好不要超过半小时，以20分钟最合适，水需未过蔬菜水果。（怎么样用清水蔬菜的水浸泡可能会让冲中的化肥再次渗入到蔬菜水果中）。

\*花菜蔬菜等可焯烫的菜类洗干净后，用开水焯烫。

### 茄瓜类

\*青瓜，长茄子，萝卜尽可能削皮后吃，尽管比如茄子皮等含有营养元素，但在无法保证其安全性的情况下提议去皮服用。

\*比较难清洗的茄子，其农残遍布在它的凹凸面与缝隙里，必须水流用软毛牙刷清洗后接苏打泡浸。提议茄子服用前焯烫一下。

\*洗黄瓜可以用一点盐手洗一下，去皮后吃

\*辣椒、西红柿喷洒农药时一般从上往下撒，蒂处比较容易有残余。清洗时要去蒂，最佳摘除掉蒂部0.5—1cm丢掉无需；洗干净再切，不然化肥是从创口进到；

十字花科

\*清洗完用洗米水或是苏打水泡浸，二十分钟上下，撕成一小块清洗。

\*焯水（提议焯水时间稍长一些，焯水之后再冷水漂洗一遍。