



## 美国加州巴旦木

从古时起，美国加州巴旦木就以其香甜的口味、松脆的质地、以及诸多营养价值引起了全世界的重视。

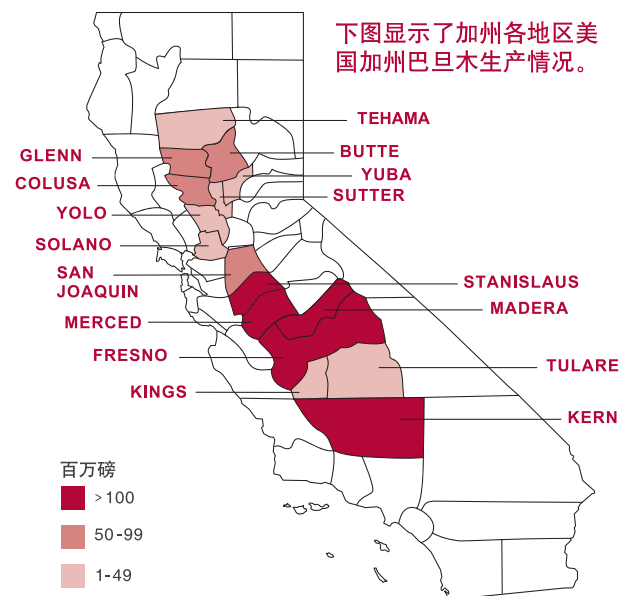
加州是世界上最主要的美国加州巴旦木供应地，该地区有种植美国加州巴旦木的理想条件，那里气候温和，土壤肥沃，而且阳光充足，美国加州巴旦木产量超过全球供应量的80%，出口到近90个国家。美国加州巴旦木行业利用最先进的设备和专业化技术，进行美国加州巴旦木种植、采收、加工和包装，从而确保优质产品的全年稳定供应。

美国加州巴旦木行业注重环境保护，始终把消费者的健康放在首要位置。质量控制始源于果园，并始终贯穿于生产、加工和包装等各个环节。

美国加州巴旦木品种繁多，产品形式多样，用途极为广泛，适用于各种产品。本指南旨在帮助您选择适合您具体需求的美国加州巴旦木品种、规格、产品形式和等级。

### 美国加州巴旦木行业概况

整个加州中部共有6000多个美国加州巴旦木种植者，果园面积超过70万英亩（28.3万公顷）。该地区夏季炎热干燥，冬季凉爽多雨，最适合美国加州巴旦木的生长。加州是美国境内唯一展开美国加州巴旦木商业化种植的地区。



## 美国加州巴旦木的生长周期

象油桃、桃、李等核果的原种一样，美国加州巴旦木在植物学上被划分为一种水果。巴旦木分为甜巴旦木(*Amygdalus communis* L.Var.dulcis)和苦巴旦木(*Amygdalus communis* L.Var.amara)两类，当然，加州只出产甜巴旦木。

美国加州巴旦木果生长于树上，二月中到三月末为开花期。美国加州巴旦木树不能自花授粉，因此蜜蜂起到很大的作用。为了保证产量，至少需要交替栽种两种不同品种的美国加州巴旦木树。

美国加州巴旦木果在壳内生长，果壳外还有一层外荚(类似于桃子的果肉部分)。夏季，随着果仁成熟，外荚失水变干并裂开，露出包裹着果仁的美国加州巴旦木果壳。之后，果壳逐渐干燥，等待采收。

八月中到十月之间是美国加州巴旦木的采收季节。采收时，“摇树机”将裹着外荚的美国加州巴旦木摇落到地上。晾干后，美国加州巴旦木经过收集被运送到加工厂，进行脱壳，除杂质和分级，最后出售给成千上万的客户。







# 美国农业部标准和等级 standards and grades

带皮美国加州巴旦木的美国农业部等级是一个被多数加工商和客户遵循的基本标准。美国加州巴旦木行业可以根据预期的用途，提供满足客户特殊规格的大小和等级要求的美国加州巴旦木。

USDA grades for natural almonds are voluntary minimum standards. The California Almond industry can supply almonds to customers' unique specifications, both in terms of sizes and grades, based on the intended applications.

