

一年20多亿颗椰子,还“喂不饱”市场?

生椰、椰子水持续走红,让我们谈谈“椰”的那些事

你有没有发现,这个夏天,“椰风”仍刮得起劲,椰子产品依然是饮品圈“顶流”?生椰拿铁、椰奶雪顶、椰子水……椰子就像“万金油”,甭管是啥,都能拉来“配一配”。据《2022中国饮品行业产品报告》显示,椰子的使用频次,在取样的40个茶饮品牌中占据首位,92.5%的品牌上新了椰子元素产品。那么,爆火的“生椰”究竟是什么?关于“椰”的那些事你又了解多少?

记者 于梅君



1 椰子成爆款密码,餐饮圈争相提高含“椰”量

椰子产品的有趣之处在于:从历史上看,它不是突然火起来的,而从路径上看,它又是突然火起来的。

如今在大街小巷,你很难找到一家没有“椰子”新品的茶饮、咖啡店。椰榔芒芒、生打椰拿铁、生椰西瓜、咖啡椰榔……椰子俨然成为当今饮料界的“爆款密码”。

据咖门发布的《2022中国饮品行业产品报告》,在40个新茶饮品牌中,有椰子新品的占92.5%。夸张点说,没了椰子,年轻人简直都不知道怎么过夏天了。

其实,椰子产品在我国并

非新鲜事物。大家熟知的椰树椰汁,在1999年就占有50%的植物蛋白饮料市场。但随着饮料品种多元化,椰汁也逐渐没落,甚至沦为“土味饮料”的代表。不过,谁也没想到,属于椰子的第二个春天来得如此迅猛。

2021年4月,瑞幸咖啡推出“生椰拿铁”,单月销量超过1000万杯,拯救了危在旦夕的咖啡帝国,也引爆了全网的椰子风潮。

椰子不仅成为新茶饮和咖啡界的爆款密码,在瓶装饮料市场,元老椰汁和“椰门新秀”椰子水,销量都噌噌上涨。

一位资深经销商透露,今年上半年,椰子水是整个饮料行业的爆火品类,“几乎所有的网红品牌和一线品牌都在出椰子水产品”。

数据显示,从2017年到2022年,我国椰子饮品市场规模,由102亿元飙升至144亿元。椰子饮品的火爆,也体现在原材料的紧俏上。

据智研产业研究院《2023—2029年中国椰子行业的发展现状分析及前景战略分析报告》,2022年海南椰子产量为2.23亿个,而我国椰子需求量每年高达26亿个。因此,我国每年都要从东南亚进

口大量椰子。

据中国食品土畜进出口商品水果分会发布的数据,2022年,我国椰子进口量达到107万吨(同比增长23%),价值5.7亿美元(同比增长26%)。进口椰子绝大部分来自泰国、印度尼西亚和越南。

除了饮品圈,就连一些餐饮品牌也推出自己的椰子产品,从椰子雪糕到椰汁甜点、椰子披萨,甚至姜撞奶加入椰奶、椒麻鸡加入椰浆……大家纷纷开始蹭椰子的热度。业内人士称,“一爆众人追”,照这个趋势发展下去,未来中国市场的椰子需求量,只会越来越高。

2 “生椰”到底是什么?“生”在哪?“椰”在哪?

既然椰子产品如此火爆,那么问题来了,曾一杯难求的“生椰拿铁”中,“生椰”到底是什么?难道是生的椰子?

要不说起名字是门玄学呢,椰奶+咖啡的搭配其实并不新奇,在盛产椰子的东南亚早已屡见不鲜。如今,它摇身换了个“生椰拿铁”的名头,就突然蹿红,还曾一度卖断货。

其实,“生椰”虽来自椰子,但并不是我们平时喝椰青

时的那个椰子汁,而是我们在饮料里喝了很多年的椰奶。但“生”这个词,充满了“新鲜”“天然”“无添加”的暗示。这些年,健康无糖的口号被喊了太久,太多饮品都等着和“绿色”打擦边球,椰子只是清单中一个被看见的幸运儿罢了。

那么,椰子水、椰汁、椰浆、椰奶,它们又有什么区别?

