



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103584237 A

(43) 申请公布日 2014. 02. 19

(21) 申请号 201210305163. 1

(22) 申请日 2012. 08. 16

(71) 申请人 王忠方

地址 132001 吉林省吉林市昌邑区天胜胡同  
工行住宅3号楼9单元154号

(72) 发明人 王忠方

(51) Int. Cl.

A23L 2/38(2006. 01)

A23L 1/10(2006. 01)

A21D 13/08(2006. 01)

权利要求书1页 说明书6页

(54) 发明名称

甜粘青玉米浆面食品

(57) 摘要

一种甜粘青玉米浆面食品包括浆、浆面、面及其各种面制品,甜粘青玉米浆面采收加工时不用浸泡,淘捞即可做出口感好、营养不流失的浆面食品。其浆面又细分成浆、浆面、面。浆面做成的各种食品不仅可旺季采收时食用,还可用脱水保鲜、冷冻保鲜等技术储存起来,供应一年四季市场需求。甜粘青玉米多味多种原浆,多种浆面食品,多种面食品不仅花样繁多,口味适合大江南北人的饮食习惯,更保证其鲜、香、甜、粘、糯、筋营养保存全面特性。还可保甜粘青玉米一年两季种植项目产量、效益双翻番的成功。

1. 一种甜粘青玉米浆面食品,包括早熟 65 天、早中熟 75 天、中熟 85 天、中晚熟 80 天、晚熟 95-100 天的各品种,红、紫、黑、花、白、乳白、黄、金黄等各颜色,粘、甜粘、甜粘香、嫩、糯、水果、蔬菜、生食、熟食等各口味的甜粘青玉米刚采收加工的新鲜甜粘青玉米浆面的浆、浆面、面及其浆、浆面、面制做的各种食品。其特征在于:甜粘青玉米浆面食品,不用浸泡,不用淘捞,即保证其口感鲜美,又保证其营养成分不流失。打破甜粘玉米传统豆包、元宵、豆面卷、糕、馍、饼等一系列食品,必须经过浸泡加工的工艺。还可根据各地饮食习惯加工出风味各异的甜粘青玉米食品。为保证供应一年四季市场需求采用的速冻、冷冻、冷藏保鲜的浆面、陀、团、块;或用冷、热、喷雾等脱水保鲜的干粉及其制作的生、熟面制品和饮食。

2. 如权利要求 1 所说的甜粘青玉米浆面食品的浆,包括生鲜浆、冷、热保鲜法的保鲜浆及其浆制品。其特征在于所说的浆由各品种、各颜色、各口味的甜粘青玉米的单一品种、颜色、口味或上述混合制成。即可生产鲜、熟、加浓、冲淡饮用,又可冷藏、速冻、冷冻、冻干、喷雾干化后象奶粉样还原玉米浆或用鲜玉米浆加冲干浆粉成浓稠玉米原浆。上述浆均是制作酒、饮料的上等原料,也是代替水合各种面粉可做成玉米原浆合面食品。

3. 如权利要求 1 所述的甜粘青玉米浆面食品中的浆面,包括各品种、各颜色、各口味的二种浆面,统一采收标准的单一、混合浆面和混合采收的混合浆面,其特征在于浆多于面时为浆,面多于浆时为浆面,定浆时、定浆后、没老成硬化前为面。采收加工后的浆面可做百余种食品,如有依托成型的百叶糕、馍、饼等等,和不用依托各种工艺食品,蒸、煮、炖、煎、炸、烹、生鲜方法食用的各种风味食品,浆面与食品均可速冻、冷冻、冷藏保鲜,供应一年四季市场需求。

4. 如权利要求 1、3 所述的甜粘青玉米浆面食品中的面,包括各品种、各颜色、各口味的面,其特征在于所说的甜粘青玉米浆面中的面和浆,浆面都含有如下成份:碳水化合物、蛋白质、脂肪、胡萝卜素、核黄素、维生素和 7 种抗衰剂一钙、谷胱甘肽、维生素、镁、硒、维生素 E 和脂肪酸。浆面中的面因不浸泡、不淘捞上述所有营养成分才保存完好,而且做豆包、粘糕、粘饼、豆面卷、元宵等食品均不用水或玉米浆等合面,特别情况下可加水加浆合面。面和面制品的保鲜方式可速冻、冷冻、冷藏团、陀、块,面也可脱水干粉保鲜。

