2025.3.14 星期五
责编 吴琼 | 美编 陈学铭 | 校对 王欣
江南晚报

9.9元每升的100%椰子水安全吗?

爱喝椰子水的消费者,产生了对产品品质的担忧。

在社交媒体上,有消费者吐槽椰子水“常温和冷藏都是一股糖精味”,有仿照“IF”品牌的“TF”椰子水被消费者质疑是糖水兑添加剂。也有消费者在购买了多品牌椰子水后,对口感和保质期表示怀疑,帖子引发关注,获得了上千条评论。

根据大小不同,一颗新鲜椰青大约能开出220ml–360ml椰子水,平均为300ml。在盒马线下门店,一颗新鲜椰青售价16.9元。然而,门店内1L装100%椰子水的售价只有9.9元。

山姆超市还有价格更低的椰子水,1LX6泰国进口椰子水仅售56.9元,约合9.48元每升。

2024年,椰子的主产区泰国遭遇高温天气,减产导致新鲜椰青价格上升,终端零售价从9.9元涨价至16.9元,而标注为产自泰国的椰子水却并未随之涨价。

椰青和椰子水之间存在巨大的价格差让消费者迷惑,号称配料表干净的100%椰子水,到底是不是椰子里开出来的原汁?

在社交媒体上,消费者怀疑椰子水里加了糖和香精调味,猜测低价椰子水是科技狠活。“椰子水的质量参差不齐,有好一点的,也有坏一点的。”一名行业内人士告诉界面新闻。

椰子水还能喝吗?记者通过采访多位行业内人士了解到,椰子水可以喝,它仍然是相对健康的饮料,但如果消费者有糖尿病等基础性疾病,对食物溯源的要求更高,新鲜椰青是更好的选择。

大量椰子水的产品名称为“100%椰子水”

国家标准缺失,100%椰子水成分有争议

椰子水的主要成分是水,约占94%,此外还包括天然糖分(如果糖、葡萄糖)、电解质(如钾、钠、镁)以及少量蛋白质和维生素。

让消费者担忧的是,椰子水中是否加了糖、水和香精来增加风味,却在配料表中不做显示。

据行业内垂直媒体剁椒消息,除了糖和水之外,椰子水中的添加剂也屡见不鲜。

记者了解到,从业者都在感叹椰子水品质参差差异大,但并未有实际证据说明,具体是哪家企业,在椰子水中添加了什么成分。

难以鉴别添加物和椰子水本身的成分存在一定的关系。椰子水中本身就含有天然糖,举例来说,印尼椰子水本身的甜度就不高,加入一定的果糖调味,不仅难以品尝出来,甚至难以检测。

此外,椰子水目前无独立的国家标准,这也是相关产品配料表存在争议的主要原因。

据了解,部分果汁产品执行 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》作为参考标准,但该标准主要针对果汁类产品,指标对果蔬汁的可溶性固形物、酸度、糖度等理化指标有明确要求,但对椰子水的理化指标(如钾、钠含量)和加工工艺的适用性有限。

日总

在标准不完备的情况下,缺失强力约束规范,品牌为了进行宣传,可以在文案上做文章,这也进一步误导了消费者的认知。一款椰子水的包装上以最大号字写着“100%椰子水”,殊不知百分百椰子水是其产品名称。

消费者对于椰子水纯度的担忧,源自对健康的关注。作为健康饮品,椰子水如果添加果糖或蔗糖调味,是否打破了原有的健康概念?

注册营养师、北京营养师协会理事顾中一指出,首先要看添加量。根据社会组织的标准,添加糖(游离糖)应不超过25克/天。“椰子水本身的糖,也要算入人的每糖摄入。”

据公开资料,天然椰子水的含糖量约为2.61—5克/100毫升,具体数值因椰子品种和加工工艺略有差异,椰子水的升糖指数约为40,属于中等升糖指数食物。对比来看,可乐每百毫升的含糖量约为10.6克。

顾中一认为,添加果糖或蔗糖,会降低椰子水“天然低糖”的优势。消费者尽量选择不加糖版本比较好。通常来说,消费者无法鉴别椰子水成分,“可以看看营养成分表,注意总碳水化合物含量,只要不过高,影响也不会太大。”

