

更多信息

请联系：

Jacqui Price

澳大利亚澳洲坚果协会市场开发经理

电话：+61 424 107 731

邮箱：jacqui.price@macadamias.org

欲寻找澳大利亚的澳洲坚果供应商：

请查看供应商名录

trade.australian-macadamias.org/suppliers

AUSTRALIAN  MACADAMIAS

澳洲坚果果仁

加工与储存指南

TRADE.AUSTRALIAN-MACADAMIAS.ORG

澳洲坚果仁 加工和储存指南

在全球范围内，澳大利亚的澳洲坚果都被视作一种美味的植物蛋白来源，能为菜肴和食品添加独特的风味和口感，同时带来丰富的健康益处。

在所有坚果中，澳洲坚果含有最丰富的健康单不饱和脂肪酸，以其“优质脂肪”而闻名。但脂肪含量高也意味着在储存和加工时需要特别注意。如果加工和储存得当，澳洲坚果能有较长的保质期。对此最关键的两点是防止水分吸收和氧气暴露。

大包装

为最大限度延长保质期，必须有效控制果仁接触到的水分和氧气，并使用适合的包装。

包装

不同包装材料对氧气和水分的阻隔性能差异很大。为达到建议的 24 个月保质期，散装果仁应使用含有箔纸的高性能阻隔膜材料进行真空包装。

储存

为确保澳洲坚果仁保持其酥脆口感和优质风味，尽可能延长保质期，应保持其初始未开封的包装，将其置于阴凉干燥的环境。

一旦接触空气，果仁会迅速吸收水分，导致其丧失特有的酥脆口感，食用品质下降，保质期缩短。如果包装已开封且仅部分取用，只需将剩余产品重新密封，或放入密封的塑料容器中，储存在 5-10° C 的温度条件下即可。

零售包装

零售包装通常不采用真空包装，因此包装材料的阻隔性能将极大影响最终产品的保质期。在进行零售包装时，建议使用充气包装降低氧气含量。

市面上有多种零售包装材料可供选择。包装材料对氧气和水分的阻隔性能越强，产品的保质期就越长。

推荐的零售包装材料包括高阻隔性软包装材料、密封金属罐或玻璃罐。

散装料斗

使用散装料斗销售时，因为无法阻隔氧气和水分，更加难以保持产品新鲜度和酥脆口感。但采取如下简单措施，便可保持果仁的新鲜度：

- 确保料斗配有一个提盖，在消费者取用所需果仁量后能够关闭。
- 确保取料勺固定在容器上，防止其掉落在地上。
- 在料斗中只存放少量的产品，以确保产品能够快速周转，理想情况下每 2-3 天补充一次。
- 加料时，首先取出所有剩余的果仁放置一旁，然后将料斗进行除尘。先将新鲜的果仁放置在干净的料斗底部，再将之前剩下的果仁放置在上面。

- + 减少果仁与水分和氧气的接触
- + 使用含箔的高性能阻隔膜真空包装
- + 将未开封的包装存放在凉爽干燥的环境中
- + 部分取用后重新密封，或将其放入密封的塑料容器中，并储存在 5-10° C 的温度条件下

- + 选择对氧气和水分有高阻隔性的包装
- + 高阻隔性软包装、密封的金属罐和玻璃罐等是不错的选择

- + 确保提盖关闭
- + 存放量不要过多
- + 加料时，新鲜果仁放置在底部，之前剩下的果仁放置在上面

澳洲坚果仁 加工和储存指南

果仁烘烤

一般而言，用较低的温度烘烤较长时间能达到最佳效果，这样可以更均匀地上色。

在烘烤整批果仁之前，建议先拿一小部分来试烤，看看是否需要调整烘烤参数。根据试烤结果，可能需要改变烘烤时长或温度。

对于连续式坚果烘烤机（比如 Proctor 或 Aeroglide），建议起始参数设置为 125° C 烘烤大约 11 分钟。如果烘烤程度不够，可以适当延长时间或提高温度。

消费者通常期望最终的烘烤成品呈现均匀的奶油色到浅棕色，不含过度烤焦的果仁，散发出令人愉悦的烘烤香味，但又不会过头。

- + 低温、长时间烘烤
- + 小批量试烤，以得到最优参数
- + 均匀的奶油色为最佳

澳洲坚果和其他食物的绝妙搭配



混合零食和谷物类产品

澳洲坚果的含水量最高仅为 1.8%，通常低于其他食材。包装后，所有食材之间的水分含量会趋于平衡，使澳洲坚果的含水量慢慢上升。这会影响到产品整体的保质期。因此，最终产品的保质期往往取决于配方中保质期最短的那种食材。

- + 将澳洲坚果与其他食材混合时，必须考虑其他食材的特性。

冰淇淋

用于制作冰淇淋的澳洲坚果往往被某种食材包裹，以减少其吸水性。比如，裹一层蜂蜜可以减缓其水分的吸收。刷油烘烤形成一层保护膜，同样也能达到此目的。

巧克力裹衣的澳洲坚果

澳洲坚果在裹上一层巧克力前通常会先刷油烘烤。刷油烘烤不仅能带出果仁中一种与巧克力相得益彰的风味，还能在果仁表面形成一层保护油膜，防止巧克力中的水分过快渗透到果仁中。巧克力裹衣的澳洲坚果最好存放在干燥凉爽的储藏室里，温度保持在 18-25° C 之间，相对湿度低于 60%。在这个最佳温度范围内，可以确保巧克力不会像在高温下那样融化或变软，同时也能防止在 15° C 以下可能出现的“起霜”现象，避免影响最终成品的外观。