

你见过果肉粉嫩的菠萝、闻起来像爆米花的番茄吗？一系列特色新品种，正刷新人们对果蔬的固有印象。其中，果肉粉嫩清甜的粉色菠萝，凭借高颜值与独特风味，在春节前夕备受青睐，成为年货选购新热点。

如今，科研人员运用基因编辑、分子育种等前沿技术，正将寻常果盘升级为充满创意的“风味实验室”。

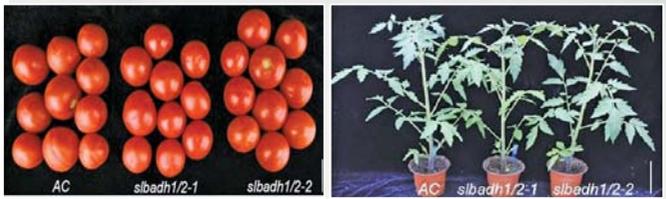
主笔：于梅君

粉色菠萝、爆米花番茄惊艳亮相

果蔬也会七十二变？



粉红色的菠萝



爆米花味番茄口感和普通番茄差不多，只是香味更浓郁。

1 粉色菠萝亮相 高颜值如何得来

2026年1月，来自哥斯达黎加的“Pinkglow粉色光芒”菠萝，凭借梦幻粉红色果肉走红社交媒体，成为水果界新晋顶流，更在春节前凭借高颜值与稀缺属性，成为高端年货市场的“抢手货”。

尽管单颗售价高达800-1000元、礼盒装突破2000元，但其粉嫩果肉切开瞬间的视觉冲击（网友评价“整个厨房都亮了”）与独特口感，仍让它成为一些年轻消费者送礼首选，有高端西餐厅将其切成爱心形状，打造网红打卡菜品。

原本金黄色的菠萝为何会变粉嫩？变色秘诀藏在基因里：普通菠萝成熟时，番茄红素会在转化酶作用下变成β胡萝卜素，呈现黄色。而科学家通过生物技术，抑制了转化酶活性，让番茄红素大量留存，最终将果肉染成诱人的粉红色。

这款粉菠萝的番茄红素含量是普通菠萝的3倍，富含强效抗氧化剂，能保护皮肤、降低心血管疾病风险，但维生素C和膳食纤维与普通菠萝相差无几。

粉色菠萝的天价源于其极致稀缺：全球仅Fresh Del Monte公司掌握种植技术，哥斯达黎加特定200公顷区域种植，每颗需生长18-24个月，全程精细照料，损耗率远高于普通菠萝。

不过，随着国内对特色菠萝品种的研发推进，未来或许能培育出类似口感与颜值的本土品种，让“粉色菠萝自由”不再是奢望。

2 全球首款！ 爆米花味番茄来了

如果说粉红菠萝是“颜值担当”，那么爆米花味番茄，就是名副其实的“气味天才”。2026年1月，浙江杭州湘湖实验室联合澳大利亚阿德莱德大学，成功培育出全球首个自带爆米花香味的番茄新品种。

爆米花的独特香气来自物质2-乙酰基-1-吡咯啉(2-AP)，这也是香米、烤面包香气的核心来源。

科研团队发现，番茄体内的SIBADH1和SIBADH2两个基因会分解2-AP，于是利用CRISPR/Cas9基因编辑技术，敲除SIBADH2基因，让番茄的2-AP含量大幅提升，闻起来就像爆米花。

更妙的是，它的口感和普通番茄别无二致，若同时敲除两个基因，香气还会更浓郁。科学家透露，未来还将基于这项技术，培育出玫瑰味、柠檬味等更多香型番茄，让家常果蔬充满新奇风味。

