



夏威夷果原產於澳大利亞(又稱澳洲堅果)，被認為是世界上最優質、最精緻的堅果。這就是為什麼它被稱為“堅果皇后”。質地硬的堅果可以像其他任何乾果一樣作為零食食用，也可以在製作甜點的食譜中使用。可提煉制油，既可以在廚房中食用，又可以當為保養品塗在皮膚上。

豐富的營養來源，提供一系列有價值的物質。其中值得注意的是蛋白質、植物纖維和不飽和脂肪，含有大量的必需脂肪酸、礦物質和維生素(尤其是 E、A、B1 和 B2)。

夏威夷堅果性能

夏威夷果是一種對人體正常運作富含營養的食物，它們含有脂肪酸(類似於橄欖油)，對避免腦血管疾病至關重要。從同樣的意義上講，它們有助於減少膽固醇問題，因為含有大量的單不飽和脂肪，這是解決該問題所必需的。另一方面，其纖維含量有助於調節腸道運輸並避免便秘問題。同時其營養成分增強了免疫系統，並且由於其高鈣和磷含量，有利於骨骼和牙齒的增強和發育。

夏威夷堅果種植工藝

危地馬拉是世界上第四大夏威夷果的生產國，它於 1972 年開始規模種植，並將其生產的 80% 出口。在危地馬拉，全年都是收成期，但產量及質量最佳的月份是每年 5 月至 8 月。

- 收集：**果實不在樹枝上採收，而是當堅果成熟時，它們自己會從樹上脫落並掉到地上。外殼會打開，但不會從螺母上脫落。採收是在地面上完成的，可以利用人工或機械方式完成。為了避免由於真菌的侵襲或嚙齒類動物的破壞而腐爛，收穫的間隔每週一次，如果濕度太大則每週兩次。
- 處理：**收穫時，堅果的濕度約在 25% 至 30%。為了避免堅果過熱，在收穫後的 24 至 72 個小時內必須將生綠色的外殼取下，否則堅果將形成黴菌，造成外殼迅速改變顏色並使殼中的杏仁產生霉味。
- 乾燥：**收穫時，堅果的濕度高，天然油脂尚未開發。核桃去殼後，將其立即放在陰涼處晾乾 2 至 3 週，以減少水分含量並產生天然油脂。
- 去殼：**一旦核桃乾燥，它就會與外殼分離。為此，殼必須呈玻璃態，以便當外殼破裂時，碎片被分離並且杏仁不被損壞，因為如果不分離殼體，則果仁被擠壓，去殼果仁尺寸為 12 至 35 毫米是合適的。
- 清潔和分類：**遵循國際質量標準，使用夏威夷生產商制定的質量標準(ASERCA)。杏仁的清潔和分類通過脫粒機、鼓風機、通過電子分離和手動分離的不同方法進行。包裝之前清除異物(石頭、外殼殘留物)。
- 包裝：**使用保護性氣體(氮氣)充入包裝內，以消除核桃周圍的氧氣並防止其腐爛，然後將其真空包裝在鋁包中，然後裝在紙板箱中。
- 保存：**如果最佳濕度為 1.5%，則核桃可以保存在氣密的容器中，最長可以保存 6 個月。如果溫度在 1 至 4°C 之間，則可以保存長達 12 個月。

夏威夷果



產品名稱：	帶殼夏威夷堅果
產品描述：	硬質果實，堅果大小為 12 至 35 毫米
產品尺寸：	直徑≥22 毫米
產品容量：	25kgs 散裝袋
集裝箱裝：	1000 散裝袋 / 25000kgs x 40 尺集裝箱
產品收成：	每年五月至八月
製造產地：	危地馬拉
產品濕度：	重量法分析為 1.5-2%(基於內核)。
產品認證：	堅果乾殼，仁粒含量為 26-28%(仁粒重量，未損壞整個外殼的總重量)。檢驗方式使用澳大利亞澳洲堅果協會推薦採樣方法。 損壞的仁粒最大為值 8-10%(損壞的內核數量-昆蟲、黴菌/每 100 個堅果)。 外殼的視覺缺陷小於或等於 5%(呈黑色或油性外殼，外殼上的洞或裂縫使內核可見)。
保存方式：	請置於陰涼乾燥處
保存期限：	12 個月，1°至 4°C 之間。



備註

報價



好果



壞果