椰子水和椰奶,其实很好区分——椰子水是天然的,而

椰奶(生椰)是人工造出来的。

在椰子水中,水的含量占94%左右,新鲜椰子水味道虽不浓烈,但富含钠、钾、镁、钙、磷等元素,可以平衡人体里的电解质,堪称天然运动饮料。

正常情况下,椰子生长越久,它的液体胚乳(椰子水)就会逐渐减少,固体胚乳(椰肉)则会增多,椰子也就从青椰变成了老椰。

老椰的椰肉厚实,可以用来制作椰奶、椰浆、椰子油、椰

子奶粉等椰子制品。新鲜椰子榨出的汁液叫椰浆,加入白糖,经过进一步乳化加工,就成为“椰汁、椰奶”,也被称为“植物牛奶”。比起清澈透明的椰子水,椰奶通常都是乳白色,入口有浓浓的奶香味,难怪它能成为甜品界的万能选手。

椰浆除了用来做“椰汁”,还是东南亚国家的美食调料。马来西亚人喜欢用椰浆炖“椰浆饭”,泰国人做的咖喱菜中,必须加入纯椰浆,使咖喱发挥出最佳味道。

3 生产企业“抢椰水” 毛椰每吨涨到4000元

数据显示:今年以来,“椰子水”相关团购订单量同比增长超300%,上线相关产品的餐饮门店数增长超368%。

椰子水的原料主要来源于椰子,受到下游消费需求高涨的影响,上游原材料也出现

供应紧张,价格随之水涨船高。

据了解,海南椰子年产量约2亿个,一般作为椰青销售,满足海南省本地市场的消费需求。面对国内椰子水市场的巨大需求,一些生产企业把目光瞄向了进口的毛

椰。过去,人们加工毛椰只取白色的椰肉,而现在毛椰内不多的椰子水也被收集起来,一些加工椰肉的企业也转型开始生产椰子水。

据海南省文昌市某椰子水生产企业负责人介绍,

2020年前,这些椰子拿过来主要是卖椰子肉,椰子水没人要,要花钱请人家拿到外面处理。后来有人要了,从每吨100元到500元、600元,现在差不多每吨4000元。椰子水已经从毛椰加工的边角料变成重要盈利点,也使得毛椰的需求量大增。

4 椰子油没那么“神”,预开口椰子当心带“毒”

椰子可以说“全身都是宝”。椰子油在一些商家的宣传里,被称为“万能油”,说它“可以加速燃烧脂肪,减缓大脑衰老,提高人体免疫力”,其实,椰子油并没有这么神。

国家卫健委发布的《成人高脂血症食养指南(2023版)》中提到,高血脂人群需要减少和限制椰子油的摄入。所以,日常烹调并不推荐椰子油。

说到椰子做的甜品,就不得不提“椰果”。椰果大名叫“椰纤果”,不过,它并不是椰肉切成的小块,而是用100%新鲜椰子水做原料,加上醋酸菌发酵做成的。

椰果虽然不是椰子果肉,但口感更脆滑,椰味也更加纯正。所以,网传“椰果的原料是塑料”之类的谣言,别往心里去,放心大胆地吃吧!

另外,最近“喝预开口椰子进急诊”的话题冲上热搜。那么,喝预开口椰子水真的会致命吗?