3 “高产”与“好吃”不再冲突

番茄的变革堪称经典。曾经，种植者不得不在“高产”与“好吃”之间痛苦取舍，如今，科技正在终结这种妥协。

浙江宁波农场的“全能番茄”，果实大如拳头，产量出众，可溶性固形物含量超6%，实现果菜两用，亩产可达万斤以上。陕西宝鸡的“特美达001”番茄同样表现亮眼，亩产增收四五千斤，甚至出现“番茄架压断钢丝绳”的丰收景象。

科技还让果蔬变得更“坚强”。在巴西，镰刀菌枯萎病曾摧毁大片菠萝种植园，科学家历经十多年攻关，通过杂交育种培育出高抗病新品种，对枯萎病具备完全抗性，无需杀菌剂，果实风味佳，更耐储运。

在中国湛江“菠萝的海”，农技人员引进“台农17号”“金菠萝”等优良品种，推广绿色种植

与现代化灌溉技术，优质菠萝每亩利润提升至4000元以上，累计带动农户增收超2000万元。

科技的力量，还延伸至种植挖掘与循环农业。秦岭深处的野果“八月炸”，经二十多年人工驯化，成为“八月蜜”，果肉含糖量远超普通水果，且富含花青素，现已开发成果汁、果酒、面膜等产品，形成完整的产业链。

在食物“末端利用”环节，科研人员从草莓皮、果渣中提取果胶，多酚，酿成果酒、酵素；从生姜皮、香椿叶中提取活性物质制成保鲜涂层，让香蕉、草莓保质期延长一倍，真正实现变废为宝。

这场水果蔬菜的“叛逆派对”才刚刚启幕。或许不久的将来，我们的果盘里会摆满各种新奇果蔬，给“好吃”二字，赋予前所未有的丰富内涵。

4 果蔬界“奇葩天团”各有特色

粉红菠萝和爆米花番茄，只是这场美食革命的“开胃菜”，全球各地早已涌现出一批令人惊艳的“奇葩选手”。

日本科学家通过杂交育种，培育出巧克力味草莓，果肉深红、口感绵密，带着淡淡的巧克力香气，秘诀在于它含有可可豆的香味物质，且糖分仅为普通草莓的1.2倍，热量更低。

德国科学家借助基因编辑技术，让黄瓜的苦味素含量增加3倍，透出啤酒花的清香，搭配烧烤堪称一绝，售价是普通黄瓜的2倍。

海南三亚试种成功的紫色释迦，果肉深紫、富含花青素，还带着玫瑰香气，其抗癌成分比普通释迦的1.5倍，因产量极低，单颗售价高达300元，被誉为“释迦中的爱马仕”。

天津的科研人员则利用基

因编辑技术，精准调控负责香味物质2-AP合成的基因，创制出带有清新米香味的花椰菜。

而美国培育的黑草莓，果肉呈深黑色，花青素含量是普通草莓的10倍，对眼睛和皮肤益处多多，口感偏酸，更适合做果酱或搭配酸奶，预计2027年进入中国市场。

这场“美食革命”才刚刚开始，科学家们正在研发更多“脑洞大开”的食物品种。

比如“会发光”的蘑菇，通过基因编辑，让蘑菇在黑暗中发出柔和的蓝光，成为“天然小夜灯”。而辣味西瓜，则是通过杂交育种，培育出带轻微辣味的西瓜，适合喜欢“刺激”的吃货。未来，自带“调味包”的生菜也可能问世——通过基因编辑，让生菜自带蒜香或柠檬香，吃沙拉时不用再额外加调料。

5 美味背后，两大技术显神通

这些奇葩水果蔬菜的诞生，离不开两大“黑科技”：基因编辑和分子育种。

不像转基因技术需要“借”其他物种的基因，基因编辑(如CRISPR)就像一把“分子剪刀”，能直接修改作物自身的基因。比如爆米花番茄，科学家只是敲掉了两个基因，没引入任何外源物质，所以更安全、更容易被接受。

分子育种则是用“大数据”寻找“完美基因”。科学家通过分析作物的基因组，找出控制香味、颜色、口感的基因，然后通过杂交或基因编辑，把这些“好基因”组合在一起。比如巧克力草莓，就是通过分析草莓和可可的基因，找到了“香味共享基因”，最终培育出新品种。

