

甜玉米类型及其系列产品加工*

滕桂荣

(黑龙江省农科院栽培所)

1 甜玉米类型

1.1 普甜型 乳熟期子粒含糖量 10~15%，比普通玉米高 1~3 倍，蔗糖和还原糖各占一半，另含有 24% 水溶性多糖，溶于水，风味佳，易被人体吸收。主要加工风味罐头，也可青食出售。

1.2 超甜型 乳熟期子粒含糖达 20~24%，相当于普通玉米的 10 倍，口感特甜，水溶性多糖含量仅占 5%，故不带粘性。多作青食玉米上市或加工速冻甜玉米。

1.3 加强型 它兼有普甜型和超甜型优点，乳熟期既有高的含糖量，又有高比例的水溶性多糖，用途广泛，即可加工各类罐头，又可作青嫩玉米食用或速冻或脱水加工利用。

2 甜玉米系列产品加工

2.1 玉米粒罐头 子粒罐浆充分、无病虫害的新鲜果穗，机械或人工用刀轻轻地子粒脱下，尽量不切伤种皮，要保持子粒完整。然后预煮 7 分钟，捞出用清水冷却、冲洗，再将红青椒小丁和绿碗豆粒与其混合装配，加入汤汁（3% 食盐和白糖、0.5% 味精和柠檬酸、维 C 少许），再经排气、封盖、灭菌、包装保存。

2.2 玉米糊罐头 将乳熟期的鲜果穗扒皮洗净，用刀将子粒全部削下来，用打浆机打浆，然后放入锅内用小火熬制 30 分钟，边熬边搅边加汤汁。兑汁比例为 3% 食盐、3% 白糖、0.5% 味精、维 C 少许。搅拌预煮 20 分钟/100℃，汤汁要多加，不然冷却后易凝固。待玉米糊呈现透明时趁热装罐、排气、封盖、灭菌、冷却、包装保存。

2.3 玉米笋罐头 采收笋长 7~8 厘米、笋粗 1.5~1.6 厘米的玉米笋，人工剥皮去花丝，切除穗柄，进行清洗，预煮 3~5 分钟，水温 100℃，pH<6。预煮时笋尖向上装入篮子中，煮后放在 10℃ 冷水槽中冷却 5 分钟，浇入 90℃ 汤汁，没笋尖为宜。加汁后进行排气，30~35℃ 排气 20 分钟，马上封盖，封盖后在 115℃ 下杀菌 5 分钟，立即冷却，保存在阴凉低温处。

2.4 玉米蜜饯 用普甜玉米。笋长 7~9 厘米、去苞叶、洗净、放在 3% 的食盐液中腌制，并加入少量明矾，5 小时后移入氯化钙溶液中硬化，将硬化好的玉米笋放入 50% 糖液中，真空浸糖 30~40 分钟，再将笋放在 60% 糖液中煮沸 1~1.5 小时，笋尖透明止。捞出沥干糖液、放入 60~70℃ 烤箱 16~18 小时。

2.5 整穗软包装 采收灌浆充分的鲜穗，挑选整齐的穗、扒皮、清洗在锅中煮 12 分钟（穗全部浸没在沸水中），捞出后急剧冷却，用 10℃ 冷水淋洗 10 分钟，捞出后放在铁网上用电吹风吹干，然后装入塑料袋中，用真空机抽去袋内空气后封口，接着水煮灭菌 1 小时，最后冷却包装。

2.6 冷冻甜玉米 采用速冻技术保存玉米鲜穗或嫩粒。工艺流程为：采摘果穗→分级→清洗→水煮 12 分钟/95℃→3℃ 水中冷却→沥水吹干果穗表面水分→入冷库，-35℃，3~10 小时，或进速冻机，-45℃，30~45 分钟→塑料袋单穗包装→存入冷库。

* 收稿日期 1996-01-29