|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 65.060.99 |
| CCS  | B91 |

|  |
| --- |
| NY |

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—2025

鲜食玉米初加工技术规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（张新伟 18255003602）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华人民共和国农业农村部  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别的责任。

本文件由农业农村部农业机械化管理司提出。

本文件由全国农业机械标准化技术委员会农业机械化分技术委员会（SAC/TC 201/SC2）归口。

本文件起草单位：安徽科技学院

本文件主要起草人：张新伟

鲜食玉米初加工技术规范

* 1. 范围

本文件规定了鲜食玉米的采收要求、预处理、加工要求、包装、标志、储藏。

本文件适用于鲜食玉米初加工技术生产。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

NY/T 418-2023 绿色食品 玉米及其制品

NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米

NY/T 2615 玉米剥皮机 质量评价技术规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

鲜食玉米初加工

鲜食玉米自田间采收后，运输至加工厂，经剥皮、切头切尾、清洗、分级、速冻、包装等简单加工处理，生产的鲜食玉米。

* 1. 果穗采收要求

鲜食玉米采收时应鲜棒无虫蛀、无病变籽粒，穗型整齐，无严重缺粒。

鲜食玉米宜在乳熟器至腊熟初期采摘，一般为授粉后25天～30天。

采收时苞叶略发白或发黄，果穗膨大，花丝发黑发干，籽粒饱满，行间无缝隙，用手指略用劲掐，有少量浆液溢出。

人工采摘时，要带苞叶采收，动作要简洁轻柔，避免磕碰损伤，随采随放置于周转筐（袋）中，由专人负责运送到运输车直接装车。

机械收获时，宜选择适宜的鲜食玉米收获机，收获损伤率≤2%。

果穗离开植株后应在6h内运送到加工厂。

* 1. 果穗预处理
		1. 果穗存放

采集后的鲜食玉米果穗运输进入工厂后，应尽快卸车，轻拿轻放，避免磕碰挤压。

果穗应平摊存放、避免堆垛。

* + 1. 果穗验收

登记产品产地、生产者，掌握原料生产的相关信息。

安全检验按照NY/T 418-2014 的规定执行。

果穗无虫蛀、籽粒排列均匀整齐、饱满、嫩熟相应，颜色正常，无杂粒，颜色正常。

果穗品质应符合NY/T 523中二级以上的质量要求。

* + 1. 剥皮

鲜食玉米果穗品质检验完成后，应尽快进行剥皮处理，一般卸车到剥皮完成宜不超过4小时。

采用人工剥皮或机械剥皮，剥皮质量应符合NY/T 2615的要求。

* + 1. 切头切尾

切除玉米果穗头部2cm～3cm和尾部约1cm～2cm，切口平整，切口周围籽粒应无压碎，无穗柄、秃尖。

* + 1. 挑选、分级

根据籽粒色泽、饱满程度、穗型尺寸进行分级，直径4.5cm～5.0cm、长度14cm～18cm为一级，直径3.8cm～4.5cm、长度10cm～14cm为二级。

* + 1. 清洗

用流动清水或清洗机对果穗进行清洗，清洗后玉米果穗表面应无花丝、苞叶及其他杂质。

清洗后的果穗需沥干其表面水分，同时再次对果穗品质进行检查，进一步剔除不合适的果穗。

清洗用水应符合GB 5749的规定。

* 1. 加工要求
		1. 速冻加工
			1. 蒸煮

果穗在沸水或者蒸汽中加热，根据穗长、穗径及玉米粒大小控制蒸煮时间在10 min～25 min。

* + - 1. 冷却沥干

经过蒸煮后的玉米果穗应立即冷却，玉米果穗中心温度降至10℃～15℃，沥尽表面明水。

* + - 1. 速冻

在低于-30℃条件下通过速冻生产线完成冻结，并且使玉米穗中心温度降至-18℃ 以下。

* + 1. 真空加工
			1. 封口

包装袋应符合GB 10004的要求。封口的真空度为0.08MPa～0.09MPa。封口处应严实平整，无异物和褶皱。

* + - 1. 杀菌蒸制

原料在120℃杀菌罐内保持20min，然后反压冷却，使压力高于杀菌压力0.02MPa～0.03MPa，冷却20min，使温度降至40℃。

* 1. 包装、标志
		1. 包装

鲜食玉米的包装应符合GB 23350的规定要求。

* + 1. 标志

鲜食玉米的内、外包装上标签标注应符合GB/T 24616 规定要求

* 1. 储藏

包装后鲜食玉米果穗应放入冷藏库中贮存，库温应稳定。速冻加工后的鲜食玉米库温宜控制在-18℃以下；真空包装的鲜食玉米库温控制宜在2℃～6℃。