



マカダミア フムス ディップ

マカダミアカー
ネルスタイル

ベース

トッピング

7 or 8

7

またはペースト

オイル (オプション)



コンセプト
フムス ディップ



加工方法
せん断



熱処理適合性
適合



生/ロースト
ベースは生
トッピングはロースト



シェルフ ライフ
短期、中期、長期



ナッツ推奨使用率 (%)
最小15%の生マカダミア使用
ベースはマカダミアペースト (オプション: オイル3-5%)
トッピングは 最小5% ナッツ

マカダミア フムス ディップ

中東の伝統的なディップ、フムスは、そのクリーミーな食感と香ばしい風味で世界中で愛されています。ひよこ豆、タヒニ（ゴマペースト）、オリーブオイル、ニンニク、レモン汁、スパイスから作られ、地中海料理の定番、西洋でも人気のメニューです。ディップ、スプレッド、付け合わせなどさまざまな料理に使うことができ、お手軽で栄養価が高く、風味豊かな植物性食品としてその地位を確立しています。

フムス製造における最近の技術革新は、ユニークな風味、栄養改善、持続可能性を求める消費者の嗜好の進化に対応するため、原料の強化に重点を置いています。タヒニをマカダミアに置き換えることで、リッチでクリーミーなテクスチャーと贅沢な口当たりが得られ、バターのようなほのかに甘い風味がフムスに独特の深みを加えます。これは、グルメやプレミアムなバリエーションを求める消費者にアピールでき、さらに、コーティングされたマカダミアをトッピングとして取り入れると、クリーミーさとナッツ風味が一層増し、製品全体の魅力を高めます。

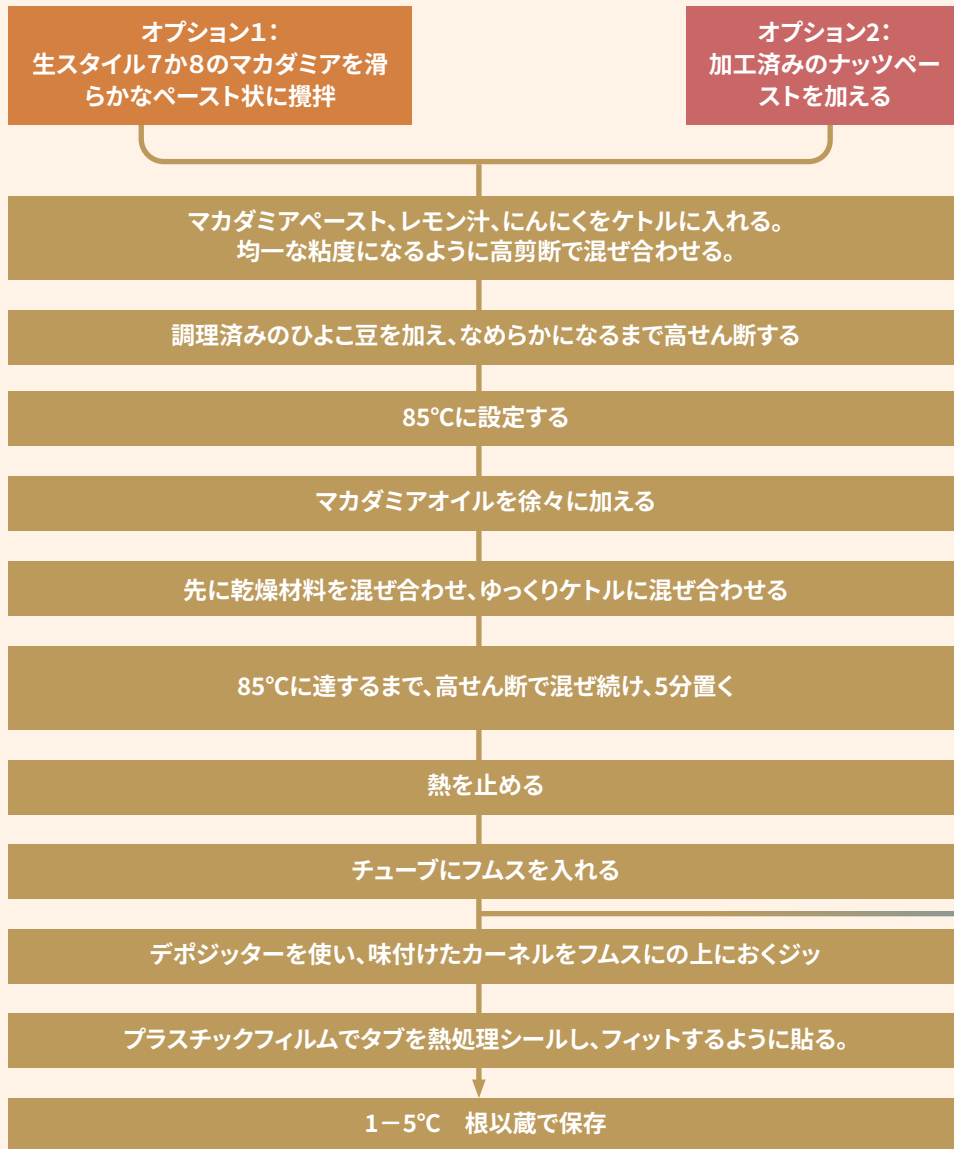


このアプリケーション・ガイドの推奨事項は、マカダミアを粉砕してペースト状にしたフムスタイプの製品、または前加工のペーストを練り込んで熱処理を施した製品に適用されます