5. 如权利要求 1 所述的甜粘青玉米浆面食品其特征还在于:各品种、各颜色、各口味的甜粘青玉米浆面、浆、浆面、面各地均可按自己的饮食习惯制作出各种自己喜爱的饮食、酒、饮料和甜粘青玉米浆面能制作的一切饮食。

## 甜粘青玉米浆面食品

[0001] 本发明涉及食品领域。

[0002] 甜粘青玉米一年两季种植栽培技术的成熟并不代表这一项目的全部真正成功。种植栽培技术的成熟和成功只代表此项目的前半部分增产的成功。产量达到了翻番,增加了传统种植栽培的一倍。但要想此项目全部成功就必须有好的产品和切实可行的市场运作模式,满足各层次和不同人群对甜粘青玉米的共性和个性需求。从根源上解决甜粘青玉米一年两季种植栽培的集中上市增产不增收的问题。鲜青玉米不易长期保存,如不解决就面临着增产不增收的严重威胁。眼下,虽有速冻保鲜、原生态保鲜、罐头和方便食品等可以解决其部分保鲜问题。但有的带棒、有的是整粒,虽好吃营养全面,但并不完全适应做为三大主食之一占领三分之一市场适应男、女、老、幼、病、弱、婴、残所有人的食用。有的因食用时咀嚼不到位,营养虽丰富,却不能真正享受实为憾事。所以,开发一种不用浸泡、不用淘捞,即保证其口感鲜美又保证其营养成份不流失,打破甜粘青玉米豆包、元宵、豆面卷、糕、馍、饼等一系列食品,必须浸泡加工的工艺,加工出根据各地饮食习惯风味各异的各种传统甜粘青玉米的食品问题迫在眉睫。

[0003] 本发明的目的在于:提供一种甜粘青玉米的浆面食品满足市场各层次各种人群的共性和个性需求。让甜粘青玉米从上浆期、浆气十足充沛期、定浆前期、定浆期、定浆后老成前期等各不同阶段采收加工成甜粘青玉米浆、浆面、面,充分体现其甜、粘、嫩、糯、筋、香的鲜美口感同时,经熟化后使人们在食用时更轻松地吸收其中的碳水化合物、蛋白质、脂肪、胡萝卜素、核黄素、维生素和7种抗衰老剂-钙、谷胱甘肽、维生素、镁、硒、维生素E、和脂肪酸等营养。不分男、女、老、幼、病、弱、婴、残等人群都可以在甜粘青玉米浆面制作的百十种食品中选食自己即喜食又能食用的食品尽享其美味和尽收其营养。并在一日三餐中每天占其一餐之地。从而达到甜粘青玉米在增产的同时因一年四季有百十种甚至更多甜粘青玉米食品的供应顾客一年四季的需求而真正达到增产又增收目标。确保甜粘青玉米一年两季种植栽培技术让种植者产量、经济效益双翻番,生产企业生产加工不仅能安排大量人员上岗,更做得风生水起。我国的玉米产业一年的产量经济效益等于2年,拉动玉米经济快速发展,国泰民安。

[0004] 本发明的技术方案是这样实施的:

[0005] 甜粘青玉米浆面,电叫做一浆、一面、两浆面。这是因为甜粘青玉米正上浆和浆气十足时期采收、磨出的浆面浆多于面叫浆,所以称做玉米浆;当甜粘青玉米浆气充沛快定浆前,磨出的浆面面多于浆,称为浆面;当甜粘青玉米刚定浆和定浆后没老成前磨出的面,因玉米浆气已定但没硬化所以叫面;当第一季玉米必须给第二季腾地方离开土地时,会有一批正上浆和刚定浆或已定浆没采收的玉米,或者第二季到了霜期不得不采收时的浆气程度不同,混合加工的浆面,即含浆又含面也称浆面。这样就有了两种浆面:一种是真正采收一个标准加工的浆面,一种是混合浆面。所以甜粘青玉米浆面有一浆、一面、两浆面之说。而浆面和面的另一大特点是不用水、浆勾兑可直接加工。特殊需求时可加水、加浆合面浆面。脱水干粉一样可以加水、加浆合面,做出的食品更好。

