



마카다미아 페이스트

커널(껍질을 벗긴
마카다미아) 스타일

스타일 스타일
7 또는 **8**
혹은 페이스트



제품 유형
마카다미아 페이스트



가공 방식
전단(Shear) 또는 제분(Mill)



열처리 적합 여부
적합



생/로스팅 마카다미아
로스팅 마카다미아 사용



유통 기한
장기



마카다미아 너트 권장함량(%)
부드러운 페이스트: 마카다미아 페이스트 70~100%
청키(Chunky)한 페이스트: 마카다미아 페이스트
60% 이상 + 스타일 7 커널 22%

마카다미아 페이스트

너트 페이스트는 폭 넓은 활용성, 풍부한 풍미, 조절 가능한 식감, 그리고 영양학적 이점 덕분에 식품 산업 전반에서 널리 활용되고 있다. 베이커리 제품과 제과류 충전재를 비롯해 스프레드, 소스, 식물성 식품에 이르는 다양한 제품에 깊이와 기능성을 더해주고 있다.

마카다미아 페이스트는 자연적으로 높은 오일 함량 덕분에 부드러운 버터의 풍미와 격조 높은 식감을 선사하여 프리미엄 제품 제조에 이상적인 재료이다. 부드러우면서 은은한 단맛은 다른 재료를 압도하지 않으면서 달콤한 제품과 짭짤한 제품의 맛을 모두 탁월하게 복돋아 준다.

마카다미아는 다양한 식감 또는 활용 수요에 맞게 부드러운 페이스트 또는 청키한 페이스트로 가공할 수 있다. 부드러운 페이스트는 크림미하고 발림성 좋은 질감을 제공하는 반면, 작은 커널 조각의 오독오독함이 특징인 청키한 페이스트는 은은한 씹는 맛과 함께 한층 더 크림미한 식감이 더해져 독특하면서도 즐거운 감각적 경험을 선사한다.



배합표

부드러운 마카다미아 페이스트

재료	설명	배합 비율(%)
		단기 유통 기한
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 부드럽게 자체 제분 또는 사전 가공한 페이스트	73.90
코코넛 오일	경화 코코넛 오일	25.00
소금	가는 소금(요리용)	0.30
다이글리세라이드	모노-다이글리세라이드, E 471	0.80
총계		100.00

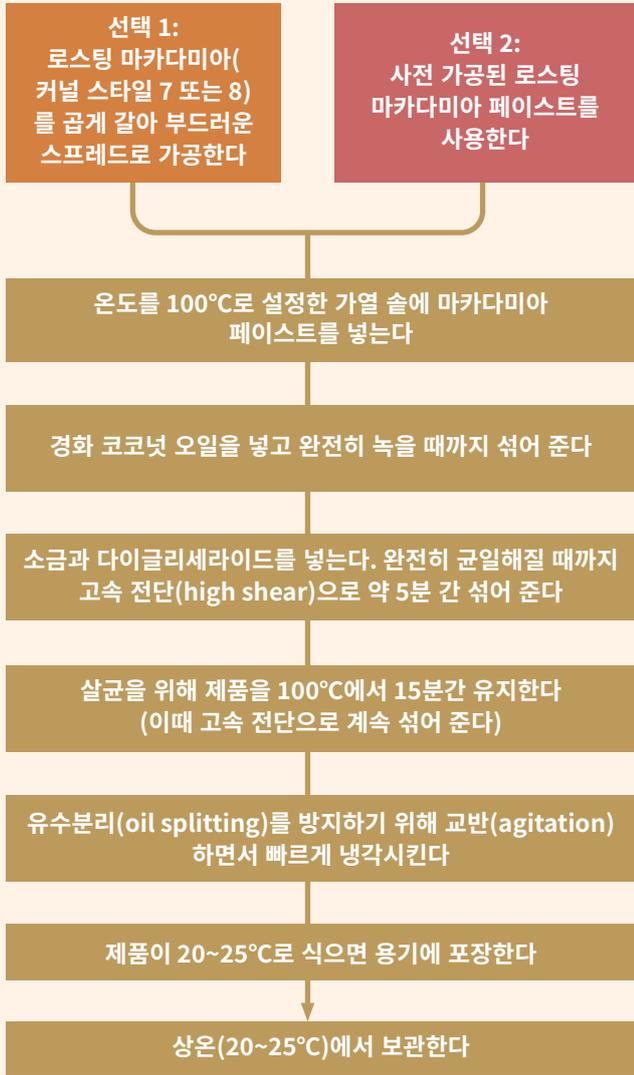
청키한 마카다미아 페이스트

재료	설명	배합 비율(%)	
		오리지널 마카다미아 페이스트	소금과 메이플 시럽이 가미된 마카다미아 페이스트
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 거칠게 자체 제분 또는 사전 가공한 페이스트	70.40	65.50
마카다미아	로스팅 마카다미아(커널 스타일 7)	28.00	22.00
다이글리세라이드	모노-다이글리세라이드, E 471	0.80	0.80
하이파이버(Hi-fibre) WF*	식물성 섬유	0.50	0.50
설탕	슈거 파우더	-	8.00
소금	가는 소금(요리용)	0.30	0.70
메이플 시럽	메이플 시럽	-	2.50
총계		100.00	100.00

