



マカダミア ペースト

マカダミアカー
ネルスタイル

7 / 8
またはペースト



コンセプト
マカダミア ペースト



加工方法
せん断 または 粉砕



熱処理適合性
適切



生/ロースト
ロースト



シェルフライフ
長期



ナッツ推奨使用率 (%)
なめらか 70-100%のペースト
カリッとした食感 最小60% ペースト と
スタイル7 22%配合

マカダミア ペースト

ナッツペーストは、その多用途性、豊かな風味、柔軟な食感や栄養面での利点が評価され、食品業界全体で広く使用されています。ベーカリーのフィリングや製菓の中心、スプレッド、ソース、植物由来のフォーマットまで、幅広い用途に深みと機能性を加えます。

マカダミアペーストは天然油分を多く含み、滑らかでバターのような食感と贅沢な口当たりのプレミアムな配合は理想的です。そのマイルドでほのかに甘い風味は、他の素材に負けることなく、甘いものにもセイボリーにもよく合います。

マカダミアナッツは、さまざまな食感や用途のニーズに合わせ、滑らかや歯ごたえのあるペースト状に加工することができます。なめらかペーストはクリーミーでのびがよく、チャンキーペーストはカーネルの小粒がほのかな歯ごたえとクリーミーさを加え、独特の贅沢な食感を生み出します。



配合

なめらかマカダミアペースト

		加算率 (%)
原料	説明	シェルフライフ 短期
マカダミア	ロースト マカダミア スタイル 7 または 8, 自社内で粉碎し、滑らかなペースト状に加工したもの、または事前加工済みのペースト	73.90
ココナッツオイル	水添ヤシ油	25.00
塩	ファインクッキングソルト	0.30
ジグリセリド	モノグリセリド、E 471	0.80
合計		100.00