[0006] 浆:首先采收符合做浆的玉米,正在上浆和浆气十足的甜粘青玉米做原料,剥皮去

红缨,切粒或剥粒,然后制浆。玉米浆的制做方法多种多样,如机器磨浆、石磨磨浆、手磨磨浆、石碓捣浆,特别是榨汁机和豆浆机等都可以制做真真正正的甜粘青玉米浆。

[0007] 无论是哪种制浆方法都具有轻松、方便、一学就会的特点。特别是豆浆机制浆,更象豆浆一样立等就喝。这种玉米原浆可以加以各种口味,甜、酸、咖啡等等数十种口味。特别是红玉米、黑玉米、紫玉米、黄玉米、白玉米及金黄、乳白、混合、花糯品种各颜色的甜粘青玉米因颜色的不同,又各自含有不同的营养成份,无论是色泽、口感、营养玉米浆都做到了色、香、味俱佳。

[0008] 这种甜粘青玉米更可以做为玉米饮料、玉米酒的原料,当饮料和酒入口时满嘴玉米的香、糯、甜,口感、营养均上乘。同时,这种甜粘青玉米可以代替水合玉米面、高粱面、荞麦面、青稞面、大米面、小米面、橡子面、青豆面、黄豆面、燕麦面等各种食用面粉,不再一一列举,更可以用此浆做粘合剂合小麦面粉,玉米浆和小麦面粉饺子、馄饨、包子,做面条、蛋糕及小麦面粉可做的任何食品,而且不仅是白、黄、金黄、紫、红、黑、花,与小麦粉合和更增加了色、香、糯、营养的层次和需求点。

[0009] 浆不仅可以原汁原味的喝,与其它食用粉结合,更可以做为饮料、酒、食品的原料。更可鲜、生、熟、冷藏、冷冻、速冻、喷雾干化后象冲奶粉一样还原玉米浆。或用新鲜玉米浆加干浆粉冲成浓稠玉米原浆。

[0010] 甜粘青玉米浆面:首先采收浆气十足充沛的甜粘青玉米。剥皮去缨须,用机器去蕊棒或人工去蕊棒均可。机器去蕊棒有专门的浆面去蕊棒机,人工去蕊棒可将玉米根部朝下,尖部朝上用刀切粒或搓粒,蕊棒除掉后将玉米粒填进磨浆、磨面机,磨出浆面备用。

[0011] 磨好的浆面可做百叶糕、馍、饼,如椴树叶、橡树叶、杨树叶、竹子叶、苏子叶、紫甘蓝叶、荷花叶、荷花瓣、玉米叶、高粮叶、葫芦叶、南瓜叶及各种对身体无害,经过蒸熟会又有相辅相佐对身体有益的树叶、花卉叶、植物叶近百种都可以做浆面糕、馍、饼的依附。蒸出的糕、馍、饼不仅有形有色且甜、香、粘、嫩、糯俱佳。

[0012] 碗、碟、盘、盒、竹筒等均可做为糕、馍、饼的依附。特别是小南瓜、大萝卜、面瓜、香瓜、西瓜、莲藕、山药、苹果、椰壳等类似果类、瓜类、壳类等都可做为糕、馍、饼的依附,蒸出形形色色香、甜、葱香、咸等各种加入调料、辅料、佐料的甜粘青玉米糕、馍、饼。这种浆气十足充沛的甜粘青玉米浆面,特色为甜、嫩、粘、甜粘、糯、甜粘香最佳时期,浆面质软,有依附蒸煮最佳(此为浆面)。

[0013] 浆面:采收定浆前或刚定浆或定浆后未老成的甜粘青玉米或是第一季给第二季腾地,下霜前全部收割时浆、面含量不等的混合浆面,剥皮去缨,剥粒、磨面工序同上。此面可不用依附,用来包豆包、豆面卷糕、滚元宵、做粘糕、做年糕、炸油炸糕、烙粘饼、炸粘肉丸、肉菜丸子、做麻花等等不再列举(甜粘青玉米食品 240 种中有详例)。

[0014] 这种甜粘青玉米豆包、元宵、年糕、粘糕、炸糕、粘饼等食品,不浸泡,香、甜、粘、糯,无传统豆包、炸糕、粘饼浸泡、水捞过程,传统豆包是老成后的甜粘玉米,浆气定后全部老成的玉米只有粘,没有甜,只有筋没有糯,甜粘青玉米豆包具有甜、粘、糯特点的同时,因不浸泡、不水捞,所以营养不流失。而且当刚定浆时的甜粘青玉米做上述食品时可不用水、浆勾兑合面,可直接做上述各种食品。

