



澳洲坚果酱

澳洲坚果仁规格

规格	规格
7	8



概念
澳洲坚果酱



加工方式
剪切或研磨



是否适合热处理
是



生果仁/烘烤
烘烤



保质期
长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
细滑型: 70-100%含量澳洲坚果酱
颗粒型: 至少60%含量坚果酱和22%的规格7澳洲坚果仁, 提供明显颗粒感

澳洲坚果酱

坚果酱在食品行业中应用广泛，因其用途多样、风味浓郁、质地可调且营养丰富而备受青睐。无论是作为烘焙馅料、糖果夹心，还是涂抹酱、调味酱及植物基食品的原料，坚果酱都能为各类产品增添层次感和功能性。

澳洲坚果酱凭借其天然高油脂含量，能呈现出丝滑的奶油质地和奢华口感，特别适合高端食品配方。它温和中略带甜味的风味特征，既能与甜味产品相得益彰，又能与咸味食材和谐搭配，而不会掩盖其他配料的本味。

澳洲坚果可加工成细滑或含颗粒两种质地的酱体，以满足不同的应用需求：细滑质地的坚果酱呈现奶油般柔滑易涂抹的特性；而保留细小果粒的粗磨质地，则能在细腻的奶油基调中增添微妙脆感，打造出独特而令人愉悦的感官体验。



配方：

细滑型澳洲坚果酱

		添加比例(%)
成分	说明	短保质期
澳洲坚果	采用规格7或规格8澳洲坚果, 经研磨成细滑酱体, 或直接使用预加工澳洲坚果酱	73.90
椰子油	氢化椰子油	25.00
盐	细食用盐	0.30
甘油酯	单双甘油脂肪酸酯 (E471)	0.80
总计		100.00

颗粒型澳洲坚果酱

		添加比例 (%)	
成分	说明	原味澳洲坚果酱	咸味枫糖澳洲坚果酱
澳洲坚果	采用规格7或规格8澳洲坚果, 经研磨成细滑酱体, 或直接使用预加工澳洲坚果酱	70.40	65.50
澳洲坚果	烘烤的规格7澳洲坚果	28.00	22.00
甘油酯	单双甘油脂肪酸酯 (E471)	0.80	0.80
高纤维植物粉*	植物纤维	0.50	0.50
糖	细腻型糖粉	-	8.00
盐	细食用盐	0.30	0.70
枫糖浆	枫糖浆	-	2.50
总计		100.00	100.00

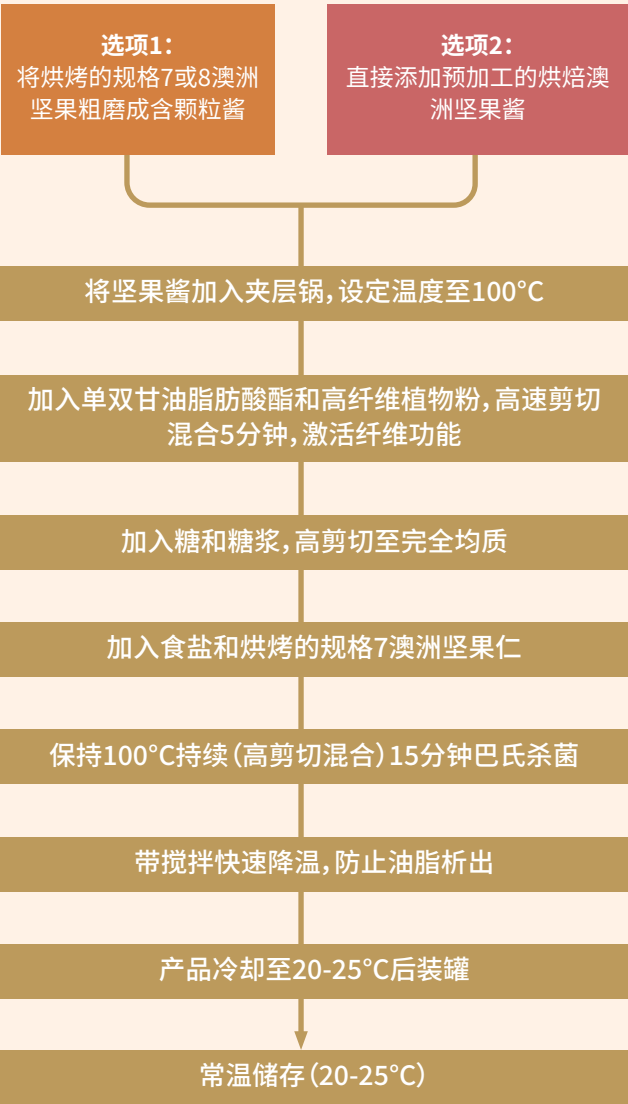
*高纤维成分 Hi-fibre WF 由 HIFOOD 提供.