## 美国农业部等级 USDA GRADES

美国农业部等级 (97/3/24生效) USDA Grades ( Effective 3/24/97 )	整粒核仁 Whole Kernels	最小直径 (英寸) Minimum Diameter(in.in.)	异种率 Dissimilar	双核仁 Doubles	切口 及刮痕 Chip & Scratch	外来异物 Foreign Material	微粒 及灰尘 Particles & Dust	断裂 及碎粒 Split & Broken	其他瑕疵 Other Defects	严重瑕疵 Serious Defects	尺寸不足 Undersize
US Fancy	—	—	5%	3%	5%	.05%	.1%	1%	2%	1%	—
US Extra No. 1	—	—	5%	5%	5%	.05%	.1%	1%	4%	1.5%	—
US No. 1 (Supreme)*	—	—	5%	15%	10%	.05%	.1%	1%	5%	1.5%	—
US Select Sheller Run	—	—	5%	15%	20%	.1%	.1%	5%	3%	2%	—
US Standard Sheller Run	—	—	5%	25%	35%	.2%	.1%	15%	3%	2%	—
US No.1 Whole & Broken	30%	20/64 UOS†	5%	35%	x	.2%	.1%	x	5%	3%	5%
US No. 1 Pieces	x	8/64	x	x	x	.2%	1%	x	5%	3%	5%

\* US No.1在行业中被普遍认定为Supreme，但是Supreme在美国农业部不是一个等级。

\* US No. 1 is commonly referred to by industry as supreme. However, supreme is not a USDA grade.

† UOS = 除非另有规定 Unless Otherwise Specified

x	没有确定限度 No limit established.
浅黄色	也包括在“其他瑕疵”中 Also included in “Other Defects.”
淡橙色	其中直径低于20/64英寸的不超过2% Includes max. 2% under 20/64 inch.
深橙色	其中直径低于20/64英寸的不超过5% 其百分比还包含在“切口刮痕”中 Includes max. 5% under 20/64 inch. % also included in “Chip & Scratch.”

1美吨 1 US ton	= 0.907	公吨 metric ton
1公吨 1 metric ton	= 2,204.6	磅 pounds
1磅 1 pound	= 453.6	克 grams
10盎司 10 oz.	= 283.5	克 grams

样品采集及分析要求(磅) Sample Sizes (pounds)			
批货重量 Lot Size	10,000	10,000 – 44,000	> 44,000
抽取克数 Grams Drawn	2,000	4,000	6,000
分析克数 Grams Analyzed	1,000	2,000	3,000

## 评级比例计算举例 CALCULATION OF GRADING PERCENTAGES [Example]

$$\text{异种核仁比例(\%)} = \frac{\text{异种核仁重量(克)} \times 100}{\text{分析样品重量(克)}} = \frac{\text{Weight of [Dissimilar Kernels] (g)} \times 100}{\text{Weight of Total Sample (g)}}$$

若需要了解关于美国农业部等级和标准的更多资讯，请登陆美国农业部网站：  
For additional information on USDA grades and standards, see the USDA website:  
[www.ams.usda.gov/standards/almonds.pdf](http://www.ams.usda.gov/standards/almonds.pdf)



## 美国农业部等级说明 UNDERSTANDING USDA GRADES

为了满足客户的使用要求，通常可以通过洽谈来制定更严格的规格。  
More rigorous specifications are typically negotiable in order to meet a customer's application requirements.

### US FANCY

最高等级，该级美国加州巴旦木通常适用于需要美国加州巴旦木视觉吸引力的产品，最适合以美国加州巴旦木为主或是突显美国加州巴旦木成分的产品。这个等级的产品未被广泛使用。  
The highest grade—typically appropriate for products where the visual appeal of the almond is critical to the application. This grade is not widely used.

