



AUSTRALIAN
MACADAMIAS



夏威夷果仁

處理與儲存指南

夏威夷果仁

處理與儲存指南

澳洲夏威夷果因其美味、富含植物性蛋白質而享譽全球，不僅為料理與食品增添獨特風味與口感，還帶來眾多健康益處。

作為所有堅果中最豐富的單元不飽和脂肪來源，夏威夷果以其「好脂肪」聞名。但也正因其脂肪含量高，在儲存與處理上需要特別注意。只要正確處理與儲存，夏威夷果仁的保存期限可以非常長。影響其保存品質的兩大關鍵因素是：避免受潮與隔絕氧氣。

大包裝

為了延長保存期限，必須有效控制濕氣與氧氣的接觸，並使用適當的包裝方式。

包裝

不同包裝對氧氣與水分的阻隔效果差異很大。為了達到建議的 24 個月保存期限，散裝夏威夷果仁應使用含鋁箔的高阻隔膜進行真空包裝。

儲存

為了保持夏威夷果仁的酥脆口感、優質風味及最佳保存期限，建議在原包裝未開封的情況下，儲存在陰涼乾燥的環境中。

一旦接觸空氣，果仁會迅速吸收濕氣，導致酥脆度下降、風味變差及保存期限縮短。若紙箱已開封但未使用完，請將剩餘產品重新密封或放入密封塑膠容器中，並以 5–10°C 冷藏保存。

- + 控制濕氣與氧氣
- + 使用含鋁箔的高阻隔膜進行真空包裝
- + 未開封包裝應儲存在陰涼乾燥的環境中
- + 開封後的產品需重新密封，或置於密封塑膠容器中，並於 5–10°C 間冷藏保存

零售包裝

零售包裝通常不會採用真空包裝，因此包裝材料的阻隔性能會大幅影響最終產品的保存期限。在進行零售包裝時，使用充氮方式降低包裝內的氧氣含量。

市面上有多種零售包裝材料可供選擇。包裝對氧氣與水分的阻隔性越高，產品的最佳賞味期限就越長。

建議使用的零售包裝材料包括：高阻隔性軟性包裝、氣密封閉的金屬罐或玻璃罐。

- + 選擇對氧氣與水分具高阻隔性的包裝
- + 建議使用具有高阻隔性的軟性包裝材料、氣密封閉的金屬罐或玻璃罐，這些都是不錯的選擇

散裝儲料槽

當以散裝儲料槽銷售夏威夷果仁時，因無法有效隔絕氧氣與水分，因此更難維持產品的新鮮度與酥脆口感。然而，透過以下簡單的作法，仍可維持其品質：

- 確保儲料槽具有可掀式蓋子，消費者取用所需的夏威夷果後，蓋子能夠關閉。
- 確保勺子固定在桶子上，以防止它掉落到地板上。
- 每次保持儲料槽中只有少量的產品，以確保它會被迅速翻動——理想情況下，每 2-3 天翻動一次。
- 當重新填充儲料槽時，先將剩餘的果仁取出並放在一旁，然後去除周圍的灰塵。將新鮮的果仁放在乾淨的儲料槽底部，再將較舊的產品放在上面。

- + 確保蓋子能密合關閉
- + 控制儲存量在適當範圍內
- + 補貨時，將新鮮果仁放在下方，舊產品放在上方

烘烤果仁

一般來說，最佳的烘烤效果是通過在較低溫度下長時間烘烤來實現的，這樣可以改善顏色的均勻性。

在烘烤完整批次的堅果之前，建議先進行小批量測試，以確定是否需要調整烘烤參數。這可能涉及烘烤時間和/或溫度的變動。

對於連續堅果烘烤機（如Proctor或Aeroglide），建議的起始溫度為125°C，烘烤時間約為11分鐘。如果未達到適當的烘烤效果，可以增加時間和/或溫度。

消費者通常期望最終的烘烤產品具有均勻的奶油色到淺棕色，無過度深色的堅果，並且擁有一種不過度烘烤且愉悅的烘烤風味。

- + 在較低溫度下長時間烘烤
- + 測試小批量以確定最佳參數
- + 目標是均勻的奶油色

將夏威夷果與其他產品搭配



混合零食與穀物產品

由於夏威夷果的水分含量可達1.8%，通常低於其他食材。這可能會導致夏威夷果在包裝後，隨著時間的推移，水分逐漸上升，直到所有成分之間達到水分平衡。這會影響整體產品的保質期。因此，最終產品的保質期通常由配方中保質期最短的成分決定。



冰淇淋

當夏威夷果加入冰淇淋配方時，通常會進行其他食材包裹處理，以減少其水分吸收。像蜂蜜這樣的包裹物可以減緩水分的吸收。刷油烘烤也可以提供一層保護層，減少水分的吸收。



巧克力裹層

夏威夷果在包裹巧克力之前通常會進行刷油烘烤。刷油烘烤賦予堅果一種與巧克力相得益彰的風味，並且提供一層油膜，減少巧克力對堅果的水分轉移。巧克力包裹的夏威夷果最好儲存在乾燥、陰涼的儲藏室中，溫度應保持在18-25°C之間，相對濕度低於60%。在這一最佳溫度範圍內儲存可以確保巧克力不會因高溫而融化或變軟，並且防止在15°C以下形成脂肪霧，這會影響最終產品的外觀。

- + 在將夏威夷果仁混合進食品產品時，必須考慮所搭配食材的特性。

需要更多資訊？

請聯絡：

Laura Davies

澳洲夏威夷果市場開發經理

T: +61 499 927 564

E: laura.davies@macadamias.org

若要尋找澳洲夏威夷果供應商：

請參閱澳洲夏威夷果供應商名錄：

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

AUSTRALIAN  MACADAMIAS