[0015] 此面同样可以在以水或玉米浆调和情况下做百叶糕馍和百叶饼。碗、碟、竹筒等也可以。还可以做锅烙、锅出溜、锅条、镢条、片面、挤面、蝌蚪面、珍珠面等各形状的水煮甜粘

青玉米食品,水煮食品可过水加卤,可原汤加菜,还可做炒面等各种食品。一样味鲜美,并保持甜、粘、糯、筋特性。

[0016] 刚定浆和已定浆未老成的甜粘青玉米更是做散糕,也叫做撒糕的最好原料。这种原料虽定浆或定浆未老成,但仍含老浆,因为没有老成的甜粘青玉米只是浆已进入凝固期却没有完全凝固,此时做撒糕也就是散糕。撒一层熟一层,熟一层再撒第二层,可加熟豆和自己喜食的大枣等,红的红,黄的黄,白的白,黑的黑,五种颜色的玉米撒糕,即夺目又渲腾腾,即粘又筋又透着定浆含老浆的甜粘青玉米的芳香……

[0017] 总之甜粘青玉米的浆面可根据地方习俗,做出千百样美食,形状、类型、口味、颜色任选,任意健康好吃的浆面都可以做。

[0018] 本发明的有益效果是:

[0019] 甜粘青玉米浆面的发明,和速冻保鲜玉米、原生态保鲜玉米等加工产品共同为其一年两季种植栽培项目的真正成功提供坚实的成功基础和保障,为消费者提供了甜粘糯嫩鲜的甜粘玉米新产品,消费者不仅一年四季每天都可以到商超购买浆面食品,更可以用脱水保鲜、冷冻保鲜的浆面做各种口味和形状的浆面食品。提高生活和生命质量,使甜粘青玉米在一日三餐中稳占一席之地。

[0020] 市场大量的需求和一年两季的种植栽培,甜粘青玉米只有保鲜才能一年四季保证供应市场的特性,会催生近万家生产加工企业,安排近几十万人上岗就业,也可以创大量税收,地方经济在玉米产业上可达到产量经济效益双翻番,国民经济在玉米产业上的发展可年平均提速一倍。甜粘青玉米浆面食品要保障一年四季的供应,必须做好浆面的保鲜和储存。浆面的保鲜分脱水保鲜、风干保鲜、阴干保鲜、热干保鲜和冷冻脱水保鲜、冷冻保鲜、速冻保鲜、原生态无菌保鲜等几种方法。最常见的是速冻、冷冻保鲜。将加工好的暂不生产的浆面做成规格统一的浆面团、块、陀,放在冷库中有序保鲜。脱水保鲜是将浆面烘干、风干、阴干、冻干后保鲜。其它5种保鲜方式暂不介绍。

[0021] 这样保鲜下来的脱水保鲜浆面和冷冻保鲜浆面就可以一年四季源源不断做出几百种适合各地饮食习惯,适应男、女、老、幼、病、弱、残等各类人群的共性和个性需求。保障市场供应。

[0022] 下面综合实施例进行详细说明:

[0023] 实施例一:甜粘青玉米百叶糕、馍、饼、饺

[0024] 首先采收刚上好浆的白、黄、红、紫、黑、花玉米剥皮,去缨须、去蕊棒,玉米粒进磨浆面机,磨好浆面备用。

[0025] 从备好的椴树叶、橡树叶、竹叶、杨树叶、槐树叶、高粱叶、玉米叶、南瓜叶、葫芦叶、荷花瓣、荷花叶、苏子叶、紫甘蓝叶、甘蓝叶、苋菜叶、生菜叶等等上百种叶中选出:橡树叶、椴树叶、玉米叶、高粱叶、葫芦叶洗净,无水珠待用(其它几十种可用来做蒸糕、馍、饼依附的植物叶不再列举)。

[0026] 浆面和百叶准备好后,先将浆面按自己喜食的口味调配,所用葱花、花椒、精盐、味精、熟红豆、大枣、绿豆、黑豆、肉馅等自己配制:

[0027] 1、高粱、玉米叶家常玉米糕:将用葱花、花椒、精盐、精肉馅与白、黑玉米浆面拌好的糕料舀进船形玉米叶、高粱叶中,一半白色,一半黑色。

[0028] 2、椴树叶、橡树叶五色玉米豆饼:将叶面上抹少许植物油,将浆面在叶面的半铺

好一层,再铺一层白玉米浆面和红色、黄色、紫色、黑色玉米浆面,各色都有铺好后,铺黑豆、绿豆、红豆各少许,将叶合拢或再往豆上铺一层浆面后,将叶面合拢按实上锅蒸即可剥叶食用。

