

美国开心果 果仁规格概述

产品:

带壳和去壳的开心果果仁

味道/风味:

开心果果仁应该没有不新鲜的气味或者腐臭味。

形态:

特大整颗果仁: 80%或以上以重量来分应该都是整颗果仁, 不超过5%的样品要能通过24/64英寸的圆孔筛, 不超过1%的样品要能通过16/64英寸的圆孔筛。

大颗整颗果仁: 80%或以上以重量来分应该都是整颗果仁, 不超过2%的样品要能通过16/64英寸的圆孔筛。

大颗裂开的果仁: 75%或以上以重量来分应该都是半颗的裂开的果仁, 不超过5%的样品要能通过16/64英寸的圆孔筛。

完整和碎裂的果仁: 任何整颗或碎裂的果仁的混合物, 整颗果仁和/或碎裂的果仁所占的百分比要具体说明。不超过5%的样品要能通过5/64英寸的圆孔筛。

半颗: 用于装饰。

半颗和碎粒: 这种规格的开心果最为广泛于食品业。半颗的开心果可以被用来装饰, 小一点的开心果碎粒可以被揉进面团, 冰淇淋和冷冻甜点中。

小颗粒: 在注重绿色果仁的味道和颜色的地方, 小颗粒就派上用场了。这些小颗粒可以与面团融合的很好, 并且牢牢地附着在一些食品上。而且这些小颗粒与冰淇淋, 冷冻甜点也能混合的不错。请注意, 不同的供应商对这些小颗粒规格的开心果会有不同的叫法。

开心果粉: 这是开心果的最小规格。开心果粉的大小可以小到像面粉一样。一般来说, 开心果粉均经过消毒以延长其保质期。开心果粉常被饼房用于点缀面包蛋糕, 也作为面团的一种配料, 或者用于做开心果馅。

开心果油: 在将果衣与果壳分离的过程中, 高质量的开心果油随之产生, 被用作烹饪用油。开心果油还能够在饼房, 糖果业增加了一些属于开心果的特有风味。

开心果酱和开心果黄油: 经过后续加工后, 开心果面团就产生了, 同时与葡萄糖混合后制成杏仁状的馅料, 被应用到饼房和糖果中。商业用途的开心果黄油同样也为饼房和糖果业增加了一些属于开心果的特有风味。

特点:

- 水分含量: 2.5-4.1%
- 灰: 2.91-3.55%
- 天然纤维: 1.74-2.19%
- 水分子活跃状态: 0.75或以下
- 蛋白质: 55.2-60.5%
- 特殊重力: 0.930
- 烟熏温度: 华氏350-355度
- 变通性: 开心果可以和其他坚果一同在机器上被再次加工或包装

原产国:

美国: 加利福尼亚州, 亚利桑那州, 新墨西哥州

包装规格:

25磅, 纸箱装, 聚乙烯塑料包装

储存和使用:

- 最佳储存温度为摄氏0-3度或华氏32-40度, 相对湿度55-70%。
- 保持包装箱密封及聚乙烯内衬完整, 直到要打开使用。
- 开心果含天然抗氧化物, 能够保持其新鲜性, 也能通过添加BHA/BHT来延长其保质期。

保质期:

为保证最佳状态, 请在开封后一年使用完。

营养表 营养成分

食用份量1盎司 (28.35克)
或49颗烘烤/盐焗开心果仁

每餐成分含量	
卡路里 160	脂肪卡路里 120
%每天营养摄入量	
脂肪总量	13g 20%
饱和脂肪	1.5g 8%
反式脂肪	0g
多元不饱和脂肪	4g
单元不饱和脂肪	7g
胆固醇	0mg 0%
钠	120mg 5%
钾	290mg 8%
碳水化合物总量	8g 3%
膳食纤维	3g 12%
糖	2g
蛋白质	6g
维生素A	2%
维生素C	2%
钙	4%
铁	6%
维生素E	2%
硫胺素	15%
维生素B ₆	15%
叶酸	4%
磷	15%
镁	8%
锌	4%
硒	4%
铜	20%

