

装,就比较干净卫生,又可适当延长贮期。但是还远远不够,还需进一步研究经济实用、美观大方、清洁华贵的新型包装材料与包装方式,改袋装为盒装,达到透明保温防压的目的,并印上精制的彩色图案与商标,附以健身医疗作用的说明,这样更能受到广

大消费者的欢迎,也有利于打入国际市场。所以要使草莓销售实行包装化、系列化、标准化、多样化;要积极发展集装箱冷藏车运输,有条件的地方要力争开展空运出口。

(山西省农业大学园艺系,)

玉米食品

当今世界上正在掀起一场开拓玉米工艺的新热潮,在欧美人们已将玉米视为热门保健食品,主要的玉米新食品不下百种。

一、玉米面包:采用干法加工成玉米粉,经添加维生素、氨基酸等强化后包装出售,买者加配料烘烤后即可食用。

二、人造米:玉米经过膨化、蛋白胶化等工序把玉米面的配入灭酶黄豆粉等加工成淡黄色,形似大米的颗粒,易于煮粥及蒸饭,在口味及营养上不次于一般大米。我国近年已从朝鲜引进该项技术,并已在辽宁省丹东市建成投产。另外,玉米片自动化生产线已由美国引进,在黑龙江投产。

三、玉米膨化果:用干法加工成的玉米大粒经膨化、干燥、调味制成,是一种小食品。

四、玉米花菜:美国等国家将玉米做成玉米花,然后做菜。玉米花加上牛奶、牛油、奶油,有较高的热量,味美可口,易消化。

五、玉米油炸片:将玉米粒经酸碱处理后磨碎,压成片状,再经过烘烤油炸而成,或将玉米粒用碱液蒸煮处理后,制成片状,油炸而成。

六、精制玉米粉:是把玉米中的苦味物质、脂肪、氨基酸、矿物元素和其它可溶性物质全部或部分分离出来的产物。它色淡适口、食味中性。与小麦粉配合烘烤出的面包,色泽、体积、弹性与纯小麦粉制作的面包相差无几,没有玉米味道,与小麦粉混合加工出的面条,味道也很好,并有较好的烹调性;与小麦粉、脱脂奶粉及适量的糖、维生素等配制的方便食品,是婴儿食用佳品。

七、玉米胚芽油:是从未能充分利用的玉米胚芽中榨取出来,含有较多的适合人体需要的不饱和脂肪酸,不含胆固醇,同时对降低胆固醇和治疗高血压、心血管硬化症有鲜明的效果。它可直接适用于

烹调,也可参与配制人造奶油、酥油、蛋黄酱等。

八、甜玉米罐头:甜玉米又称水果玉米,源于美国,含糖量高达18~20%制成罐头营养价值高,深受国际市场欢迎。欧洲近10年甜玉米罐头销量增加了10倍。目前世界贸易已接近10万吨,在蔬菜罐头中,仅次于芦笋罐头。

九、玉米笋罐头:玉米笋是近几年世界上新发展的一种高档蔬菜,用于烹炒,食之香滑、脆嫩,别有风味。其罐头是采用玉米幼穗精制而成的含18种氨基酸等营养成分的新型蔬菜罐头。因采用的原料细若手指,色泽淡黄,上面的玉米粒如排排珍珠,故又名珍珠罐头。

十、玉米粥罐头:是用玉米粒经过加工而制成的速食罐头,口感清香甜美。在欧美、日本很受欢迎,是餐桌上的高档食品。一个300~400克的玉米粥罐头,价值超过50公斤玉米。

十一、玉米啤酒:联邦德国、苏联、美国等国家均有玉米制作的啤酒。我国的玉米啤酒已在德州问世,年产达万吨。其优点,一是玉米的淀粉含量高,蛋白质含量低,有利于啤酒的稳定性;二是玉米的油脂集中于胚内,除胚后可降低玉米的含油量,有利于啤酒不变质。制法是将提胚后的玉米作原料,加上玉米芽即可制作啤酒。

十二、玉米保健饮料:玉米经过焙炒制成保健饮料,具有玉米焙炒香味和甜味,风味柔和,有利尿、健肾、护肤、美容等功效。

用玉米做原料,除可生产上述食品外,还可用其生产味精、食醋、柠檬酸、麦芽糖、酱油等食品。(南京孝陵卫江苏农科院情报所 张静丽)

