



AUSTRALIAN
MACADAMIAS



マカダミア カーネル

取り扱いおよび保存ガイド

[TRADE.AUSTRALIAN-MACADAMIAS.ORG/JA/](https://trade.australian-macadamias.org/ja/)

マカダミア カーネル

取り扱いおよび保存ガイド

オーストラリア産マカダミアは、料理や食品に独特の風味と食感を加え、健康にもさまざまな効果をもたらす、おいしい植物性タンパク源として世界的に知られています。

木の実の中で健康的な一価不飽和脂肪酸を豊富に含むマカダミアは、その「良質な脂肪」で知られています。ですが、脂肪分が高いということは、保存や取り扱いに特別な気遣いが必要でもあるのです。マカダミア・カーネルは、正しく取り扱われ保存されれば、長期保存が可能です。このために最も影響する2つの要因は、水分吸収と酸素に触れるのを防ぐことです。

バルク梱包

賞味期限を延ばすには、湿気と酸素に触れることを効果的にコントロールし、適切な包装をすることです。

梱包

包装は、酸素や水分に対してのバリア性に大きな違いがあります。推奨保存期間である24ヶ月を達成するためには、バルクカーネルをホイル入りの密封性の高いフィルムで真空包装する必要があります。

保存方法

マカダミアのサクサクとした食感、風味はそのまま最適賞味期限を保つには、未開封のまま、涼しく乾燥した環境で保管する必要があります。

一旦空気に触れると、カーネルは急速に水分を吸収し、典型的なカリカリとした食感が失われ、食味と保存期間が低下します。カートンを開封し、一部しか使用しない場合は、残りの製品を再封するか、密閉できるプラスチック容器に入れ、5～10℃で保存します。

- + 湿気と酸素を管理。
- + ホイル入りハイバリアフィルムを使用し、真空包装する。
- + 未開封袋は乾燥した涼しい場所で保管
- + 開封済みは封しなおすか、プラスチック容器に入れて5～10度の場所で保管する

小売用梱包

小売用梱包は、一般的に真空包装されないため、バリア性が最終製品の賞味期限に大きく影響します。この場合、酸素レベルを下げるためにガスフラッシュを行います。

小売用包装材には多くの種類があります。酸素や水に対するバリア性が高ければ高いほど、賞味期限は長くなります。

小売包装にお勧めの素材は、バリア性の高いフレキシブル包装や密閉性の高い金属缶やガラス瓶などです。

- + 湿気と酸素のバリア性が高い梱包にする
- + バリア性の高いフレキシブル包装、密閉された金属缶、ガラス瓶などの素材が良い選択肢

バルクショップ（量り売り店）

マカダミアをバルクショップで販売する場合、酸素や湿気を遮断するものがないため、製品の鮮度と歯ごたえを維持するのが難しくなります。ですが、いくつかの簡単な方法で、鮮度を維持することができます：

- 顧客が必要なだけのマカダミアを取った後、ホッパーの蓋が閉まるか確認。
- スコップが床に落ちないように、ケースが取り付けられていることを確認。
- ホッパーには常に少量の製品だけを入れておき、2～3日に一度、すぐに入れ替わるようにする。
- ホッパーに製品を補充するときは、まず残りの穀粒をすべて取り除いて脇に置き、次に粉塵を取り除いて捨てる。新しい穀粒をきれいなホッパーの底に置いてから、古い製品を上置き換える。

- + 蓋が閉まっていることを確認する
- + 分量の制限をする
- + 補充するときは、新鮮なカーネルを下に置き、古い製品を上置きします

ロースト カーネル

一般的には、色を均一にするために、低温で長時間ローストすることが最良の結果につながります。

カーネルを全量をローストする前に、少量のテストバッチを試し、焙煎パラメーターの調整が必要かどうかを判断することをお勧めします。これには焙煎時間や温度の変更が含まれる。

ProctorやAeroglideのような連続式ナッツ焙煎機の場合、125℃で約11分間が開始点の目安です。十分な焙煎度が得られない場合は、時間や温度を上げましょう。

消費者は通常、均一なクリーム色から淡褐色を呈し、濃すぎるカーネルを含まず、心地よい焙煎風味を持ち、焼き過ぎない焙煎製品を求めています。

- + 低温で長時間ローストする
- + 適切なパラメーター設定のため、少量をまずテストする
- + クリーム色を心掛ける

マカダミアと他の製品のブレンド



スナックミックスとシリアル製品

マカダミア・カーネルの水分含有率は1.8%までで、他の原料に比べて水分が低い傾向にあります。そのため、マカダミアの含水率が包装後に徐々に上昇します。これは製品全体の賞味期限に影響を与える可能性があるため、最終製品の賞味期限は、配合の中で最も賞味期限の短い原料の賞味期限によって決定されることが多いです。



アイスクリーム

マカダミア・カーネルは、アイスクリームに配合される際、水分の吸収を抑えるためにコーティングされることが多い。蜂蜜のようなコーティングは水分の吸収を遅らせることができるからです。オイルローストもまた、水分の吸収を抑える保護層を提供することができます。



チョコレート・コーティング

マカダミア・カーネルは、チョコレート・コーティングの前にオイル・ローストされるのが一般的です。オイルローストすることで、カーネルにチョコレートを引き立てる良い風味を与え、またカーネルの周りにオイルの保護層を作ることによって、チョコレートからの水分の移行を抑えます。チョコレートでコーティングされたマカダミアは、18～25℃、相対湿度60%以下の乾燥した涼しい倉庫で保管するのが最適です。この最適な温度範囲内で保管することで、チョコレートが高温で溶けたり軟化したりすることがなく、また15℃以下で発生する可能性があるファットブルームの形成を防ぎ、最終製品の外観に影響を与えます。

- + マカダミアを食品に配合する場合は、どのような原材料とブレンドするかを考慮する必要がある

お問い合わせ

問い合わせ先:

オーストラリア・マカダミア協会

E: info@australian-macadamias.jp

オーストラリアのサプライヤー一覧

サプライヤー一覧は以下のサイトよりご確認ください

trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers

AUSTRALIAN  MACADAMIAS