[0029] 3、苏叶肉饺:将备好的苏叶铺好,将浆面铺在半面苏叶上,也可整叶铺,铺好后,将拌好的牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、兔肉等各种肉馅铺在浆面上,将叶合拢包住肉馅,周边压实,放在锅中蒸熟连叶吃。

[0030] 4、紫甘蓝黄色蒸馍:将用葱、精盐、花椒、姜拌好的玉米浆面放进锅形紫甘蓝叶中蒸熟即食。

[0031] 5、荷花叶五色花糕:将红、黄、白、黑、花玉米浆面均等,中心用黄色,上面用煮好的红豆做花蕊,用白色围住黄花心,然后用花色浆面围住白色,此时开始用红色做花瓣,用黑色在白色和花色玉米浆面上点缀,花蕊被风吹落在花蕾粉,一条红色花糕即好看又营养丰富又好吃。

[0032] 实施例二:甜粘青玉米浆面蛋糕

[0033] 采收浆气十足充沛的甜粘青玉米做原料,加工方法同实施例一,白、黑、黄、红、花色各适量。备足熟黄豆、红豆、大枣、山楂、松仁、青红丝等辅料。准备好5个厚5厘米、4厘米、3厘米、2厘米、2厘米,直径可根据实际需求自定的蛋糕模,5个蛋糕模依次梯形设计。先将最大的安放于蒸锅中放上黑玉米浆面上面撒松仁蒸10分钟,打开蒸锅放第二个蛋糕模,放入金黄色玉米浆面,上面撒一层红豆盖锅蒸10分钟,放第三个蛋糕模,红色玉米浆面上面撒黄豆蒸5分钟,开锅放第四层蛋糕模,花色玉米浆面上面撒山楂,直接上第5层蛋糕模,模里装白色玉米浆面,上面撒一层大枣,枣上撒青红丝或用青丝编生日快乐等字,做好后上锅再蒸15-20分钟,一个香、甜、粘、糯,不用任何食品添加剂的粮食蛋糕就做成了。(如果用定浆的“面”可一次成型,字样和花样随意设计,不再举例)

[0034] 实施例三:甜粘青玉米粘豆包

[0035] 首先采收刚要定浆或已定浆没老成的甜粘青玉米做原料,加工浆面面的方法同实施例一。

[0036] 准备适量的红豆馅(饭豆馅也可以),用浆面将豆馅包入其中,和传统豆包做法相同,上锅蒸熟即食。

[0037] 注:此时的甜粘青玉米所含的蛋白质、脂肪、胡萝卜素、维生素、钙、谷胱甘肽、镁、硒、维生素E和脂肪酸等正是最充沛时期,特别是豆包蒸熟后还释放和酚粉化合物赖氨酸,对癌症等疾病具有一定疗效。

[0038] 实施例四:甜粘青玉米豆面卷

[0039] 浆面、面原料同实施例三相同,另备炒熟加工成面的黄豆面适量。先将浆面放到锅中蒸熟,取出后不烫手时将熟浆面、面用擀面杖擀成饼,饼的厚度根据自己的喜食爱好而定,擀好后将豆面均匀地撒在饼上,然后将饼从一头卷起,卷好后用刀切成三角形、棱形、正方形、长方形等好看形状。此种多层豆面卷,解暑、筋道、抗饿,营养丰富程度同实施例三。可待客和食用。

[0040] 实施例五:甜粘青玉米年糕

[0041] 首先备足定浆后没老成的甜粘青玉米的面(实施例三-四中的浆面同样可以做这种年糕)。首先备足蒸年糕的面,煮熟的大饭豆、大枣、山楂、核桃仁、青红丝等(辅料可随

各自地方的习俗增或减,自己配制)。将锅中的蒸屉和屉布铺好后,将面均匀地撒 2-3 厘米厚,然后撒一层大饭豆、山楂和大枣、核桃仁,然后再撒 3 厘米厚的甜粘青玉米面,再撒一层大饭豆、山楂、大枣、核桃仁,再撒一层甜粘青玉米面和一层大饭豆、山楂、大枣、核桃仁后盖锅蒸 25-30 分钟,捂锅 5-10 分钟,开锅切块即食。(山楂开胃,大枣补气,核桃醒脑,大饭豆串气,年糕虽厚,每层都有蒸气串气,层层都熟一次,成型层层见枣、饭豆、山楂、核桃,层层有面,共 8 层,8 象征年年发财,年糕,象征一年更比一年好)。甜粘青玉米面还可以做更多食品不再举例。