配合

		加算率 (%)		
原料	説明	短期	中期	長期
ひよこ豆	水切りした調理済みひよこ豆または自家製ひよこ豆	51.90	49.30	49.30
マカダミア	生 マカダミアスタイル 7, 8 or ペースト	15.00	15.00	15.00
マカダミアオイル	マカダミアオイル	3.00	3.00	3.00
レモン汁	新鮮または冷凍レモン汁	5.00	10.00	10.00
にんにく	ガーリックペースト(	1.00	1.00	1.00
砂糖	白砂糖	1.50	1.50	1.50
塩	ファインクッキングソルト	0.70	0.70	1.00
酵母エキス	酵母エキス粉末	1.00	1.00	0.70
クミン	挽いたもの	0.70	0.70	0.70
クエン酸	クエン酸顆粒	-	-	0.30
ソルビン酸カリウム	ソルビン酸カリウム顆粒	-	0.10	0.10
キタンサンガム	キサンタンガム	0.20	0.20	0.20
水	水道水	15.00	12.50	12.20
ローストマカダミア	ロースト スタイル7	4.50	4.50	4.50
ハリッサ調味料	ハリッサ粉	0.50	0.50	0.50
合計		100.00	100.00	100.00

加工工程表



ハリッサ調味料と殺菌したローススタイル7をタンブラーで5分間混ぜる。¹

1 コーティングの前にナッツを温め軽くオイルスプレーをかけると、全体的にカバーできます。

シェルフライフ

シェルフライフ（短期）（最長14日間、1-5℃で貯蔵）

- 85℃で5分間 殺菌
- トッピングに殺菌したマカダミアを使用
- 酸敗していない

シェルフライフ（中期）（最長2か月、1-5℃で保存）

- pH < 4.6
- 85℃で5分間殺菌
- 保存料添加
- レモン汁（または他の適切な酸）で酸性化したもの
- トッピングに殺菌したマカダミアを使用

シェルフライフ（長期）（最長6か月、1-5℃保存）

- pH < 4.2
- 85℃で5分間殺菌
- 保存料添加
- 製品はクエン酸（または他の適切な酸）で酸性化
- トッピングに殺菌したマカダミアを使用

常温保存

- 常温（20-25℃）にて、6ヶ月間の保存可能期間を達成するために、超高温処理（UHT）またはレトルト処理を用いて、最低5-logの病原体減少を達成することを検討する。この方法は、トッピングなしの滑らかなフムス風ディップの製造に適している。

注：提示されたガイドラインはすべて研究目的であり、提供された製剤、包装および工程に関連する、達成可能な製品保存期間に関する指標データである。市販の製造業者は、その製造業者固有の装置および操作条件を用いて、製品の保存可能期間および処理パラメータを検証する責任を負うものとする。

マカダミア推奨サイズ

- フムスペースには、生のスタイル7またはスタイル8カーネル、またはマカダミアペーストを使用
- トッピング用にローストスタイル7
- 伝統的なフムス・ディップの植物油に代わり、ベース用にはマカダミア・オイル
- トッピング用マカダミアは、汚染リスクを軽減するため、殺菌されたものを推奨

マカダミア推奨使用分量

- フムス・ベースに生のマカダミア・カーネルまたはペーストを15%以上加え、マカダミアの風味を強く出す。
- 風味とマカダミア含有量を高めるため、フムスペースの従来の植物油を3-5%のマカダミアオイルに置き換える。
- マカダミア風味を全体的に強くするには、マカダミアトッピングを最低5%使用

マカダミアの扱いと評価

- フムスのベースとなるマカダミアは、生とローストでは、風味や色に目立った違いはない。
- この用途では、小さめのマカダミア（スタイル7または8）または加工済みのペーストの使用が適している。
- ローストしたマカダミアをトッピングにより、ベース内のマカダミア配分量を増やすより効果的に風味を高めることができる。ローストしたマカダミアは、トッピングとして使用した場合、生のカーネルと比較するとより風味を与える。
- マカダミア・トッピングは、熱いフムス・ベースにも冷めたフムス・ベースにも、同等のサクサク感を維持する

製造上検討事項

- 高切断ブレードを備えたケトルで製造可能
- 病原菌のリスクを排除するため、熱処理を推奨。しかし、熱処理が不可能な場合は、低温殺菌されたマカダミアナッツの使用を推奨し、製造全体を通してGMPを厳守する。
- 70°C以上の熱間充填、または適切な高衛生充填装置による冷間充填が可能。
- セイボリーコーティングされたマカダミアトッピングは、完成品の風味を高める。
- マカダミアオイルを加えることで、マカダミア含有量が増えるため、消費者へ訴求しやすくなる

代替フレイバー案

- 燻製パプリカ マカダミアフムスディップ
- カレー風味 マカダミアフムスディップ
- キムチ マカダミアフムスディップ
- バジルとレモン マカダミアフムスディップ
- ビート マカダミアフムスディップ
- スマック マカダミアフムスディップ

法令順守コンプライアンスチェック

記載されているすべての原材料はオーストラリア国内では推奨レベルかつ使用可能です。ご自身の国内に関連する規制基準をご確認いただき、遵守し、必要に応じて使用される原材料を調整ください。



マカダミアサプライヤーをお探しですか？

オーストラリアのマカダミアサプライヤーディレクトリをご覧ください
trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers/

次のマカダミア製品について、より詳しいテクニカルサポートをご希望ですか？

オーストラリア マカダミア テクニカルガイドラインをダウンロードください
trade.australian-macadamias.org/ja/technical-resources/technical-guide/