椰子水有了玉米须味

除了加糖,消费者还关心椰子水中是否加了水和其他添加剂。

在社交媒体上,关于椰子水有“玉米须味”引发网友讨论,这种新鲜椰青中不存在的味道,被怀疑为添加剂。

解释玉米须味要从椰子水的不同生产方式说起。椰子水主要有两种制作方式:浓缩稀释和直接罐装。

直接罐装的椰子水也就是大众熟知的NFC(非浓缩还原)产品,这类产品还要看灭菌工艺。部分品牌采用超高温瞬时灭菌(UHT)延长保质期,但高温可能导致椰子水中原本含有的还原糖与含硫氨基酸硫生成化物,产生类似“玉米须”的气味。这种味道并不会影响人体健康。

采取无菌冷罐装的椰子水则没有这股味道。只不过,无菌冷罐装设备更贵,会进一步拉高椰子水售价。某品牌椰子水员工透露,该公司从2023年加入椰子水赛道,采购无菌冷罐装设备“国产的一两千万,进口的四五千万元”。

顾中一表示,高温处理利于对产品进行更好的微生物控制,延长保质期,但风味略有改变。不过,从营养摄入的角度来看,超高温杀菌虽然改变了口感,但对椰子水的营养价值影响极小。

另一种椰子水的制作方式是浓缩稀释。指的是商家进口椰子水浓缩汁,再加水复原果汁,便于运输储存。使用不同倍数的浓缩汁再兑水还原成100%的椰子水,也会降低成本。

所以,即使同为“100%”椰子水,“NFC椰子水”(非浓缩还原)和未标注NFC的椰子水,在产品品质和价格上都存在差异。

顾中一表示,椰子水在各种饮料当中都算很健康的,虽然它有一定的糖,但含糖量比各种加糖饮料相对更低。再加上椰子水含有一定量的电解质以及少量膳食纤维,这些矿物质对身体也有一定的好处。

涨价的椰子,“打骨折价”的椰子水

消费者感知到椰子水的价格低得奇怪,是在和新鲜椰青的对比下产生的。想要搞清楚椰子水的价格谜团,需要先了解新鲜椰青为什么贵。

记者走访市场了解到,目前消费者能喝到的新鲜椰青大多来自泰国和海南。海南本地产品供给量有限,不足以辐射全国市场。在需求持续增长的情况下,需要依靠东南亚国家进口椰青。

泰国是我国最大的新鲜椰子进口国,其椰青基本可以实现全年供应,价格也更高,目前佳农、百果园等多个品牌均有销售泰国椰青,单个售价在12—17元不等。与之相比,产自越南的椰青,每颗能便宜1元左右。

一家水果贸易公司的采销经理王刚(化名)介绍,市场上价格较高的椰青来自泰国,品种是香水奶椰。公司选果时,对甜度、大小和椰肉厚度都有要求。太嫩的椰子不利于存储,太老则口感不好。

品控意味着淘汰,由于个头、老嫩等因素被淘汰下来的椰子,除了在本地市场销售,有可能成为椰子水的原料。

鲜果赛道和饮料赛道是完全不一样的逻辑。水果贸易商考虑到消费者复购率和性价比,采收价格略高但口感好的新鲜椰青,但在椰子水赛道上,低价者胜出。

更加便宜的印尼椰子、越南椰子甚至部分国产老椰子成为椰子水的原材料。据了解,印尼椰子主要用于深加工,其椰肉打磨后制成椰浆,口感不够香甜的椰子水,约等于废料。

“香水椰一升的原料成本约为20元,印尼椰子水每升原料成本大约在4元左右。”王刚认为,把这部分椰子水利用起来,控成本并非不可能。

但更为诡异的是,椰子水的包装上写着产品为“泰国原装进口”。正如王刚所说,泰国的椰子在行业内被认为具有较高品质。消费者对于泰国椰子水的认可度也更高,但产自泰国的椰子水,未必用泰国的椰子制作。

某品牌椰子水的工作人员告诉记者,该公司在国内设有工厂,椰子进口自泰国、越南、印尼、菲律宾,不同季节的货源来自东南亚不同产区。开出来的椰子水经过混合,让不同批次的产品味道达到统一。

为了在降低成本的同时增加风味,混合不同产地的椰子水是商家的惯用做法。在印尼椰子汁中加少量泰国香水椰子进行调味,使其产生香气。这也进一步说明,在泰国进行包装和生产的椰子水,用料并不一定都是泰国椰子。

王刚认为,椰子水打出100%的标志,会让消费者感觉和椰青是一个东西,但椰青作为农产品还是更天然的。 (界面)