[0042] 实施例六:甜粘青玉米浆面油炸食品

[0043] 浆面可以同实施例一-二相同,也可以用实施例三-五的原料,不同的是,浆气少或没有浆气可加水调合。同时备足红豆馅,原料备好后,用传统炸油炸糕的工艺包糕炸糕即可。

[0044] 油炸甜粘青玉米胡萝卜丸子:浆面中调好做丸子料的胡萝卜丝或胡萝卜沫调均后,同炸普通丸子一样炸熟即可(其他果蔬可任意配)。

[0045] 甜粘青玉米浆面肉丸:浆面任选,按照自己喜爱的口味,用猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉或兔肉、鱼肉等各种肉类,自己确定,加各种肉类自己确定,加各种佐料葱、姜、蒜、花椒、大料水等自行配制,拌均下锅炸即可。(其它各种肉、蛋、蔬菜、水果等各种配料和甜粘青玉米浆面丸子等油炸食品不再一一举例,几十种生产技术工艺标准暂不公开)。

[0046] 实施例七:甜粘青玉米水煮食品

[0047] 浆面原料可任选,实施例一、二、三、五都可以做水煮食品。花、红、黄、黑、紫、白各颜色各品种原料均可。

[0048] 先将准备做水煮食品的各种原料的一半打芡至熟后同另一半生原料和匀,准备好压饹条机或人工压饹条盒、压饹条板或漏凉粉的粉勺。把水烧开,按传统工艺机器压、人工压出饹条都筋、粘、甜、香、鲜美可口。

[0049] 从形状上还可分圆型、方型、棱型、三角型、多边形、扇型、方型等一个颜色一个形状,单压、混压都即养眼又好吃。

[0050] 从面的硬度、浆气的含量,软面,特别是没有定浆的浆面虽嫩、软,但却因有一半熟芡相伴,从粉勺或饹板上漏下时,一头带着长长的小尾巴,一头圆圆的象蝌蚪状,从锅中捞出放在凉水中,长长的小尾巴随水而动,特别是黑紫玉米浆面做的蝌蚪面即好吃又好看。

[0051] 无论是饹条、蝌蚪面,配上自己喜爱的卤子或汤中带菜混汤都十分可口。

[0052] 实施例八:甜粘青玉米煎烙食品

[0053] 取浆气十足或刚定浆的浆面,定浆没老的浆面面原料均可,备好煮熟的豆馅(豆馅可是小豆、红豆、饭豆等)

[0054] 锅溜:将浆面稍加水稀释后,往已倒好油的锅中一勺一勺的顺锅中上部倒,浆面顺锅下滑,溜成一个一个锅溜。

[0055] 粘面饼:用浆面将豆馅包好成饼,放锅中烙好(和做普通粘饼一样)。

[0056] 实施例九:甜粘青玉米浆面的制备,储藏

[0057] 根据市场需求设定的生产计划,采收符合技术质量要求的甜粘青玉米,剥去玉米外皮,剔除所有缨须,剥粒除棒后,将玉米粒填入磨浆面机器,根据不同需求,也可以分玉米品种,颜色单独或混合在一起,磨不同技术标准的浆面,以备制做各种产品。(其各种浆面、

面的详细技术标准另行公开)

[0058] 因要供应一年四季的市场需求,除现用的玉米浆面、浆、浆面、面外,都可以分品种、分用途、分颜色、分含浆量、分等级、分体积大小、分个性及共性市场需求制成不同形状,体积大小不同的浆、浆面、面块或陀、团,以备生产加工成各种成品。浆、浆面、面块、团、陀可生、可熟进行冷藏,保鲜或脱水成干粉保鲜、储藏、存放。(脱水保鲜,可自然风干、烘干热脱水和冷冻脱水保鲜保存、喷雾保鲜等等,在生产技术标准中详解),干粉不仅可做出各种甜、粘、香、糯食品,更易携带保存。

[0059] 补充说明:甜粘青玉米有时会用另一个“黏”字,本发明专利中只使用大众化的“粘”字。