

我可是有身份的橙子

王旭怡

冬季寒冷干燥，不仅皮肤缺水，还容易引发呼吸道和肠道等多种疾病，这时候，应该多吃些应季水果。橙子营养丰富，酸甜可口，是冬季水果中的上佳选择。

橙子的糖酸比为17.5 口感最佳

然而，挑选橙子时，很多人都有认知误区。挑橙子不像西瓜，并非越甜越好，甜中带点酸的最好。

按照美国农业部 USDA 分级标准，A类橙汁的糖酸比范围在12.5 -20.5 之间。

市场上的橙子，哪种才符合这个糖酸比标准呢？最近有款叫17.5 的橙子，很受大众青睐，还成了水果界的“网红”。因为它的糖酸比为17.5，正好是标准范围的中间值，甜得可口，酸得怡人，口感佳。这款橙子是农夫山泉经过8年精心培育而成。

每个橙子都要拍摄40张照片

想要每个橙子都能达到黄金甜酸比，优质的原产地很重要。2007年，农夫山泉选择在具有良好种植条件的赣南培育脐橙，并与当地农民建立了良好的合作关系。

采摘后的17.5 橙运到工厂，必须在24小时内完成分选，在农夫山泉智能化、全自动的生产线上，每个橙子要被拍摄40张照片，精确测算每个斑点面积，并经过自动称重感应系统智能分级，再对每个橙子进行无损红外扫描，测定糖酸比。

经过一轮筛选，脐橙完成了“竞争上岗”。打开一箱17.5 橙，每个橙子都能保证表皮完整度统一，个头均匀，外观和口感都是棒棒的。

每个橙子都有专属的二维码

农夫山泉还将GPS定位引入果园管理，精准定位和追溯，对每一个果园的数据进行标准化统计和反馈。

今年起，消费者在市场上买到的每一个17.5 橙，都拥有一个唯一的二维码，只要扫描二维码，消费者就能知道这个橙的产地、生长环境和生长过程。



17.5 橙已在乐清日报
乐品惠 上架，刷二维码，即
可下单哦！

农夫山泉 17.5° 橙

钻石版



98元

3公斤

市场价：109元

17.5° 橙

Sweet / Sour

