



マカダミア入りペスト

マカダミア カーネル
スタイル

5, 6 または 7



コンセプト
ペスト



加工方法
せん断



熱処理適合性
適切



生/ロースト
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 (%)
スタイル 7 15-18%
スタイル 5 または 6 20-25%

マカダミア入りペスト

おなじみのバジル、にんにく、パルメザンチーズの風味に、マカダミアのクリーミーでバターのような食感とマカダミアのほのかな甘みをブレンドしたこのペストは、濃厚でハーブのようなおいしさ。バジルが明るさをもたらし、にんにくとチーズが香ばしい深みを加えつつ、マカダミアは全体の風味にほどよく溶け込み、特徴的な満足感のある歯ごたえが特徴的。

従来の松の実と比べて、マカダミアナッツにはいくつかの利点があります。マカダミアナッツのマイルドな風味は、バジル風味を前面に押し出し、高い脂肪分は、贅沢でベルベットののような食感が楽しめます。また、マカダミアナッツを加えることで、ディップ、パスタソース、サンドウィッチスプレッドなど、製品にプレミアム感をもたせ、差別化できます。

マカダミアと緑系の比率を適切にすることが、コクと活気のバランスをとる鍵です。レモンの皮、唐辛子、ローストガーリックなどを加えることで、さらに複雑な風味を創り上げ、典型的嗜好の方も現代的嗜好の方も気をひくユニークな製品バリエーションができあがります。

このアプリケーションガイドの推奨事項は、ローストされたマカダミアが乾燥熱に直接さらされることなく配合され、ブレンド中や調理中に熱伝達を受けるペストタイプの製品に適用されます。

