

如何挑选罗汉果

本文将全面地教会各网友如何挑选罗汉果，同时也是对罗汉果为什么会
会出现较大的价格差异最好的解释，让您彻底明白“市场上怎会有那么便
宜的罗汉果？”

如何挑选罗汉果呢，一般从以下几个方面考虑。

一、产地

桂林是罗汉果的原产地，全球 80%以上的罗汉果出自于此，因为其“名
贵”能给种植农户带来较高的经济回报，后柳州、南宁、广东、江西、福
建有部分地区也有种植，不过受环境制约，除桂林地区之外，其他地区的
罗汉果种植都成不了规模。建议各位在选择罗汉果的时候，选择桂林原产
地的会比较好，罗汉果的品种和质量都更有保障。

二、品种

罗汉果是桂林的名贵特产，政府也一直积极在推动这个产业的发展，
以形成规模效应，经过专家们多年的潜心研究，罗汉果品种也得到了较大
的改良，比如柏林生物通过试管培育出来的柏林 1 号、柏林 2 号，亦元生
物培育出来的无籽罗汉果，甜甙含量高，抗病害能力强，挂果率高。柏林
公司培育的罗汉果品种就是普通罗汉果甜甙含量的好几倍。

三、大小

罗汉果的大小不同，价格也自然不同。

四、成色

经过烘烤过罗汉果干果色泽黄褐，颜色均匀，摇不响，表面上有细毛，
如果罗汉果贮存条件不好，时间稍长，或是被二次加工过，表面都不会有
细毛。因为烘烤技术的不同，也因为部分农民采取土制烘烤方式，造成烘
烤不均匀，或是烘烤过度，则为次果。

五、保质期

上海农产品交易所的情报研究员曾问我，罗汉果市场最大的风险是什
么？我笑着告诉他，罗汉果市场本身是没有什么风险的，目前种植面积越来
越大，很难出现脱销的现象，罗汉果也不怕积压，保质期长达 18 个月，大
不了就是今年卖去年的，明年卖今年。当然快接近保质期，商家也会选择

低价进行处理。

六、次品

罗汉果的次品主要造成原因，一是烘烤不均匀，或是烘烤过度。一是因为许多不法商家（如罗汉果冲剂加工厂）将罗汉果煮水后，经过二次烘烤后流入市场。次品罗汉果泡出来的水会有焦味，味道不如优质果那么甜，当然茶色也没那么纯正。

温馨提示：相对来说，中药店提供的罗汉果普遍质量偏差。

更多请登录

桂林罗汉果网：<http://www.luohanguo.net>

千烨农产品有限公司 <http://www.greensichuan.cn>