加工流程图

图 1: 细滑型澳洲坚果酱加工流程图



图 2: 颗粒型澳洲坚果酱加工流程图



保质期

该产品设计为常温下稳定时的保质期为6个月。为实现预期的保质期，需将水活度控制在0.65以下。此外，建议进行巴氏杀菌处理，以确保病原微生物至少达到5 log的减少效果。推荐的巴氏杀菌工艺为100°C加热15分钟，具体工艺可根据配料特性及生产商的HACCP计划和工艺能力进行调整。



注：本指南仅供研究用途，提供关于可实现产品保质期的指示性数据，涵盖所给配方、包装及工艺。商业生产商需结合其具体设备和生产条件，自行验证产品的保质期和工艺参数。

推荐的澳洲坚果规格

- **细滑型澳洲坚果酱：**通过将澳洲坚果加工成酱状使用，可采用预制的澳洲坚果酱，或将规格7或规格8澳洲坚果仁在内部研磨成酱后与其他原料混合。
- **颗粒型澳洲坚果酱：**通过将澳洲坚果酱（可为预制品，或由规格7/规格8澳洲坚果仁现场研磨）与规格7澳洲坚果仁组合使用，打造可涂抹的质地，并带有颗粒口感。
- **生果与烘烤：**建议使用烘烤过的澳洲坚果酱或澳洲坚果仁，以呈现焦糖色泽并增强澳洲坚果风味。

推荐的澳洲坚果使用量

- **细滑型澳洲坚果酱：**可通过调整原料配比来获得理想的质地。提高澳洲坚果酱比例、减少氢化椰子油的使用将带来更稀薄的质地；若希望获得较厚的质感，建议氢化椰子油的添加量不少于25%。
- **颗粒型澳洲坚果酱：**澳洲坚果含量可根据配料选择、口感需求及成本因素进行调整。配方中若包含至少60%的烘烤澳洲坚果酱和22%的烘烤规格7澳洲坚果仁，可实现口感平衡、带有澳洲坚果颗粒的可涂抹质地。

澳洲坚果处理与评估

- 建议使用烘烤澳洲坚果，以获得浓郁的焦糖色泽和独特的烘烤坚果风味。
- **颗粒型澳洲坚果酱：**在研磨规格7/规格8澳洲坚果仁或使用预制坚果酱时，应保留一定粗颗粒，以实现厚实、可涂抹的质地。避免过度研磨，否则会导致质地过稀、粘度降低，影响最终产品表现。
- 细滑型澳洲坚果酱因其高脂肪含量而呈流动状态，适合作为淋酱使用，但不适合用作可涂抹产品。为改善可涂抹质地，建议添加固态油脂。氢化椰子油是理想选择，风味中性且无常见过敏原。根据配方需求，也可考虑使用可可脂、棕榈油、氢化植物油或其他固态脂肪。
- 如果产品开发目标是尽量减少配料种类并突出澳洲坚果风味，则颗粒型质地更容易实现这一效果。

生产考量

- 该产品可使用带有高速剪切叶片的加热搅拌机或研磨设备进行生产。
- 配料选择需与加工工艺精准匹配，以确保产品稳定性。在高温和强力搅拌条件下，为维持乳化稳定性，优先选用固体原料而非液体原料。
- 球磨是将颗粒研磨至顺滑细腻质地的最有效方法。
- 高速剪切加工可能无法完全去除产品中的颗粒感。为了提升顺滑度，可添加如糖浆等液体成分，但需注意防止油脂分离。可通过优化剪切速度、加工时间和原料添加速率来控制这一风险，并可结合使用细粉状的固体原料。
- 如采用热加工，产品应在持续搅拌下快速冷却至常温，以最大限度减少油脂分离风险。如无法进行热加工，建议使用已巴氏杀菌的澳洲坚果，并在生产全程严格执行良好生产规范（GMP）。
- 为确保物理稳定性并减少保质期内油脂分离，需添加乳化剂。推荐使用甘油酯（E471）或葵花籽卵磷脂（E322）。
- 可使用如高纤维植物粉等质构调节剂作为天然稳定剂，提升粘度并增强乳化稳定性，尤其是在配方中含有液体成分的情况下。

其他风味建议

- 细滑型薰衣草澳洲坚果酱
- 细滑型味噌澳洲坚果酱
- 细滑型香料奶茶风味澳洲坚果酱
- 颗粒型 Biscoff® 灵感澳洲坚果酱
- 颗粒型咸枫糖澳洲坚果酱
- 颗粒型咸焦糖澳洲坚果酱
- 颗粒型金合欢籽澳洲坚果酱

合规性检查

在澳大利亚，所有配料均可按推荐水平使用。对于特定国际市场，请参阅各国相关法规标准，确保合规，并根据需要对所使用的添加剂进行调整。



想寻找大宗澳洲坚果供应商？

请访问澳大利亚澳洲坚果供应商目录

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

想获得更多技术支持？

可下载澳大利亚澳洲坚果技术指南

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