### US EXTRA NO. 1

与US Fancy相似——最适合那些非常注重美国加州巴旦木外观的食品。  
Similar to US Fancy—ideal for food applications where the appearance of the almond is very important.

### US NO. 1 (SUPREME)

双核仁和刮痕核仁率较前两级高；适合整粒去皮、烘烤等深加工。  
Typically used for whole almond applications or for further processing such as blanching and roasting.

### US SELECT SHELLER RUN

中等质量等级——适合那些对美国加州巴旦木可作适当分拣的应用或是与其他成分混用的加工。例如，烘烤美国加州巴旦木的糖果制品可以容纳切口以及刮痕率较高的美国加州巴旦木，或用去皮、磨粉、烘烤、切丁以及切片等深加工。  
Mid-quality grade—good choice for applications where the almonds with minimal sorting/processing can be incorporated with other ingredients; for example, inside a confectionery product and the higher level of chipped and scratched kernels is accepted. Also appropriate for further processing such as blanching, grinding, roasting, dicing, and slicing.

### US STANDARD SHELLER RUN

适于去皮、切片等深加工，尤其适合不介意断裂和碎粒较多的用途。通常用于去皮加工。  
Good grade for further processing such as blanching, dicing, grinding, or paste, particularly where a higher level of split and broken kernels is not a concern.

## 美国农业部评级参数 USDA GRADING PARAMETERS

### 异种率 DISSIMILAR

形状和外观各不相同的不同品种的核仁。  
kernels of different varieties which are dissimilar in shape and appearance.



### 双核仁率 DOUBLES

两粒核仁长在一个果壳内。双核仁的一侧是扁平或凹陷的。  
Two kernels developing in one shell. One side of a double kernel is flat or concave.



### 切口及刮痕 CHIP & SCRATCH

机械加工导致的核仁表皮损失。若直径大于1/8英寸(3.2毫米)，属于损伤；若受损表皮的直径超过1/4英寸(6.4毫米)，属于瑕疵。  
Loss of kernel skin as a result of mechanical processing. Greater than 1/8" (3.2mm) in diameter, it is defined as injury; if affecting, in aggregate, greater than 1/4" (6.4mm) in diameter, it is defined as defect.



### 外来异物 FOREIGN MATERIAL

无法通过直径为8/64英寸(3.2毫米)的圆眼筛网的果壳、外荚或其他异物。  
Pieces of shell, hulls, or other foreign matter that will not pass through a round-opening screen measuring 8/64" (3.2mm) in diameter.



### 微粒及灰尘 PARTICLES & DUST

可以通过直径为8/64英寸(3.2毫米)的圆眼筛网的核仁或其他物质碎片。  
Fragments of almond kernels or other material that will pass through a round-opening screen measuring 8/64" (3.2mm) in diameter.



### 断裂及碎粒 SPLIT & BROKEN

整粒核仁的八分之七或更小，但无法通过直径为8/64英寸(3.2毫米)的圆眼筛网。  
Seven-eighths or less of complete whole kernels that will not pass through a round-opening screen measuring 8/64" (3.2mm) in diameter.



### 其他瑕疵 OTHER DEFECTS

本质上损害核仁外观或美国加州巴旦木食用或装运质量的任何缺陷，这些缺陷包括胶化、干枯、褐斑、褪色、以及直径超过1/4英寸(6.4毫米)的切口和刮痕核仁。  
Any defect that materially detracts from the appearance of the individual kernel or the edible or shipping quality of the almonds. The defects include gum, shrivel, brown spot, discolored, and chipped and scratched kernels greater than 1/4" (6.4mm) in diameter.



