



澳洲夏威夷果醬

澳洲夏威夷果仁
規格

7/8

或果仁醬



概念
澳洲夏威夷果醬



加工方式
剪切或研磨



適合熱處理
是



堅果 (生/烘烤)
烘烤



保存期限
長



堅果建議使用比例 (%)
滑順版本建議使用70-100%的果醬
顆粒版本建議至少使用60%的果醬與22%的規格7號果仁

澳洲夏威夷果醬

澳洲夏威夷果醬在食品產業中廣泛應用，因其多功能性、濃郁風味、可調整的質地與營養價值而備受重視。從烘焙內餡與糖果夾心，到抹醬、醬料及植物性產品形式，它都能為各種應用增添深度與機能性。

澳洲夏威夷果醬天然含有豐富油脂，因此帶有柔滑、奶油般的質地與奢華的口感，特別適合用於高端配方。其風味溫和、略帶甜味，能與甜品或鹹食完美搭配，不會壓過其他成分。

澳洲夏威夷果可加工成柔滑或顆粒狀果醬，以滿足不同的質地與應用需求。柔滑果醬具有可塗抹的奶油狀質地，而顆粒果醬則保留果仁碎粒，帶來細膩的脆感與額外的奶香，營造出獨特且令人滿足的感官體驗。



配方

滑順版本澳洲夏威夷果醬

成分	說明	添加比例 (%)	
		短保值期	
澳洲夏威夷果	烘烤澳洲夏威夷果規格7或8號，可於廠內研磨成柔滑果醬，或使用預先加工的果醬。	73.90	
椰子油	氫化椰子油	25.00	
鹽	精製食鹽	0.30	
二酸甘油酯	單甘油酯	0.80	
總計		100.00	

顆粒版本澳洲夏威夷果醬

成分	說明	添加比例 (%)	
		原味澳洲夏威夷果醬	鹽味楓糖澳洲夏威夷果醬
澳洲夏威夷果	烘烤澳洲夏威夷果規格7或8號，可於廠內研磨成粗狀果醬，或使用預先加工好的果醬	70.40	65.50
澳洲夏威夷果	烘烤澳洲夏威夷果規格7號	28.00	22.00
甘油酯	單甘油酯	0.80	0.80
高纖全麥粉*	植物纖維	0.50	0.50
糖	細糖霜	-	8.00
鹽	精製食鹽	0.30	0.70
楓糖漿	楓糖漿	-	2.50
總計		100.00	100.00

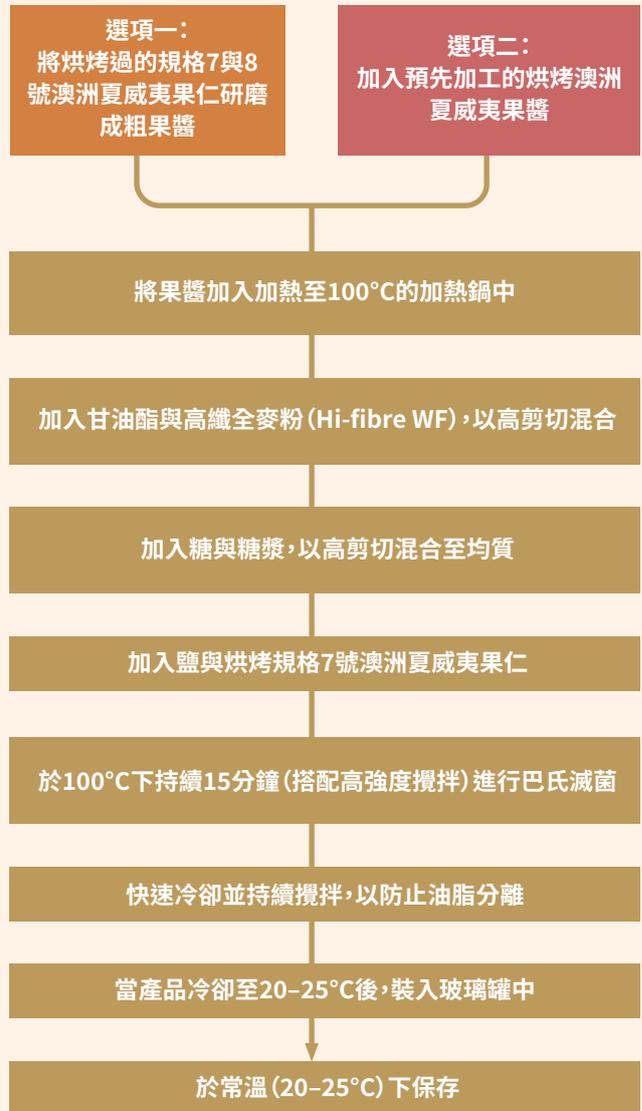
*高纖維成分Hi-fibre WF由 HIFOOD提供。

加工流程圖

圖一：滑順版本澳洲夏威夷果醬製程流程圖



圖二：顆粒版本澳洲夏威夷果醬製程流程圖



保存期限

本產品設計為可常溫保存，保存期限為6個月。為達到預期的保存期限，產品的水活性必須維持在0.65以下。此外，建議進行巴氏滅菌處理，以確保病原體至少達到 5-log 的滅菌效果。建議的巴氏滅菌條件為攝氏 100度、持續15分鐘，但可根據配方特性及製造商的 HACCP 計畫與實際能力進行調整。