*每日营养摄入量以2000卡路里为基准。每日营养摄入量可能根据您的卡路里面摄入量多少有变化。数据来源: 美国农业部国家营养数据库标准参考列表27 (2015年)。



美国开心果果仁

使用建议



烘焙

- 开心果果仁是一种增值性的原料，适用于各种商业性的烘焙产品，如手工面包、甜面包、麦芬、贝果、曲奇饼、巴克拉娃饼等。它们能混合在生面团中并不产生不良的颜色或酸性反应。开心果小颗粒能用作点缀，也能和开心果粉一起装饰像丹麦糕点或甜甜圈等甜品。
- 大多数面包师会从面包房、餐饮供应商或直接从APG的加工商采购完整、半颗和小颗粒的果仁。若您的供应商没有开心果果仁，请向他们查询并让他们订购。
- 从表面挑选整颗的开心果，小颗粒和开心果粉可以从包装箱中分类。
- 开心果果仁是中东烘焙和糖果的传统原料，中东烘焙和甜点的市场在北美正在急速地发展。

糖果

- 开心果碎粒的天然形状非常适合用巧克力、角豆或其他裹料包起来。请挑选半颗和碎粒的开心果。
- 开心果果仁鲜绿的颜色在黑巧克力和白巧克力的衬托下形成了独特的对比。
- 在世界各地，开心果果仁已被用于巴克拉娃饼、哈尔瓦糕等流行地中海与中东甜食。开心果碎粒和酱能作为独特的馅，而半颗和碎粒可以作为吸引眼球的装饰品。

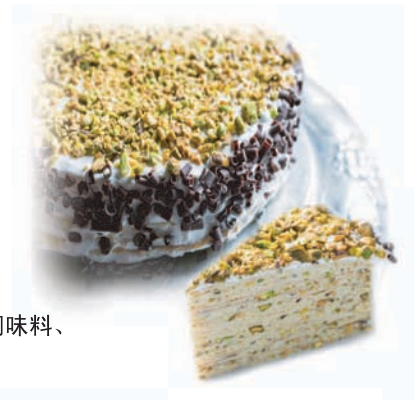
零食

- 干净和干透的开心果果仁不会掺入其他的味道，并能与像辣椒和青柠等香料或者带甜味的裹料融合，在创造创新的口味之余而不失开心果独特的味道。
- 开心果非常适合与盐、蒜、辣椒和咖喱等零食调味料搭配。



预加工食品和小点

- 开心果果仁松软酥脆，非常适合用于冷冻食品，而且能够在再加热或微波炉加热下保持其口感。
- 开心果粉常被用作香肠的调味料、改善口感的成分和抗氧化剂。



乳制品

- 开心果果仁常用于冰淇淋、酸奶冰淇淋、意式冰淇淋和冰糕。它们不但能保持酥脆，也能赋予乳制品独特的开心果味道和鲜亮的绿颜色。



其他

- 通过APG的努力，越来越多的消费者认识到开心果的营养价值，并知道它是脂肪含量最低的坚果之一。消费者对健康食品的需求增加了开心果作为零食和食品原料的价值。

以上说明仅针对接受者和主要的合作方，未经美国开心果种植者协会的授权许可，不得将此信息转给第三方。此处包含的信息，我们尽可能保证都是真实准确的。不过因为如何使用开心果超出我们的控制范围，我们不保证能够准确地推荐或建议。购买者应当自行进行测试和分析来确保开心果在加工过程中作为配料的安全性和有效性。



AmericanPistachios.cn

美国开心果种植者协会
地址：中国上海浦东世纪大道8号
国金中心二期2013-2014室
电话：(8621) 6888-9835/6888-9836
传真：(8621) 5877-5839
电子邮箱：smh-shanghai@163.com
网址：AmericanPistachios.cn