

中国人每年吃掉 1500 万公斤牛油果

天猫“控熟技术” 让牛油果熟的刚刚好



健康又可口，如今牛油果在吃货的世界里已经不能用火热来形容。不过，等待一个牛油果成熟，是一件需要耐心的事。近日，天猫生鲜和安鲜达推出“天然控熟技术”，让消费者再也不用为此烦恼。

“天然控熟技术”可以保证消费者收到的一份牛油果有一半是刚好成熟的，另外一半是一两天后成熟的，最长可放置一周。



中国人每年吃掉 1500 万公斤牛油果

在天猫，牛油果已经是最受欢迎的进口水果之一。“10年前，中国人首次见到墨西哥牛油果的时候，会认为它是一颗手雷。”阿里巴巴集团董事局主席马云表示，今天，中国人每年要吃掉 1500 万公斤牛油果。

2007年，天猫和易果生鲜首先把墨西哥牛油果引入中国，开始让中国消费者认识到这种健康美味的水果。

牛油果有“森林黄油”的美称，是一种营养价值很高的水果，含多种维生素、丰富的脂肪酸和蛋白质和高含量的钠、钾、镁、钙等元素，当牛油果颜色变成浅褐色，稍微有一点软的时候，口感较好，细细滑滑的好像黄油一样，成熟度刚好的时候吃掉，才不辜负一番等待。

据介绍，目前，牛油果正处于一个消费升级阶段，不少人已经把牛油果作为早餐、辅食、菜品，端上每日餐桌。

“天然控熟技术” 保证最佳口感

但是，很多消费者都曾有过这样的苦恼，刚买来的牛油果又青又硬，脆脆的没感觉，把牛油果放到冰箱，又容易产生苦味影响口感。越来越多的消费者更希望购买可以“即食”的成熟牛油果。

针对这一用户需求，天猫和易果生鲜研发了牛油果“天然控熟技术”，通过对储藏温度和湿度的调节和控制，让牛油果自然达到成熟状态，同时保持口感最佳。天猫相关负责人表示，因为所有的牛油果都存放在全国最专业的安鲜达冷链仓储系统中，每天天猫和安鲜达会根据销量，调整温度和湿度，控制牛油果的成熟量，让消费者既能拿到刚刚成熟的牛油果，到手后的果实存放时间也可以得到保证。

9月11日-9月12日，天猫超市城市专享日“牛油果派对”上，北京、上海、广州、深圳、杭州、武汉、苏州、南京、成都、重庆、天津等11城的消费者打开淘宝、天猫App搜索“城市专享日”，还可以领券享受“满159减50”，新用户领券“满88减20”的福利。

墨西哥投资贸易促进局商务参赞 Mr.Alejandro Salas 邀请阿里巴巴 88 会员来到他的官邸挑战牛油果的 100 种吃法。除了常见的牛油果沙拉以外，牛油果寿司、牛油果抹茶慕斯蛋糕、牛油果墨西哥玉米脆饼让人眼花缭乱，牛油果豆腐和老干妈牛油果让人眼前一亮！图为活动现场，几位受邀的“天猫超级会员”在墨西哥驻沪总领馆享用牛油果大餐。

本版撰文 北京晨报记者 刘映花

链接一 什么值得买？

► 墨西哥牛油果

墨西哥理想的气候和土壤，适宜牛油果生长，“森林黄油”口感好，营养丰富，富含不饱和脂肪酸。墨西哥国宴用牛油果。

抢购攻略：

6个130g-160g/个，专享价：29.9元
前1小时立减5元

► SunMoon 进口即食牛油果(半青半熟果)

收到牛油果直接吃熟的，另一半不着急，再不用担心熟过头啦！

天猫天然控熟技术，牛油果控的新体验，解决牛油果过青、过熟带来的不便

抢购攻略：

4个，专享价：34.9元
前30分钟立减10元，之后立减5元

链接二 牛油果小常识

► 如何催熟牛油果？

不要把生的牛油果放进冰箱，如果想要加速牛油果的成熟，可以让它裹着报纸和香蕉(或者其他可以帮助催熟的水果)放在一起。

► 牛油果怎么切？

1. 绕开果核，对半分切；
2. 沿着切口扭转，致一侧果核分离；
3. 刀尖扎入果核，挑出另一侧果核；
4. 挖出果肉。

► 切开后的牛油果如何保存？

切开后的牛油果在空气中易氧化变黑，如果一次只用半个，可将有核的半个保留，洒上柠檬汁用保鲜膜包好放入冰箱冷藏，尽量不要过夜。