Löytöretkeilijät toivat maissin Espanjaan ja Italiaan nopeasti sen löytymisen jälkeen. Maissia vietiin myös Turkkiin , mistä se levisi ympäri Eurooppaa. Maissin alkuperäinen nimi oli monella kielellä, esimerkiksi englanniksi, olikin ”turkkilainen maissi”.

Euroopassa maissia käytetiin enimmäkseen eläinten rehuna. Eurooppalaisista kasvistoista löytyvien maissinsiementen kuvausten perusteella uudesta maailmasta on tuotu Eurooppaan myös paukkumaissin siemeniä. Popcornista ei ole juurikaan varhaisia merkkejä, mutta se kuitenkin tiedetään, että roomalaiset maanviljelijät osasivat tehdä popcornia 1800-luvulla.

Paukkumaissi sai paremman vastaanoton Aasiassa, sillä siellä oli yleistä paahtaa siemeniä. Espanjalaiset istuttivat maissia Guamiin ja Filippiineille. Kiinaan maissi, myös paukkumaissi, oli löytänyt tiensä jo 1500-luvulla. Aikakauden kasvistoista löytyy maininta maissilajikkeesta, jonka tähkissä on siemeniä, jotka voidaan joko keittää tai paahtaa, jolloin siemenet paukahtavat valkoisiksi hiutaleiksi.

Vaikka maissi levisi Aasiassa laajalti, se hävisi välillä lähes kokonaan. Vuonna 1849 tarjoiltiin ensimmäiselle brittiläiselle Sikkimin-tutkimusmatkaajalle. Sir Joseph Hookerille, paukutettua maissia, jonka hän myöhemmin tunnisti Amerikassa popcorniksi kutsutuksi maissiksi.

1940-luvulla Henry Stevenson kertoi burmalaisten valmistamasta *vainiim kanista*. Se oli paahdettua poopcornia, johon lisättiin hunajaa tai suolaa jotta muodostui kokkareita joita oli helpompi kuljettaa. Joskus popcornin sekaan laitettiin myös banaania.

Kasvitieteilijät ovat raportoineet, että myös intiassa syötiin popcornia, joita valmistettiin laittamalla avotulelle keittoastiaan hiekan sekaan jyviä. Jotkut heimot valmistivat popcorninsa keraamisissa astioissa, toiset hehkuvien hiilien päällä, ja poksahtaneet jyvät poimittiin bambupihtien avulla.

Popcorn mainittiin ensimmäisen kerran yhdysvaltalaisessa siemenluettelossa vuonna 1880. Pian sen jälkeen kehitettiin ensimmäinen kaupallinen popcornkone. Charles Cretorsin suunnittelema kone esiteltiin suurelle yleisölle Chicagon maailmannäyttelyssä vuonna 1893. ***Scientific American***- lehti kirjoitti Cretorsin keksinnöstä tuolloin: ”Tämä kone…joka on kevyt, vahvarakenteinen ja painaa noin 200 kiloa, voidaan helposti siirtää pienen pojan tai ponin vetämänä sinne, missä ihmiset kokoontuvat ja kauppaa voidaan käydä.”

Katukauppiaat höyry- tai kaasukäyttöisine popcornkoneineen seurasivat ihmisjoukkoja messuille, huvipuistoihin ja näytteleyihin. He tekivät hyvää tiliä, koska kustanukset olivat pienet, mutta myyntihinnat varsin korkeat. Popcornia myytiin sellaisenaan pussissa tai palloksi ja kuutioiksi muotoiltuna. Yhä edelleen suuri osa elokuvateattereissa tai huviouistoissa myytävästä popcornista on tehty Cretorsin perheen koneilla.

Cloid Smith perusti poikansa kanssa ***American Pop Corn Companyn*** Iowassa vuonna 1914. Hän ryhtyi pussittamaan kellarissaan ensimmäisiä brändättyjä popcornjyviä nimellä ***Jolly Time.***

Ennen Smithin yhtiötä irtojyviä saattoi ostaa tynnyreistä kaupoista tai suoraan maanviljelijoiltä. Jyvien poksahtamisvarmuus oli kehno, ja popcornit jäivät usein pienikokoisiksi. Smithin perhe pakkasi jyvät aluksi pahvipakkauksiin, mutta pahvi ei kyennyt säilyttämään jyvien optimaalista kosteusprosenttia. Koska lasipurkit rikkoontuivat helposti, yhtiö keksi popcornille ilmatiiviin metallitölkin vuonna 1924. Luottamus uuteen pakkaukseen oli niin vahva, että purkin kylkeen kirjoiteltiin ”takuulla paukkuu”, mikä oli tuohon aikaan uutta. Tämä metallitölkki toimi nykyisten virvoitusjuomatölkkkien esikuvana.

Kun elokuvateatterit levisivät Yhdysvaltoihin 1900-luvun alkupuolella, popcornista tuli tärkeä osa elokuvakokemusta. Alkuun popcornia ei myyty teattereissa, vaan sitä myivät kadulle leiriytyneet kaupustelijat. Jolly Timen perustajan lapsenlapsetkin myivät popcornia kadulla ja kiertelivät popcorntötteröiden kanssa elokuvateattereissa.

Elokuvateatterit alkoivat myydä popcornia sähkökäyttöisten popcornkoneiden tullessa markkinoille. Teattereissa myytiin keltaista popcornia, jota kuluttajat oppivat suosimaan valkoisen sijasta. Melkein kaikki 1920-luvulla kasvatettu popcorn oli valkoista, joten keltaisesta popcorneista saatettiin pyytä lähes kaksinkertaista hintaa.

Popcornkoneen kotiversio kehitettiin 1920-luvulla ja se löysi tiensä nopeasti lukuisiin koteihin. Lamavuosina 1929-30 popcorn oli harvoja ylellisyystuotteita, joista vähävaraiset perheet saattoivoit nauttia. Kun laman köyhdyttämässä maassa vapaa-ajan vietto ja sen myötä ulkona syöminen hävisi lähes olemattomiin, edullisen popcornin myynti kukoisti.

Insinööri Percy Spencer oli omistautunut kehittämään tutkia. Vuonna 1946 hän huomasi mikroaaltokoetta tehdessään, että hänen taskussaan ollut suklaapatukka oli sulanut. Spencer asetti mikroaaltolaitteeseen popcornjyviä, astui kauemmaksi ja katseli, kuinak paahtuneet popcornit lentelivät ympäri laboratoriota. Seuraavana päivänä hän säteilytti kananmunia työtovereidensa hämmästykseksi, ja näin sai alkunsa mikroaaltouunin kehitystyö.