



하리사 마카다미아 후무스 딤

(Harissa Macadamia Hummus Dip)

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

베이스
스타일 스타일
7 또는 **8**
또는 페이스트

토피нг
스타일
7

오일 추가(선택사항)



제품 유형
후무스 딤



가공 방식
전단(Shear)



열 처리 적합 여부
적합



생/로스팅 마카다미아
베이스: 생 마카다미아 사용
토피нг: 로스팅 마카다미아 사용



유통 기한
단기, 중기, 장기



마카다미아 너트 권장함량(%)
베이스: 생 마카다미아 페이스트 최소 15% ;
오일 3~5%(선택사항)
토피нг: 시즈닝 마카다미아 최소 5%

하리사 마카다미아 후무스 딥

중동의 전통적 dips인 후무스(Hummus)는 크림리한 질감과 짭짤한 풍미로 전 세계에서 인기를 끌고 있다. 병아리콩, 타히니(참깨 페이스트), 올리브 오일, 마늘, 레몬즙, 향신료를 주재료로 하는 후무스는 지중해 요리의 필수 요소이자 서구 시장에서 사랑받는 음식이 되었다. 어떤 음식과도 잘 어울리는 후무스는 dips, 스프레드 또는 곁들임 요리로 활용되며, 편리하면서도 영양과 풍미가 가득한 식물성 식품으로 확고하게 자리매김했다.

최근 후무스 생산의 혁신은 소비자 선호의 변화, 즉 독특한 풍미, 영양 증진, 지속가능성 추구에 부응하기 위해 재료를 강화하는 데 중점을 두고 있다. 기존의 타히니를 마카다미아로 대체하면 진하고 크림미하면서 품격 있는 식감을 느낄 수 있으며, 농후한 버터 향과 더불어 살짝 달콤한 풍미는 후무스에 독특한 깊이를 더해 준다. 이러한 응용을 통해 더욱 맛있는 혹은 격조 높은 제품을 원하는 소비자를 사로잡을 수 있다. 또한, 코팅된 마카다미아 커널을 토핑으로 추가하면 크림리한 견과류의 풍미가 한층 더해져 오감을 즐겁게 하는 경험과 더불어 제품의 전반적인 매력도가 향상된다.

본 마카다미아 활용 가이드에서 제시된 권장 사항은 페이스트 형태로 곱게 갈린 마카다미아 또는 사전 가공된 마카다미아 페이스트를 사용하여 열처리를 통해 조리하는 후무스 유형 제품에 적용된다.



배합표

재료	설명	배합 비율(%)		
		단기 유통기한	중기 유통기한	장기 유통기한
병아리콩	물기를 뺀 후 사전 가공 조리되었거나 자체 조리된 병아리콩	51.90	49.30	49.30
마카다미아	생 마카다미아(커널 스타일 7, 8 또는 페이스트)	15.00	15.00	15.00
마카다미아 오일	마카다미아 오일	3.00	3.00	3.00
레몬즙	생 또는 냉동 레몬즙	5.00	10.00	10.00
마늘	다진 마늘 페이스트	1.00	1.00	1.00
설탕	백설탕	1.50	1.50	1.50
소금	가는 소금(요리용)	0.70	0.70	1.00
효모 추출물	효모 추출물 분말	1.00	1.00	0.70
큐민	분말 큐민	0.70	0.70	0.70
구연산	구연산 과립	-	-	0.30
소브산칼륨	소브산칼륨 과립	-	0.10	0.10
잔탄검	잔탄검 80 분말	0.20	0.20	0.20
물	수돗물	15.00	12.50	12.20
로스팅 마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7)	4.50	4.50	4.50
하리사 시즈닝	하리사 파우더	0.50	0.50	0.50
총계		100.00	100.00	100.00

공정 흐름도



유통 기한

단기 유통 기한 (1~5°C 보관 시 최장 14일)

- 85°C에서 5분간 저온 살균된 제품
- 저온 살균된 마카다미아가 토핑으로 사용됨
- 산처리(acidified)되지 않은 제품

중기 유통 기한 (1~5°C 보관 시 최장 2개월)

- pH < 4.6
- 85°C에서 5분간 저온 살균된 제품
- 보존제 첨가됨
- 레몬즙(또는 기타 적절한 산)으로 산처리된 제품
- 저온 살균된 마카다미아가 토핑으로 사용됨

장기 유통 기한 (1~5°C 보관 시 최장 6개월)

