



AUSTRALIAN  
MACADAMIAS



# 마카다미아 커널

취급 및 보관 가이드

# 마카다미아 커널 취급 및 보관 가이드

호주 마카다미아는 식품과 요리에 독특한 맛과 식감을 더해주는 맛있는 식물성 단백질 공급원이자, 건강상 이점이 많은 것으로 세계적으로 인정받고 있습니다.

모든 나무 견과류 중에서도 건강에 좋은 단일 불포화 지방산을 가장 풍부하게 함유하고 있는 마카다미아는 '좋은 지방'으로 유명하지만 지방 함량이 높다는 것은 보관 및 취급 시 특별히 유의해야 할 점이 있음을 뜻합니다. 제대로 보관하고 취급하기만 한다면 마카다미아 커널의 소비 기한은 길어질 수 있습니다. 소비 기한 연장을 위해서는 수분 흡수를 방지하고 산소 노출을 차단하는 것이 가장 중요합니다.

## 벌크 포장

소비 기한을 최대한으로 늘리려면 수분 및 산소 노출을 효과적으로 제한해야 하고 적절한 포장재를 사용해야 합니다.

### 포장재

포장재는 수분과 산소를 차단하는 속성에 따라 크게 달라집니다. 권장 소비 기한인 24개월을 확보하려면 벌크 커널의 경우 호일이 들어간 하이 배리어 필름을 써서 진공 포장해야 합니다.

### 보관

마카다미아 커널의 오도독한 식감과 뛰어난 맛, 최적의 소비 기한을 유지하려면 포장을 개봉하지 않은 상태로 건조하고 서늘한 곳에 보관해야 합니다.

일단 공기에 노출되면 커널이 빠르게 수분을 흡수해 오도독한 식감을 잃어 맛이 없어지고 소비 기한이 짧아지게 됩니다. 포장을 개봉해 일부만 사용했을 경우 남은 제품을 다시 밀봉하거나 밀폐 용기에 옮겨 담아 5-10°C 사이의 온도에 보관합니다.

## 리테일 포장

리테일 팩은 일반적으로 진공 포장을 하지 않기 때문에 차단재의 속성이 최종 제품의 소비 기한에 크게 영향을 미칩니다. 리테일 포장의 경우 가스 치환 방식을 통해 산소 농도를 줄입니다.

리테일 포장의 경우 다양한 포장재를 쓸 수 있습니다. 산소와 수분 차단율이 높을수록 품질 유지 기한이 늘어납니다.

리테일 포장 시 추천하는 소재는 하이 배리어 연포장, 밀봉한 금속 캔 또는 유리병입니다.

## 무게 단위 벌크 판매

마카다미아 커널을 무게 단위로 벌크 판매할 경우 산소나 수분을 완벽히 차단할 수 없기 때문에 제품의 신선도와 식감을 유지하기가 더욱 까다롭습니다. 하지만 몇 가지 요령을 통해 제품의 신선도를 지킬 수 있습니다:

- 제품 진열 용기에 위로 열리는 뚜껑을 두어 소비자가 원하는 만큼의 마카다미아를 꺼내고 나면 곧바로 뚜껑이 닫히게 합니다
- 스쿱을 진열 용기에 고정시켜 바닥에 떨어지는 일이 없도록 합니다
- 진열 용기에 제품을 소량만 담아두어 빠르게 회전될 수 있도록 합니다 - 2-3일 주기로 새로 채우는 것이 가장 이상적입니다.
- 용기를 리필할 때는 남아 있는 커널을 따로 비운 뒤 용기 내의 부스러기를 제거합니다. 깨끗한 상태의 용기 바닥에 신선한 새 커널을 먼저 담고 그 위에 꺼내 두었던 남은 커널을 올립니다.