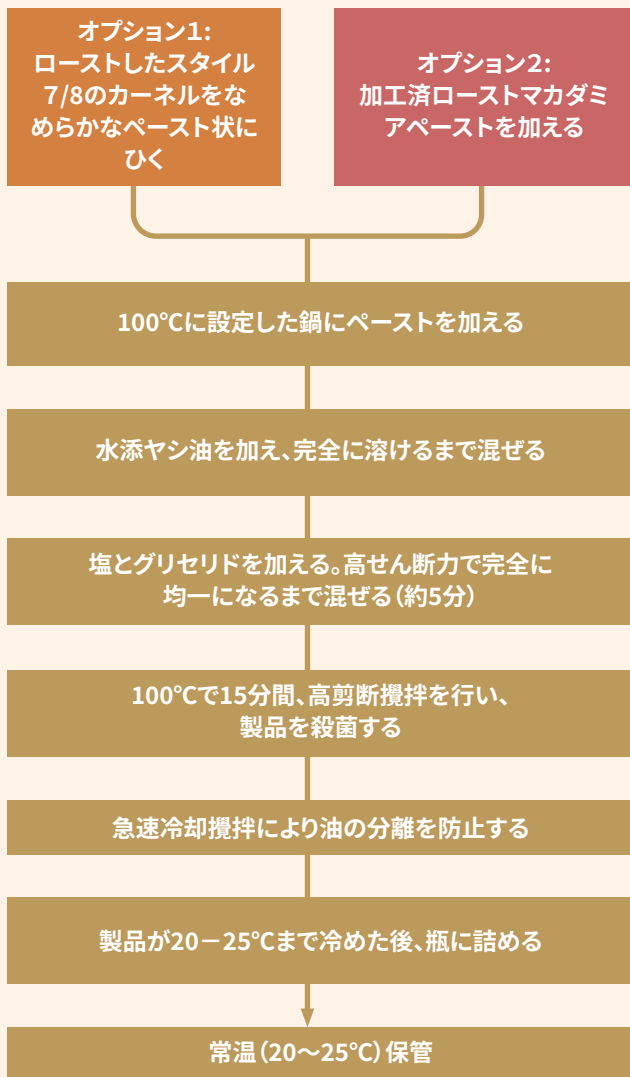
チャンキー マカダミア ペースト

		加算率 (%)	
原料	説明	オリジナル マカダミアペースト	塩メープル マカダミアペースト
マカダミア	ローストマカダミア スタイル7または8、自社で粗いペーストに粉碎したもの、または事前加工済みのペースト	70.40	65.50
マカダミア	マカダミア ロースト 7	28.00	22.00
グリセリド	モノグリセリド、E 471	0.80	0.80
ハイファイバー WF*	植物油	0.50	0.50
砂糖	やわらかいアイシング砂糖	-	8.00
塩	ファインクッキングソルト	0.30	0.70
メープルシロップ	メープルシロップ	-	2.50
合計		100.00	100.00

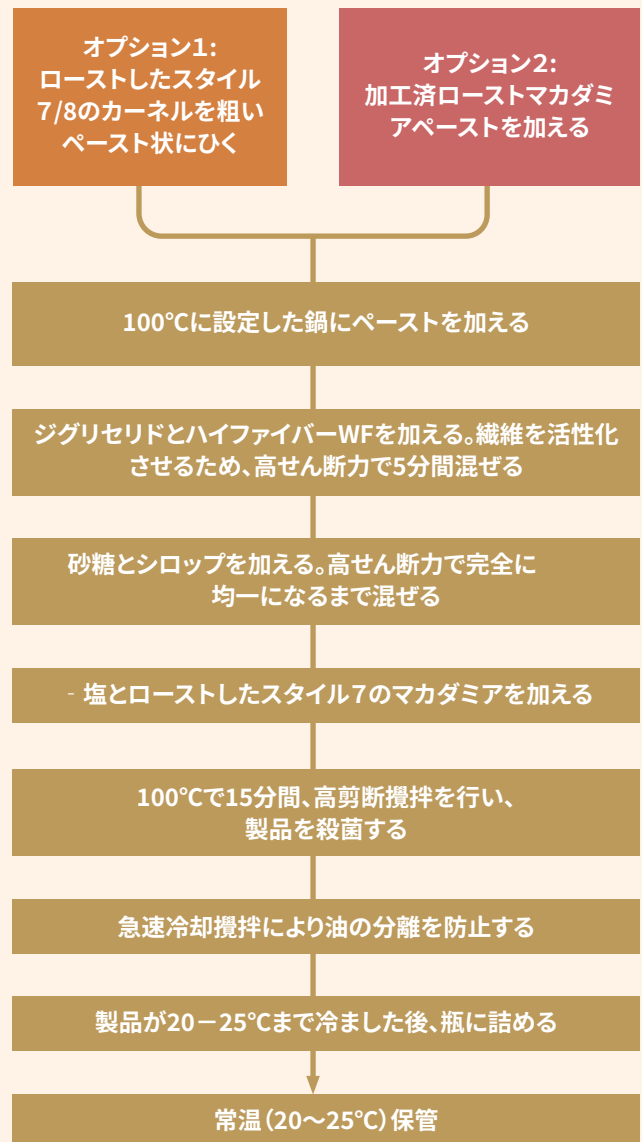
*ハイファイバーWFはHIFOODから調達

加工工程表

なめらかマカダミアペースト 調理工程



チャンキーマカダミアナッツペースト 調理工程



シェルフ ライフ

本製品のシェルフライフは、常温で6ヶ月間。理想的な保存状態を満たすには、水分活性を0.65以下に維持し、さらに、病原体を最低5ログ減少させるため、殺菌を推奨します。推奨される殺菌工程は100℃で15分間ですが、原料の特性や製造業者のHACCP計画や能力に応じて調整を行ってください。