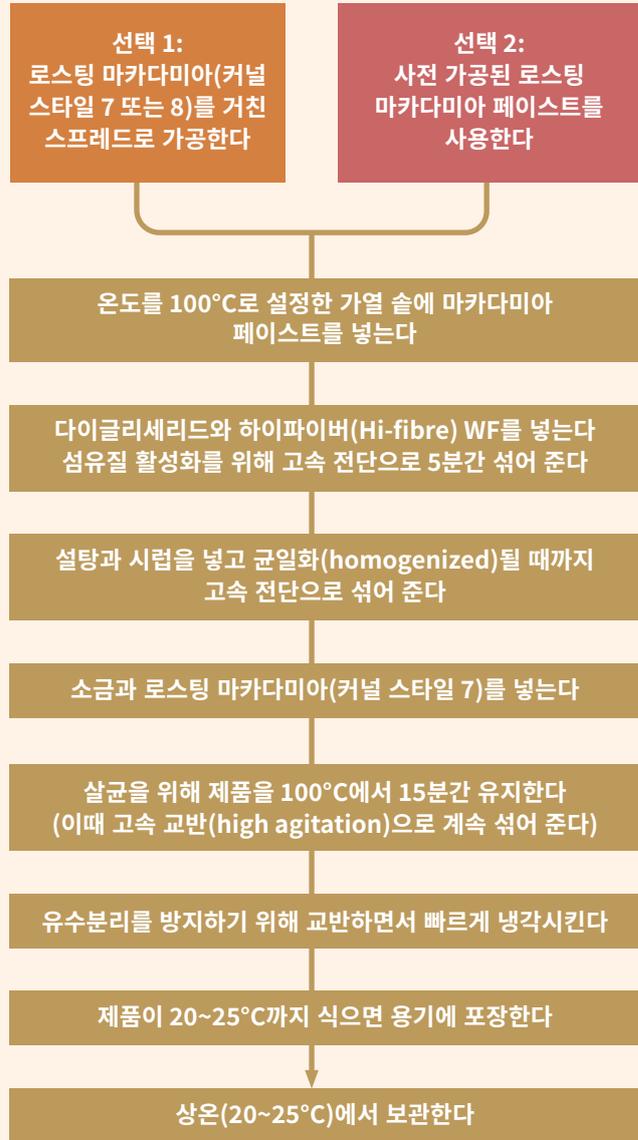
* 하이파이버(Hi-fibre) WF는 HIFOOD사 공급 제품임

공정 흐름도

부드러운 마카다미아 페이스트 가공 공정 흐름도



청기한 마카다미아 페이스트 가공 공정 흐름도



유통 기한

본 제품은 상온 유통 기한이 6개월인 상온 보관 제품으로 설계되었다. 원하는 유통 기한을 실현하려면 반드시 수분 활성도를 0.65 미만으로 유지해야 한다. 또한, 병원균을 최소 99.999% (5-log) 감소시키기 위해 저온 살균이 권장된다. 100°C에서 15분간 살균하는 방식이 권장되나, 재료의 특성 및 제조 사업자의 HACCP 계획과 역량에 따라 조정될 수 있다.



참고: 본 가이드 상의 모든 지침은 연구 목적으로 제시되는 것이며, 제시된 배합표, 포장 및 공정에 따라 실현 가능한 유통 기한에 관한 잠정적인 데이터를 제공한다. 제조 사업자는 자체 장비 및 운영 여건에 따라 제품의 유통 기한 및 공정 변수를 검증할 책임이 있다.

재료로 권장되는 마카다미아 형태

- **부드러운 마카다미아 페이스트:** 페이스트 형태의 마카다미아를 사용한다. 사전 가공된 마카다미아 페이스트를 사용하거나 마카다미아(커널 스타일 7 또는 8)를 갈아 스프레드로 가공한 후 다른 재료와 혼합하면 된다.
- **청키한 마카다미아 페이스트:** (사전 가공 또는 스타일 7 또는 8 커널을 자체 제분한) 마카다미아 페이스트와 커널 스타일 7 크기 마카다미아의 조합을 활용하여 오독오독 씹히는 맛과 더불어 발림성 좋은 질감을 동시에 구현한다.
- **생 마카다미아 vs 로스팅 마카다미아:** 캐러멜 색상을 내고 마카다미아의 풍미를 높이기 위해 로스팅 마카다미아 페이스트 또는 커널 사용이 권장된다

마카다미아 권장함량

- **부드러운 마카다미아 페이스트:** 원하는 식감을 얻기 위해 재료 비율을 조절할 수 있다. 마카다미아 페이스트의 함량을 높이고 경화 코코넛 오일을 줄이면 더 묽은 질감이 된다. 반면 경화 코코넛 오일 함량을 25% 이상으로 높이면 더 진한 질감이 된다.
- **청키한 마카다미아 페이스트:** 마카다미아 함량은 재료 선택, 희망하는 감각적 특성 및 비용 고려에 따라 조정 가능하다. 로스팅 마카다미아 페이스트 함량 60% 이상에 커널 스타일 7 크기의 로스팅 마카다미아 22%를 조합하면 오독오독 씹히는 맛이 발림성 좋은 질감과 조화를 이루게 된다.