面对这些“非主流”水果

蔬菜，很多人担心：“它们安全吗？会不会是‘科技与狠活’？”对此，中国农业科学院专家表示，基因编辑作物≠转基因，基因编辑只是修改作物自身的基因，不引入外源基因，风险更低。

在中国，所有基因编辑作物都要经过农业农村部的安全评价，确保对人体和环境无害。不过，多数新品种的基础营养和传统作物差异不大，消费者不必盲目追高。

从粉红菠萝到爆米花番茄，从巧克力草莓到啤酒花黄瓜，科学家正在用科技重新定义“水果”和“蔬菜”的边界。

或许不久的将来，我们的果盘里会装满“彩虹草莓”“巧克力茄子”甚至“啤酒花苹果”，而这一切，正从今天的实验室里悄然萌芽。

给车厘子“辟个谣”

又到车厘子热销季，伴随着诱人果香而来的，还有不少真假难辨的谣言，专家对此进行了辟谣。

谣言一：车厘子的鲜艳颜色是人工染色？

答案是否定的。车厘子的深红或紫黑色泽，源于自身合成的天然色素花青素，其深浅由品种、光照和成熟度决定。

车厘子表面的天然角质层具有强疏水性，水溶性人工色素很难穿透，强行染色不仅易脱落，还会加速果实腐烂，对依赖冷链运输的车

厘子而言完全是得不偿失。洗果水变红，多是果皮破损导致花青素溢出。

谣言二：车厘子靠泡药水保鲜？

这是常见误区。车厘子保鲜主要依靠气调保鲜技术，通过调控包装袋内气体比例让果实休眠，无需依赖药水。大规模贸易中偶尔使用的“药水”，是符合国标的低毒杀菌剂或食品级蜡质，作用是抑菌保鲜、减少水分流失，劣质化学品反而会加速果实变质，商家不会贸然使用。

知多一点

青香蕉3天变黄，是“科技与狠活”吗？

网友问：从产地采摘的青硬香蕉，在市场仓库里3天就变得金黄软糯，难道加了“科技与狠活”？

DeepSeek答：这背后其实没有神秘添加剂，而是一套从热带果园到餐桌的精密供应链运作。香蕉属于“呼吸跃变型水果”，采摘后会自主产生乙烯气体，触发成熟过程。如果等树上完全熟透再采摘，长途运输中会快速腐烂，根本无法送达消费者

手中。因此全球香蕉贸易都遵循“未熟先摘”原则：在香蕉七八成熟、果皮青绿、果肉紧实的“休眠期”采摘，此时果实代谢缓慢，耐贮藏易运输。

中国市场的香蕉多来自东南亚国家或海南、云南等产区，跨越数千公里的运输，全靠全程恒温冷链保驾护航。以中老铁路国际货运班列为例，香蕉会被装入12℃-15℃的专业冷链集装

箱，在密闭恒温环境中运输，既能抑制自身乙烯释放，又能减少水分流失和病菌滋生，确保抵达目的地时仍保持青涩状态。

真正让香蕉3天“速成”的关键，是智能化催熟技术。传统催熟多使用乙烯利溶液处理，成熟速度较慢、成熟均匀度也较差；而现代智能气调催熟库，能通过传感器和控制器精准调控温度、湿度、氧气与二氧化碳浓度，让

乙烯气体均匀渗透，实现从内到外的同步熟化，3天就能让成熟均匀度达到很高水平。

不少人担心催熟香蕉不安全，其实乙烯是香蕉自然成熟的产物，人工催熟只是加速这一自然过程。中国对乙烯利等植物调节剂的残留限量有严格标准，甚至严于部分国际标准，规范操作下的催熟香蕉，完全符合食品安全要求，可放心食用。

AI趣问



百科小灵通 DeepSeek