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

- **なめらかマカダミアパースト:** マカダミアをパースト状にしたもの。加工済みのマカダミアパーストを使用するか、自家にてスタイル7/8のマカダミアカーネルを粉碎し、パースト状にしてから他の材料と混ぜ合わせる。
- **チャンキーマカダミアパースト:** マカダミアパースト（加工済み、またはスタイル7/8を自家粉碎したもの）とスタイル7マカダミアカーネルの組み合わせにより、カリッとした食感と広がりやすい食感を実現。
- **生またはロースト:** キャラメル色に仕上げ、マカダミアの風味を強調するには、ローストしたパーストまたはカーネルを推奨する。

マカダミア推奨使用分量

- **なめらかマカダミアパースト:** 原料比率を調整することで好みの食感にできます。マカダミアパーストの比率を高くし、水添ヤシ油を減らすと、食感はさらさらします。水添ヤシ油を25%以上加えることで、より濃厚な食感になります。
- **チャンキーマカダミアパースト:** マカダミアの含有量は、原材料の選択、感覚、予算に基づいて調整可能です。最低60%のロースト・マカダミア・パーストと22%のロースト スタイル7のカーネルを組み合わせると、カリカリとしたナッツのかけらとバランスのとれたスプレッド状の食感が得られます。

マカダミアの扱いと評価

- 豊かなキャラメル色と独特のロースト・マカダミア風味を出すには、ローストをお勧めします。
- チャンキー・マカダミア・パースト: スタイル7/8カーネルを粉碎する場合、または加工済みのパーストを使用する場合は、少し粗めの質感にして、濃厚でのびやすい粘度になるようにします。細かく粉碎しすぎると、水っぽくなり、最終製品の粘度が低下します。
- ピュアでなめらかなマカダミアパーストは、脂肪分が高いためかなりゆるく、スプレッド用途には不向きである。スプレッド用の質感にするには、固形化した油脂を加えることをお勧めします。水添ヤシ油は、アレルゲンが含まれることなく、ニュートラルな風味をもたらします。製造によっては、ココアバター、パーム油、水素添加植物油、固形油脂などの他の油脂も考慮することができます。
- 製品開発者の目標が、最小限の原料で強いマカダミア風味の製品の実現であれば、チャンキー（塊状）タイプの方がより容易に実現できるでしょう

製造上検討事項

- この製品は、高剪断刃を備えたケトルまたは粉碎機の使用で製造可能。
- 製品の安定性を確保するため、原料の選択は加工方法に慎重に合わせる必要がある。熱と集中的に混ぜ合わせるなかで安定したエマルジョンを維持するためには、液体原料よりも固体原料が望ましい。
- ボールミルは、滑らかできめ細かいテクスチャーに粉碎する最も効果的な方法。
- 高せん断処理では、製品のざらつきをすべて取り除くことはできません。よりなめらかにするために、シュガーシロップのような液体原料を配合できますが、油分の分裂を防ぐ注意が必要。これは、せん断速度、処理時間、添加速度を最適化することで達成できる。細かく粉碎した固形成分の使用も考慮すべきである。
- 熱処理を行う場合は、油水分離のリスクを最小限にするため、連続的な攪拌を行いながら、製品を常温まで急速に冷却する必要がある。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を使用し、製造工程全体にわたって適正製造規範（GMP）を厳守することが推奨される
- 保存期間中、物理的安定性を維持し、油分の分離を抑えるためには、乳化剤の添加が必要である。グリセリド（E 471）またはヒマワリレシチン（E 322）の使用を推奨する。
- ハイファイバーWFのような質感調整剤は、天然の安定剤として使用され、粘度を増加させ、特に液体成分を配合した場合、保存期間を通じて乳化安定性をさらに向上させる。

代替フレイバー案

- なめらかラベンダーマカダミアパースト
- なめらか味噌マカダミアパースト
- なめらかスパイスチャイ マカダミアパースト
- チャンキー ビスコフ® マカダミアパースト
- チャンキー 塩メープルマカダミアパースト
- 塩キャラメル チャンキーマカダミアパースト
- ワトルシード チャンキーマカダミアパースト

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/