- + 수분 + 산소 차단
- + 호일이 들어간 하이 배리어 필름을 써서 진공 포장
- + 포장을 개봉하지 않은 상태로 건조하고 서늘한 곳에 보관
- + 일부만 사용하고 남은 제품의 경우 다시 밀봉하거나 밀폐 용기에 담아 5-10°C 사이의 온도에 보관

- + 산소와 수분 차단율이 높은 포장재 선택
- + 하이 배리어 연포장, 밀봉한 금속 캔과 유리병 등의 소재가 바람직한 옵션임

- + 뚜껑이 반드시 닫히게 할 것
- + 제한된 양만 담아둘 것
- + 리필 시 신선한 커널은 바닥에, 남아 있던 제품은 위에 올릴 것

## 커널 로스팅

일반적으로 낮은 온도에서 오랜 시간을 들여 로스팅했을 때 최상의 로스팅이 이루어져 색이 균일하게 나옵니다.

커널을 한 번에 전부 로스팅하기 전에 소량을 테스트해 로스팅 조건을 수정할 필요가 없는지 체크해 볼 것을 추천합니다. 이때 로스팅 시간이나 온도 조정이 필요할 수 있습니다.

프록터(Proctor)나 에어로글라이드(Aeroglide) 같은 연속형 견과류 로스팅 기계의 경우 대략 125°C, 11분으로 시작하는 것을 권장합니다. 알맞은 정도의 로스팅이 이루어지지 않을 경우 시간을 늘리거나 온도를 높입니다.

소비자는 보통 지나치게 짙은 색 알맹이가 없고, 너무 구워지지 않아 딱 좋은 고소함을 지닌 고른 크림색이나 연한 갈색 빛을 띠는 로스팅 제품을 찾습니다.

- + 낮은 온도에서 오랜 시간을 들여 로스팅할 것
- + 소량을 테스트해 최적의 조건을 찾을 것
- + 고른 크림색을 목표로 할 것

## 마카다미아 커널과 다른 제품의 조합



### 스낵 믹스 & 시리얼 제품

마카다미아 커널의 수분 함량은 최고 1.8% 선이기 때문에 다른 재료에 비해 수분량이 적은 편입니다. 따라서 제품 포장 이후에 시간이 경과하면 제품 내 모든 재료에 수분이 고르게 퍼지면서 마카다미아의 수분 함량이 점차 증가할 수 있습니다. 이는 제품 전반의 소비 기한에 영향을 미칠 수 있습니다. 따라서 최종 제품의 소비 기한은 성분 내 소비 기한이 가장 짧은 재료를 기준으로 정하는 경우가 많습니다.



### 아이스크림

마카다미아 커널은 아이스크림 재료로 들어갈 경우 수분 흡수를 줄이기 위해 코팅을 하는 경우가 많습니다. 꿀과 같은 재료로 코팅하면 수분이 흡수되는 것을 늦출 수 있습니다. 오일 로스팅 또한 보호막을 씌워 수분이 흡수되는 것을 줄여줍니다.



### 초콜릿 코팅

초콜릿을 코팅하기 전 마카다미아 커널을 오일 로스팅하는 것이 일반적입니다. 오일 로스팅을 하면 커널에 풍미가 더해져 초콜릿의 맛을 보완할 뿐 아니라 커널에 보호막을 형성해 초콜릿의 수분이 마카다미아로 옮겨가는 것을 막습니다. 초콜릿 코팅을 한 마카다미아는 18-25°C 사이, 습도 60% 이하의 건조하고 서늘한 공간에 보관하는 것이 가장 좋습니다. 최적의 온도 범위 내에 보관할 시 높은 온도에서처럼 초콜릿이 녹거나 물러지는 것을 막고 15°C 이하에서처럼 팻 블룸 (fat bloom) 현상이 발생해 최종 제품의 외관에 영향을 미치는 일을 방지할 수 있습니다.

- + 마카다미아 커널을 다른 식품과 조합할 경우, 커널과 조합하는 식재료의 특성을 반드시 고려할 것

# 더 많은 정보가 필요할 경우

아래로 문의 바랍니다:

김지현 부장

T: +82 (0)2 3452 9497

E: jihyun.kim@sopexa.com

호주 마카다미아 공급업체를 찾는 경우:

아래 주소에서 호주 마카다미아 공급업체를 확인할 수 있습니다

[trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers](http://trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers)

AUSTRALIAN  MACADAMIAS