注意事項：以上指引僅供研究用途，提供關於本配方、包裝與加工條件下可達保存期限的參考數據。實際產品的保存期限與加工參數需由商業製造商依其特定設備與操作條件進行驗證。

推薦的澳洲夏威夷果形式

- **滑順版本澳洲夏威夷果醬**：將澳洲夏威夷果以果醬形式加入配方中。可使用預先加工的果醬，或於廠內將規格7或8號果仁研磨成醬後，再與其他原料混合。
- **顆粒版本澳洲夏威夷果醬**：結合澳洲夏威夷果醬（可為預先加工或由規格7或8號果仁於廠內研磨）與7號果仁，製成具有顆粒口感的可抹醬，兼具滑順與酥脆口感。
- **生果仁與烘烤果仁**：建議使用烘烤過的果仁或果醬，以呈現焦糖色澤並增強澳洲夏威夷果的風味。

推薦的澳洲夏威夷果使用比例

- **滑順版本澳洲夏威夷果醬**：可依需求調整配方比例以達到理想的質地。若使用較高比例的澳洲夏威夷果醬並減少氫化椰子油的用量，將會產生較稀的質地。若想要較濃稠的質地，建議至少添加25%的氫化椰子油。
- **顆粒版本澳洲夏威夷果醬**：可依原料選擇、預期的風味口感以及成本考量調整澳洲夏威夷果含量。建議至少使用60%的烘烤澳洲夏威夷果醬，搭配22%的烘烤7號果仁，以製作出兼具可抹性與酥脆果粒的平衡口感。

澳洲夏威夷果的處理方式與應用評估

- 建議使用烘烤澳洲夏威夷果，以呈現濃郁的焦糖色澤與獨特的烘烤風味。
- **顆粒型澳洲夏威夷果醬**：在研磨規格7或8號果仁或使用預先加工的果醬時，應保留略為粗顆粒的質地，以獲得濃稠、可塗抹的口感。應避免過度研磨，因為過細會導致質地變稀、最終產品黏稠度降低。
- **滑順版本澳洲夏威夷果醬**因其高油脂含量而呈現較稀流質的狀態，雖適合用作淋醬，但並不適合應用於可塗抹型產品。若要提升其可塗抹性，建議加入固態油或脂肪。氫化椰子油是一個適合的選擇，具有中性風味，且不會引入過敏原。依據配方需求，也可考慮使用其他油脂，如可可脂、棕櫚油、氫化植物油或其他固態脂肪。
- 若產品開發者希望打造一款成分精簡、澳洲夏威夷果風味濃郁的產品、建議採用顆粒版本果醬更容易達成此目標。

生產製造考量

- 本產品可使用帶有高速剪切刀片的加熱攪拌鍋，或透過研磨機進行製造。
- 需根據加工方式謹慎選擇原料，以確保產品穩定性。在高溫與高強度混合條件下，使用固態原料比液態原料更有利於維持穩定的乳化狀態。
- 球磨是將顆粒研磨成細緻柔滑質地的最有效方式。
- 高剪切處理可能無法完全去除產品中的粗糙顆粒感。為提升滑順度，可加入如糖漿等液態原料，但須注意避免油水分離。這可透過優化剪切速度、處理時間與原料添加速率來達成。同時，也應考慮使用細粉狀的固體原料。
- 若進行熱處理，加工後應在攪拌下迅速冷卻至室溫，以降低油脂分離的風險。若無法進行熱處理，則建議使用已巴氏滅菌的澳洲夏威夷果，並於生產過程中嚴格執行良好製造規範（GMP）。
- 為維持產品物理穩定性並減少保存期間的油脂分離，需加入乳化劑。建議使用甘油酯（E471）或葵花卵磷脂（E322）。
- 可使用如高纖全麥粉（Hi-fibre WF）等質地調整劑作為天然穩定劑，提升黏稠度並進一步改善乳化穩定性，特別是在含液態成分的配方中。

風味變化建議

- 滑順版本薰衣草澳洲夏威夷果醬
- 滑順版本味噌澳洲夏威夷果醬
- 滑順版本香料奶茶風味澳洲夏威夷果醬
- 顆粒版本Biscoff®靈感澳洲夏威夷果醬
- 顆粒版本鹹楓糖澳洲夏威夷果醬
- 顆粒版本鹹焦糖澳洲夏威夷果醬
- 顆粒版本金合歡籽澳洲夏威夷果醬

法規遵循檢查

所有配方中所使用的成分在澳洲皆符合建議使用量下的合法規範。若產品將出口至其他國際市場，請參閱當地相關法規標準，以確保配方符合規定，並對所使用的添加物進行必要的調整。



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/