양질의 제품을 위한 마카다미아 취급법 및 주의사항

- 제품의 진한 캐러멜 색상과 로스팅 마카다미아의 독특한 풍미를 내기 위해 로스팅 마카다미아 사용이 권장된다.
- 청키한 마카다미아 페이스트: 스타일 7 또는 8 크기 커널을 제분하거나 사전 가공된 페이스트를 사용하는 경우, 진하고 발림성 좋은 농도가 되려면 약간 거친 질감을 유지해야 한다. 너무 곱게 제분하면 최종 제품의 질감이 묽어지고 점도가 감소할 수 있으므로 과도한 가공은 피해야 한다.
- 순수한 부드러운 마카다미아 페이스트는 높은 지방 함량으로 인해 상당히 잘 흐르는 성질을 지니기에 다른 음식 위에 살짝 뿌리는 (drizzle) 용도로 아주 좋지만 스프레드로는 그다지 적합하지 않다. 발림성 좋은 질감을 구현하려면 경화 오일이나 지방을 첨가하는 것이 좋다. 경화 코코넛 오일은 중성적인 풍미가 있으며 알레르기 유발 물질이 포함되어 있지 않으므로 이러한 목적에 적절한 선택이다. 배합 시 필요에 따라 코코아 버터, 팜유, 경화 식물성 오일 및 고체 지방을 비롯한 다른 액체/고체 지방의 사용도 검토할 수 있다.
- 제품 개발자의 목표가 최소한의 재료를 사용하며 강한 마카다미아 풍미를 내는 제품을 만드는 것이라면, 청키한 마카다미아 페이스트를 통해 이러한 목적을 더 쉽게 달성할 수 있다.

제조 시 고려사항

- 본 제품은 고속 전단 칼날이 장착된 솔 또는 제분기를 사용하여 제조할 수 있다.
- 제품 안정성을 유지하려면 가공 방식에 맞도록 재료를 신중하게 선정해야 한다. 가열과 집중적인 혼합이 이뤄지는 상황 하에서 유화를 안정적으로 유지하기 위해서는 액체 재료보다 고체 재료가 선호된다.
- 볼 밀링(Ball-milling)은 입자 상태의 재료를 부드럽고 고운 질감으로 갈아내는 가장 효과적인 방법이다.
- 고속 전단 가공 시 제품 내의 거친 입자를 100% 제거하지는 못할 가능성이 있다. 보다 부드러운 제품을 만들기 위해 설탕 시럽 등 액체 재료를 첨가할 수 있으나 유수분리 방지에 주의해야 한다. 전단 속도, 가공 시간, 재료 첨가 속도의 최적화를 통해 이러한 목표를 달성할 수 있다. 곱게 갈린 고체 재료의 사용도 고려해야 한다.
- 열처리가 적용될 경우, 유수분리 위험을 최소화하기 위해 제품을 계속 교반(agitation)하는 동시에 빠르게 상온으로 냉각해야 한다. 열처리가 부적합한 경우, 저온 살균된 마카다미아를 사용하고 생산 공정 전반에 걸쳐 우수제조관리기준(GMP)을 엄격하게 준수할 것이 권장된다.
- 유화제 첨가는 물리적 안정성을 유지하고 유통 기한 동안 유수분리를 줄이는 데 필수적이다. 본 제품 유형에는 글리세라이드(E 471) 또는 해바라기 레시틴(E 322) 사용이 권장된다.
- 하이파이버(Hi-fibre) WF 등 질감 개선제는 제품의 점도를 높이고 유통 기한 중, 특히 액체 재료가 포함된 경우, 제품의 유화 안정성을 더욱 증진하는 천연 안정제로 활용된다

다양한 재료를 추가한 응용 제품

- 라벤더가 추가된 부드러운 마카다미아 페이스트
- 미소된장이 추가된 부드러운 마카다미아 페이스트
- 인도식 차이(chai)가 추가된 부드러운 마카다미아 페이스트
- 로투스(Lotus) 사 비스코프(Biscoff)® 과자 스타일의 청키한 마카다미아 페이스트
- 소금과 메이플 시럽이 가미된 청키한 마카다미아 페이스트
- 소금과 캐러멜이 가미된 청키한 마카다미아 페이스트
- 와틀 씨앗(wattle seed)이 추가된 청키한 마카다미아 페이스트

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/