

整套鲜食玉米加工设备

产品名称	整套鲜食玉米加工设备
公司名称	诸城市安邦机械有限公司
价格	100000.00/套
规格参数	材质:304不锈钢 型号:ABYM-10000 产能:1万棒
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州工业园
联系电话	0536-6217799 15621667234

产品详情

鲜食玉米营养丰富，风味独特，属高蛋白低脂肪食品。据有关数据显示，2015年我国鲜食玉米市值已达300亿元，是鲜食玉米研发、生产和消费大国。近年来，随着消费者健康意识提高，对鲜食玉米的需求呈逐年上升趋势，市场空间巨大。

鲜食玉米是指具有特殊风味和品质的幼嫩玉米，也称水果玉米。和普通玉米相比它具有甜、糯、嫩、香等特点。从品质上分有甜玉米、超甜玉米、甜糯玉米等;从籽粒颜色上分有黑色、紫色、黄色、白色等。随着人民生活水平的提高，市场对鲜食玉米的需求也越来越大，其保鲜与加工就显得尤为重要。由于鲜食玉米食用部分为未成熟的幼嫩果粒，采后呼吸代谢旺盛，糖分转化快，且容易失水变质，所以很难作长期贮藏，如想长时间贮藏或周年供应市场，须进行速冻保鲜或真空包装。鲜食玉米加工全套设备鲜食玉米在乳熟期的采收时间很短，玉米采摘下来后6-10小时以内的，时间久了，玉米会逐渐损失鲜糯玉米籽粒中诸多营养成分和微量元素。

玉米加工流水线主要由：玉米清洗机——漂烫杀青机——冷却机——沥水风干机——包装或速冻等，以及其他辅助设备组成，自动化程度高，可连续式不间断生产。整套流水线材质全部采用食品级 sus 304 不锈钢制成，完全符合进出口卫生标准，安全放心使用。

所有玉米加工设备全部由安邦机械自主研发生产。我公司支持定制加工，根据客户产量需求，设备样式等，定制加工，满足客户所有要求，定制加工每台设备。

一、工艺流程 原料验收 剥叶去丝 修整、清洗、分级 漂烫 冷却装袋 真空封口 高温杀菌 冷却擦罐 保温检验 装箱入库 成品售

二、操作要点：

- 1、原料接收：鲜果穗按采收标准要求掰下后，不能随意扔在地上，也不能在装卸、运输过程中发生严重磕碰、挤压，要轻拿轻放，减少损失，提高成品率。要求果穗无虫蛀、籽粒排列均匀整齐、丰富饱满、老嫩相应，颜色为淡黄色或黄色，无杂粒。对于有虫蛀的果穗经修整后长度符合要求的仍可作原料。
- 2、剥叶、去丝：剥去苞叶、除去花丝时，要轻拿轻放，并剔除发霉、缺粒、水粒、串花粒、成熟度过高或过低的果穗。
- 3、修整、清洗、分级：人工修整果穗，对秃尖、有虫口的要动刀修整，要保证切面平整。人工切段时应下刀迅速，否则会压碎玉米粒，影响率，并保证切面与随轴垂直。否则，影响美观。刀不快要磨，刀架松的要紧，刀片薄的要加厚。切后清洗，用流动的清水清洗果穗，洗去玉米的花丝和污物。清洗过程要迅速，不能让果穗长时间在水中浸泡，以免造成营养成分流失。洗后分级，在投放于周转筐的过程中顺便进行分级。以穗长为依据分四级：12 - 14、14 - 16、16 - 18、18 - 20厘米。
- 4、漂烫：在漂烫水中加入0.1%的柠檬酸、1%的食盐，温度为95 ° C-100 ° C,时间为10 - 12分钟。也可以用蒸汽进行漂烫。以热水漂烫为好。漂烫可以使玉米中的气体排放出来而且可以破坏玉米组织中酶的活性，杀灭果穗表面的有毒生物，减少病原菌基数，为提高杀菌效果奠定基础。
- 5、冷却、装袋：漂烫后的果穗必须及时冷却，否则由于温度过高会使玉米粒失水而出现皱褶，影响外观形象、品质。一般用清水喷淋或在凉水中浸泡3 - 5分钟的方法，使果穗表面温度下降，以保证装袋时果穗的温度在50 ° C左右。相反，温度过高，在真空装袋时水分气化，产生蒸汽，对封口质量产生不良影响。降温后装袋，冷却后的果穗，沥干水分后即可装袋。装袋时要把好关：再次除掉果穗上的花丝等异物，剔除有破损穗、长度不符合要求、杂色穗、脱水现象较重的果穗，改作他用。装袋时要迅速，并使果穗大头向下，推到包装袋的底部；不能将玉米浆等杂物残留在封口处，以免影响封口质量。
- 6、真空封口：玉米装袋后，即可进行真空封口。封口的真空度为0.08 - 0.09兆帕。封口处一定要用手抚平整，检查是否有水、异物和褶皱，如果有则会严重影响封口质量，故应严格把提高封口质量。一般抽真空的时间为12 - 20秒钟，封口加热时间为3 - 5秒钟。
- 7、高温杀菌：在杀菌前，应检查封口达到标准要求没有。果穗与包装袋之间有间隙，用手挤果穗容易产生移动，说明真空作业质量不够。要另作他用。然后将合格者送入杀菌罐进行高温杀菌。杀菌公式为15 - 20 - 20 /121 ° C,即用15分钟的时间，使杀菌罐内温度达到121 ° C，恒温保持20分钟。在此期间，杀菌罐内压力要保持稳定，否则会产生破袋现象。因为，包装袋内的水分在加热时会膨胀。为防止破袋，要采用反压冷却，并且要使压力高于杀菌压力0.02 - 0.03兆帕。冷却时间为20分钟，使温度降至40 ° C。
- 8、擦袋：用干净的棉布，将包装袋表面的水分及污渍擦净，并第三次对产品进行质量检查，不合格的要被淘汰。
- 9、保温、检验：将玉米袋放入37 ° C的保温库内，保温7昼夜。期间要翻动两次。保温后，将玉米袋从保温库中取出，挑出胀袋的产品，其合格品即可装箱、入库、待售。