

鲜食玉米加工保鲜技术

技术简介

项目是以鲜食玉米为原料，对适宜加工的品种进行筛选，确定适宜的采摘期，采用真空包装、适宜的温度处理和辅以现代的杀菌技术，有效抑制鲜食玉米的品质裂变，延长保质期，开发出具有高营养品质和商业化性能的鲜食玉米。通过该技术加工的产品保质期达 12 个月，有效地增加了鲜食玉米的周年供应能力，增加了种植农户的经济效益。

产品加工工艺

基本工艺流程：原料→去苞衣除须→挑选→水煮→冷却沥干→真空包装→杀菌消毒→常温贮存。

关键技术：确定适宜的采摘时期，适时加工。

市场前景

鲜食玉米是集粮、经、果和饲为一体的高效经济作物，鲜食玉米是市场上的紧俏商品，目前鲜食玉米的供应能力远不及市场需求，中高档餐厅所需的鲜食玉米大量从国外进口。目前我国对各种加工类型鲜食玉米所需量几乎为目前产量的一倍，具有广阔的市场空间。

经济指标

建立一个年加工量 2000 万穗的鲜食玉米加工企业，建筑面积 4000 平米，其中主体厂房 1500 平米，冷库 1000 平米和常温库 1500 平米，项目总投资约 2100 万元。每穗现实玉米加工后的利润按 0.5 元计，其年利润预计近千万元。

建设项目可以根据企业的投资规模进行适度调整，具有灵活性。

独特卖点

- 产品的品质粘糯，口感细腻，香甜；
- 保持较好的营养和感官特性；
- 实现鲜食玉米的周年供给。

合作方式

技术转让和技术入股。

联系地址：北京市海淀区圆明园西路2号 联系人：詹斌 王凤忠(副所长)
联系电话：010-62816473 62817417 网址：www.foodcaas.ac.cn