- pH < 4.2
- 85°C에서 5분간 저온 살균된 제품
- 보존제 첨가됨
- 구연산(또는 기타 적절한 산)으로 산처리된 제품
- 저온 살균된 마카다미아가 토핑으로 사용됨

상온 보관 제품

- 상온(20~25°C)에서 6개월의 유통 기한을 확보하기 위한 병원균 감소율 99.999% (5-log) 이상을 달성하고자 하는 경우 초고온처리(UHT) 또는 레토르트 가공을 검토할 것. 단, 이러한 가공 방식은 토핑이 없는 부드러운 후무스 스타일 딥소스 생산에 더 적합하다

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- **후무스 베이스 용도:** 생 마카다미아(커널 스타일 7, 8 또는 페이스트)
- **토피ング 용도:** 로스팅 마카다미아(커널 스타일 7)
- 전통적인 후무스 딥소스의 식물성 오일 대신 후무스 베이스에 마카다미아 오일을 사용할 수 있다.
- 오염(contamination) 위험을 줄이기 위해 토피용 마카다미아는 저온 로스팅이 권장된다

마카다미아 권장함량

- 마카다미아의 풍미가 부각되기를 원하는 경우에는 후무스 베이스의 생 마카다미아 커널 또는 페이스트 함량을 15% 이상으로 한다.
- 마카다미아의 풍미와 함량을 높이고자 하는 경우 후무스 베이스에 기존의 식물성 오일 대신 3~5%의 마카다미아 오일을 사용한다.
- 전반적인 마카다미아 풍미의 증진을 원하는 경우 짭짤하게 시즈닝된 마카다미아 토피를 5% 이상 사용한다

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 후무스 베이스의 경우 생 마카다미아와 로스팅 마카다미아 사용 시 풍미나 색상 면에서 뚜렷한 차이가 없었다.
- 본 제품 유형에는 작은 크기(커널 스타일 7 또는 8)의 마카다미아나 사전 가공된 페이스트를 사용하는 것이 적합하다.
- 후무스 베이스의 마카다미아 함량만을 높이기보다는 로스팅 마카다미아 커널을 토피로 추가하면 풍미를 더 효과적으로 증진할 수 있다. 로스팅 마카다미아 커널은 토피로 사용될 때 생 마카다미아 커널보다 더욱 뚜렷한 풍미를 더해준다.
- 마카다미아 토피는 후무스 베이스의 온도와 무관하게 비슷한 수준의 오독오독한 식감을 유지한다

제조 시 고려사항

- 본 제품은 고속 전단 칼날이 장착된 솔을 사용하여 제조할 수 있다.
- 병원균 위험 제거를 위해 열처리가 권장된다. 열처리가 부적합한 경우, 저온 살균된 마카다미아를 사용하고 생산 공정 전반에 걸쳐 우수제조관리기준(GMP)을 엄격하게 준수할 것이 권장된다.
- 제품 충전은 70°C 이상에서 고온 충전, 또는 적합한 고위생 충전 장비를 활용한 저온 충전으로 가능하다.
- 짭짤하게 코팅된 마카다미아를 토피로 추가하면 완제품의 풍미가 증진된다.
- 마카다미아 오일을 후무스에 첨가하여 전체 마카다미아 함량을 높이는 동시에 소비자에게 더욱 매력적인 제품이 될 수 있다

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 스모키 파프리카(smokey paprika)가 추가된 마카다미아 후무스 딥소스
- 카레 스타일의 마카다미아 후무스 딥소스
- 김치가 추가된 마카다미아 후무스 딥소스
- 바질과 레몬이 추가된 마카다미아 후무스 딥소스
- 달콤한 비트(beetroot)가 추가된 마카다미아 후무스 딥소스
- 수막(Sumac)이 추가된 마카다미아 후무스 딥소스

관련 법규 준수 여부 검토

상기 제시된 모든 재료는 호주 내에서 규정된 권장량에 따른 것입니다. 특정 해외 시장의 경우, 해당 국가의 관련 규제 기준을 참조하여 법규 준수 여부를 확인하고 필요한 경우 사용 재료를 조정해 주십시오.



대량 마카다미아 공급업체를 찾고 계신가요?

아래에서 호주 마카다미아 공급업체 목록을 찾아 보세요.

trade.australian-macadamias.org/ko/suppliers/

귀사가 다음에 출시할 마카다미아 제품에 관한 추가 기술 지원이 필요하신가요?

아래에서 호주 마카다미아 협회 테크니컬 가이드를 다운로드하세요.

trade.australian-macadamias.org/ko/technical-resources/technical-guide/