



澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬

澳洲夏威夷果仁規格

基底	撒料
7 或 8	7
或醬	

可加入油 (非必要)



應用概念
鷹嘴豆泥沾醬



加工方式
剪切



熱處理適用性
是



堅果(生/烘烤)
底層使用生堅果
表層使用烘烤過堅果



保存期限
短期，中期，長期



建議堅果使用比例 (%)
底層至少需含有 15% 生澳洲夏威夷果醬；
可選擇性添加 3-5% 油脂
上層需至少含有 5% 調味堅果

澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬

鷹嘴豆泥是中東傳統的沾醬，以其滑順的口感與鹹香風味而聞名於世。經典做法通常包含鷹嘴豆、芝麻醬 (tahini)、橄欖油、大蒜、檸檬汁與香料，早已成為地中海料理中的基本元素，也廣受西方市場的喜愛。鷹嘴豆泥用途多元，可作為沾醬、抹醬或配料，是方便、營養又美味的植物性食品代表。

近年來鷹嘴豆泥的創新重點，著重於提升原料品質，以滿足消費者對於獨特風味、營養升級及永續性的需求。將芝麻醬替換為澳洲夏威夷果，不僅能帶來濃郁滑順的質地與奢華的口感，其奶油般且微甜的風味，也為鷹嘴豆泥增添了獨特的層次感，深受追求美食或高端選項的消費者青睞。此外，將裹衣澳洲夏威夷果仁作為配料，能額外提升滑順感與堅果香氣，進一步強化整體風味體驗，增添產品吸引力。



本應用指南中的建議適用於鷹嘴豆泥類型產品，其中澳洲夏威夷果被研磨成泥，或使用預先加工的澳洲夏威夷果醬，並經過熱處理工序。

配方

成分	說明	添加比例 (%)		
		短保值期	中保值期	長保值期
鷹嘴豆	瀝乾的預加工熟鷹嘴豆或自家烹煮的鷹嘴豆	51.90	49.30	49.30
澳洲夏威夷果	生澳洲夏威夷果仁(規格7,8或醬)	15.00	15.00	15.00
澳洲夏威夷果油	澳洲夏威夷果油	3.00	3.00	3.00
檸檬汁	新鮮或冷凍檸檬汁	5.00	10.00	10.00
大蒜	切碎的大蒜泥	1.00	1.00	1.00
糖	白糖	1.50	1.50	1.50
鹽	細食用鹽	0.70	0.70	1.00
酵母抽出物	酵母抽出物粉	1.00	1.00	0.70
孜然	孜然粉	0.70	0.70	0.70
檸檬酸	檸檬酸顆粒	-	-	0.30
山梨酸鉀	山梨酸鉀顆粒	-	0.10	0.10
三仙膠	80目三仙膠	0.20	0.20	0.20
水	自來水	15.00	12.50	12.20
烘烤澳洲夏威夷果	烘烤規格7號澳洲夏威夷果仁	4.50	4.50	4.50
哈里薩調味料	哈里薩粉	0.50	0.50	0.50
總計		100.00	100.00	100.00

加工流程圖



保存期限

保存期限較短（最多14天，儲存溫度為1-5°C）

- 產品經85°C巴氏滅菌處理5分鐘
- 配料中的夏威夷果採用巴氏滅菌過的
- 產品未經酸化處理

中等保存期限（最多2個月，儲存溫度為1-5°C）

- pH值 < 4.6
- 產品經85°C巴氏滅菌處理5分鐘
- 添加防腐劑
- 產品以檸檬汁（或其他適當酸劑）進行酸化處理
- 配料中的澳洲夏威夷果採用巴氏滅菌過的

長效保存期限（最多6個月，儲存溫度為1-5°C）

- pH值 < 4.2
- 產品經85°C巴氏滅菌處理5分鐘
- 添加防腐劑
- 產品以檸檬酸（或其他適當酸劑）進行酸化處理
- 配料中的澳洲夏威夷果採用巴氏滅菌過的

常溫保存

- 可考慮使用超高溫殺菌（UHT）或罐裝滅菌工藝，以達到至少5-log的病原菌減少，實現6個月常溫（20-25°C）保存期限。然而，此方法較適合製作沒有配料的滑順鷹嘴豆泥沾醬。

建議使用的澳洲夏威夷果形式

- 鷹嘴豆泥基底：可使用規格7或規格8生澳洲夏威夷果仁，或澳洲夏威夷果醬。
- 配料部分：建議使用烘烤的規格7澳洲夏威夷果仁。
- 鷹嘴豆泥基底中的油脂：可由澳洲夏威夷果油取代傳統鷹嘴豆泥中的植物油。
- 配料部分建議使用巴氏滅菌處理過的澳洲夏威夷果，以降低污染風險。

建議澳洲夏威夷果添加量

- 鷹嘴豆泥基底中建議至少添加15%的生澳洲夏威夷果仁或澳洲夏威夷果醬，以呈現明顯的澳洲夏威夷果風味。
- 將傳統植物油替換為3-5%的澳洲夏威夷果油，不僅可提升風味，也能增加澳洲夏威夷果的含量。
- 建議使用至少5%的鹹味調味澳洲夏威夷果作為配料，以加強整體澳洲夏威夷果風味強度。

澳洲夏威夷果的處理與評估

- 在鷹嘴豆泥基底中，使用生的或烘烤澳洲夏威夷果仁，在風味與色澤上沒有顯著差異。
- 此應用特別適合使用體積較小的澳洲夏威夷果（規格7或規格8）或預先加工的澳洲夏威夷果醬。
- 添加烘烤澳洲夏威夷果仁作為配料，對風味的提升效果優於僅增加鷹嘴豆泥基底中的澳洲夏威夷果含量。作為配料使用時，烘烤澳洲夏威夷果比生的果仁能帶來更明顯的風味表現。
- 無論是搭配熱的還是冷卻後的鷹嘴豆泥基底，澳洲夏威夷果配料都能維持相似的酥脆口感。

製造考量

- 本產品可使用帶有高剪切刀片的攪拌鍋進行製作。
- 建議進行熱處理以消除病原風險。然而，若無法進行熱加工，建議使用巴氏滅菌處理過的夏威夷果，並在整個製程中嚴格執行良好製造規範（GMP）。
- 產品可採用高於70°C的熱填充方式，或使用適合高衛生標準的設備進行冷填充。
- 鹹味調味的澳洲夏威夷果配料能有效提升最終產品的風味。

其他風味建議

- 煙燻紅椒澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬
- 咖哩風味澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬
- 泡菜澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬
- 羅勒澳洲檸檬夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬
- 甜菜根澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬
- 紅醋栗澳洲夏威夷果鷹嘴豆泥沾醬

法規遵循檢查

所有成分在澳洲於建議使用量下皆為允許使用。針對特定國際市場，請參考當地相關法規標準，以確保符合規範，並根據需要調整所使用的添加物。



正在尋找澳洲夏威夷果的大宗供應商嗎？

請前往澳洲夏威夷果供應商目錄
trade.australian-macadamias.org/tw/suppliers/

想為下一款澳洲夏威夷果產品獲得更多技術支援嗎？

歡迎下載「澳洲夏威夷果技術指南」
trade.australian-macadamias.org/tw/technical-resources/technical-guide/