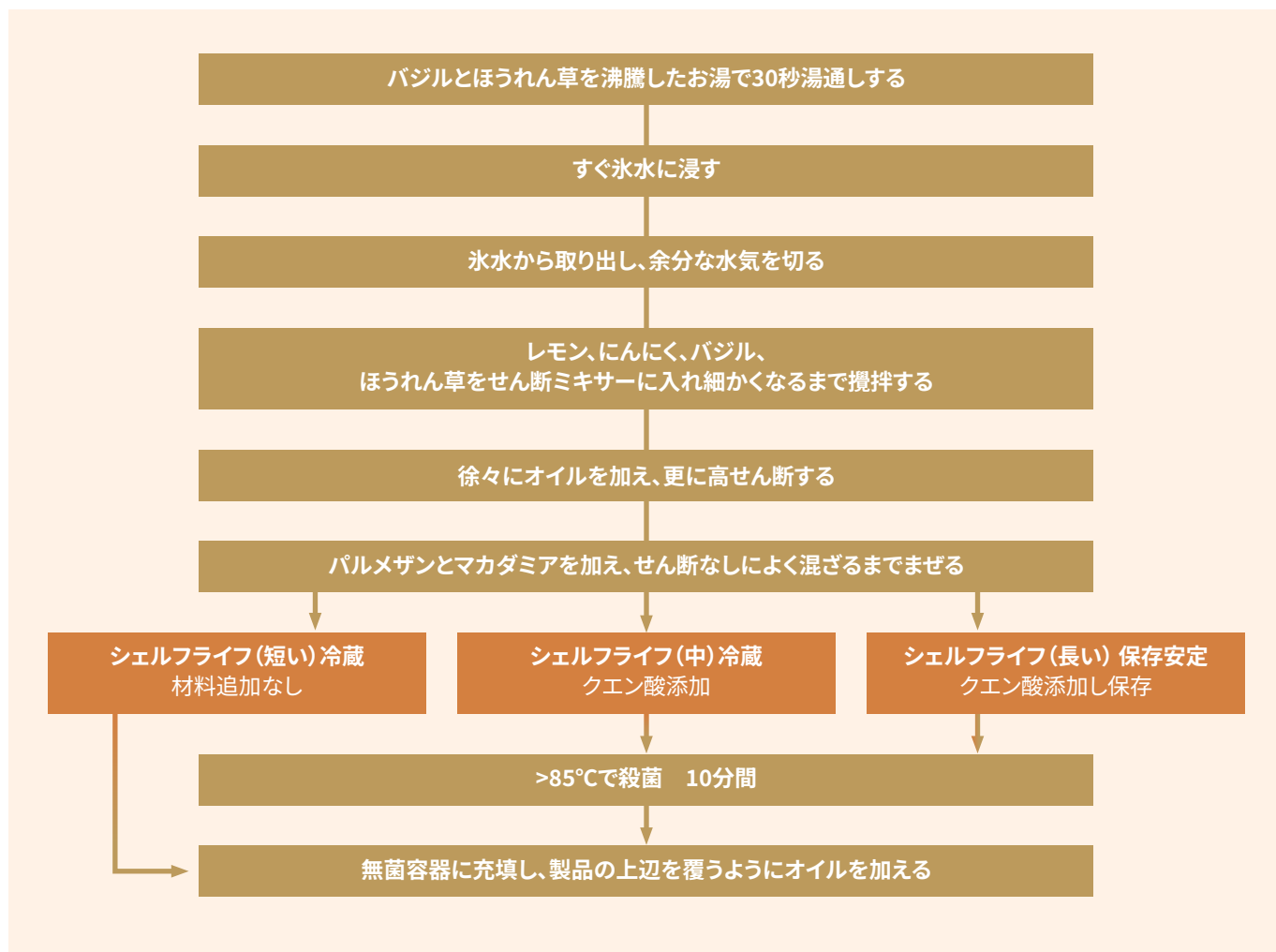


配合

原料	詳細	加算率 (%)		
		賞味期限 短期	賞味期限 中期	賞味期限 長期
バジル	生鮮 or IQF ¹ (湯通し)	21.90	21.90	21.90
ほうれん草	生鮮or IQF ¹ (湯通し)	7.80	7.60	7.50
ニンニク	生みじん切り	9.40	9.40	9.40
キャノーラ油	高品質 キャノーラ100%	31.30	31.30	31.30
レモン汁	低温殺菌または冷凍	3.80	3.80	3.80
塩	ファインクッキングソルト	0.60	0.60	0.60
胡椒	黒、挽いたもの	0.10	0.10	0.10
パルメザンチーズ	マイルド、細かく	9.40	9.40	9.40
マカダミア	スタイル 7、ロースト	15.70	15.50	15.40
クエン酸	クエン酸顆粒	—	0.40	0.40
安息香酸ナトリウム	安息香酸ナトリウム顆粒	—	—	0.10
ソルビン酸カリウム	ソルビン酸カリウム顆粒	—	—	0.10
合計		100.00	100.00	100.00

¹IQF – Individually Quick Frozen バラ冷凍

加工工程表



シェルフ ライフ

短期 シェルフライフ (最長7日間、1-5℃ 保存)

- 新鮮な「自家製」ペスト
- 加熱なし
- 酸性化なし
- 保存料無添加

中期 シェルフライフ (最長30日間、1-5℃保存)

- pH < 4.2
- >85℃ 10分間 殺菌
- クエン酸 (またはその他の酸) による酸味
- 保存料無添加
- 70℃以上の熱充填推奨

長期 シェルフライフ (最長6か月間、20-25℃保存)

- pH < 4.2
- > 85℃ 10分間 殺菌
- 保存料添加
- クエン酸 (またはその他の酸) による酸味
- 70℃以上の熱充填推奨



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

- マカダミアスタイル7の使用は風味、見た目、口当たりのバランスが理想的で、満足度の高い歯ごたえあり。好みにより、より大きなスタイル（5または6）も使用可能。
- マカダミアミール（粉末）は不向き。マカダミアナッツの歯ごたえがないため、インパクトが弱くなり、風味が損なわれる。
- ローストしたマカダミアの使用は、歯ごたえと風味を高める

マカダミア推奨使用分量

- マカダミア スタイル7を15-18%配合すると、ペスト全体に一貫した歯ごたえを与え、満足度の高い食感をもたらす。
- マカダミア スタイル5または6を20-25%配合すると、より高プレミアムな製品となる。

マカダミアの扱いと評価

- ペストの風味や食感は、酸や保存料の添加による影響はない。
- 中・長期保存タイプに使用されている低温殺菌処理は、マカダミアの食感に顕著な影響を与えない。

製造上検討事項

- 冷凍バジルなど、調理済みの材料使用により、工程を簡略化することが可能。
- 処理中にマカダミアの特性が保たれるよう、配管の開口部やポンプの形式など、操作上の注意点を考慮すること。
- 工程の初期段階では、高剪断で混ぜることが必要です。マカダミアの形を保つため、マカダミアはこの工程の後に混ぜること。
- 瓶をしっかりと密封し、上層にオイルの保護層を加えることで、保存期間内は、ペストの鮮やかな色と新鮮さを保つことが可能。

代替フレイバー案

- ドライトマトとバジルのペスト、マカダミアナッツ入り
- ミントとエンドウ豆のペスト、マカダミア入り
- ローストカリフラワーとペコリーノのペスト、マカダミア入り
- ブロッコリーとスモークチーズのペスト、マカダミア入り
- ズッキーニとレモンのペスト マカダミア入り
- スモークマッシュルームのペスト マカダミア入り

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/