专家认为,预开口的椰子存在变质的可能,喝了变质椰子的椰子水,也许并不只是腹泻、呕吐、拉肚子这么简单,严重的还可能危及生命。变质的椰子会产生椰毒假单胞菌,这种有毒成分在长时间泡发的

黑木耳中也可能会有。

食物在受到椰毒假单胞菌污染之后,就很容易产生米酵菌酸,这种成分毒性大,耐热性强,高温高压都很难将它分解掉。如果吃了含有米酵菌酸的食物导致中毒,并没有特效的解毒药物,致死率高达40%以上。

要想避免中毒,首先要注意别买预开口的椰子,其次椰子外观变质了,也别买着吃,如果椰子水看起来浑浊不清,也要放弃食用。

□探索发现

人工智能可通过键盘声窃取密码

《参考消息》日前刊登英国《泰晤士报》网站文章《人工智能可以通过聆听你敲击键盘的声音来窃取密码》。

专家们按下一台苹果MacBook Pro笔记本电脑键盘上36个键中的每个键25次,并录下声音。然后,这些信息被输入人工智能程序中,这样后者就能识别每个键的发声规律。

然后,他们把一部iPhone手机放在距离同一台苹果笔记本电脑17厘米的地方,以便录下某人打字的声音。他们成功推断出打字内容,准确率达到95%。当他们用Zoom会议软件录音时,准确率下降到93%。

研究者说:“每个键都会发出独特的声音,而这种声音可以被记录下来,用于推断哪个键正在被按动。”这意味着,用于实施“边信道”攻击的技术现在已经普及。

“边信道”攻击,是指那些尝试从通信装置中窃取信号、并且可能对电磁波、声学和电力消耗加以利用的攻击。苹果公司可能会考虑给键盘敲击声加入随机噪音以阻止此类攻击。研究人员还说,攻击对象的智能手表可能被攻破,然后被用于记录键盘敲击声。科学家之前已经证明,可以通过分析智能手表记录的手腕动作来辨认打字内容,准确率为93.75%。

蚊子都被“热死”了? 其实不然

近日,有市民表示,感觉今年夏天蚊子变少,不像以前那么“挨叮”了,蚊子都被“热死”了,这是真的吗?据北京市疾病预防控制中心消毒与有害生物防制所的监测,今年蚊虫密度相比去年同期,其实是明显增加而非减少。特别是今年夏天,经历了多次降水,造成有利于蚊子繁殖的环境条件。

大家之所以感觉今年蚊虫变少,其实是被蚊子叮咬的几率降低了,但这并不意味着蚊虫密度的下降。一般来说,蚊虫活动和叮咬比较活跃的温度是20℃—35℃,温度过高或过低,蚊虫都会受到一定的影响和限制,活跃性会明显下降,蚊虫叮咬人群的频率也会相应下降。高温的天气条件一解除,较高密度的蚊虫,仍会对市民造成一定的叮咬骚扰。

人到中年蛋白质失衡 或致痴呆症

近日,一项发表于《科学·转化医学》的研究发现,在45岁至60岁的人群中,有32种蛋白质的失调,与日后患痴呆症的概率增加密切相关。如果人到中年时,这些蛋白质水平失衡,就可能痴呆。

冰冻4万多年生物被“复活”

近日,多国科学家团队发表报告称,已经成功从西伯利亚永久冻土层的淤泥沉积物中,找到并“复活”了原本冰冻状态下的线虫。报道称,这种线虫所在的冻土层已经冰冻了4.6万年,因此推测这些线虫至少“沉睡”了4万多年。

为什么昙花开花时间短

昙花从开放到凋谢,仅仅四五个小时,而且总爱在半夜开放,因此它在墨西哥还有个名字,叫“十二点花”。为什么昙花开花时间那么短?原来,昙花世世代代生活在中美洲和南美洲的热带沙漠地区。沙漠中白天和晚上的温差变化很大,昙花选择晚上四五个小时内开花,而到翌日清晨就凋谢,这样,娇嫩的花朵不会被强烈的阳光晒焦。这种特殊的开花方式,使它能在干旱炎热的严酷环境中生活,繁衍后代。久而久之,这种习性便一代一代地遗传下来了。据科技日报、环球科学