### 严重瑕疵 SERIOUS DEFECTS

导致核仁或部分核仁不适合人体食用的任何缺陷(包括腐烂、变质、虫蚀和发霉)。  
Any defect that makes a kernel or piece of kernel unsuitable (includes decay, rancidity, insect injury, and damage by mold).







## 美国加州巴旦木的经营要点

美国加州巴旦木含有天然抗氧化成分，因此若加工得当可起到延长保质期的作用。保证美国加州巴旦木质量的最重要措施是控制好贮存条件。高温和高湿会明显降低美国加州巴旦木的质量而缩短保质期。因此，美国加州巴旦木一般存放在箱柜，筒仓或其他大型容器中，并置于凉爽、干燥的环境中。

加工也会影响美国加州巴旦木的保质期。通常切割（切丁、切条、切片、磨粉）去皮加工会增加表面的暴露面积，加速氧化反应从而缩短保质期。

因油炸和烘烤都经历高温，因此经烘烤的美国加州巴旦木产品必须隔绝氧气。此外，最好还要防止阳光直射，以防美国加州巴旦木表面变黑。

### 存储建议

- 存放于凉爽及干燥处  
(温度 $<10^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $<65\%$ )
- 美国加州巴旦木的产品水分应保持或低于6%
- 避免暴露于浓烈气味中，因为长时接触，美国加州巴旦木会吸收其他物质的气味
- 防止昆虫/害虫孳生
- 烘烤产品避免接触氧气。可以选择充氮气和/或真空包装
- 如将美国加州巴旦木保存于冷藏环境中(温度 $<5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $<65\%$ )，整粒带皮美国加州巴旦木可以存放两年，并且质量基本不变。
- 轮换存货

### 适用集装箱运输的普通包装

产品	体积	容器
带皮整粒 美国加州 巴旦木	25磅 (11.3公斤) 50磅 (22.7公斤)	纸箱
	2,200磅 (1吨)	纤维纸箱
切割 美国加州 巴旦木	25磅 (11.3公斤)	纸箱、塑胶里衬
	1,000磅 (454公斤) 1,500磅 (681公斤)	纤维箱柜、塑胶里衬
炸烤 美国加州 巴旦木	25磅 (11.3公斤)	纸箱、真空压缩箱纸袋
带壳 美国加州 巴旦木	50磅 (22.7公斤)	袋



## 品质保证+食品安全项目

美国加州巴旦木的安全品质保证始于种植园，并贯穿于加工过程各个环节。美国加州巴旦木的生产过程受到严格的品质控制并严格执行食品安全标准。美国加州巴旦木行业的种植者和加工商制定了详细的种植和生产规范。Almond Board of California与高校专家紧密合作，并请教州和联邦政府法规部门，共同制定了适合美国加州巴旦木种植和加工的美国加州巴旦木专用良好农业规范。这些规范性文件经常被评估和更新。

美国加州巴旦木行业品质保证和食品安全规范的重点是保持美国加州巴旦木行业的声誉。当有新研究成果或新的农业环境条件显示有必要修改时，这些规范会被重新评估。从种植园到运输容器都保持高度的警惕性以达到最终的目标：以便为全世界的客户及最终消费者提供最值得信赖的高品质美国加州巴旦木产品。

### 品质保证

美国加州巴旦木行业制定并推行如下品质保证规范：

- 良好农业规范（GAPs），它为种植者提供指南，以消除或最大程度减少生产和采收过程中可能遇到的病原菌、污染物和病虫害控制药品等问题。
- 卫生标准操作规范（SSOPs），它可确保加工设施和环境的清洁和卫生。
- 良好生产规范（GMPs），它规定了美国加州巴旦木在加工、包装、贮存和分销的各个环节都需在安全卫生的条件下进行。
- 危害分析关键控制点（HACCP），提供了识别、评估和控制生物性、化学性和物理性危害的系统方法。
- 环境监测/加工后污染控制，它主要是控制加工环境中的微生物，重点是防止加工后的二次污染。

以上各条款加在一起构成了完整的食品质量和安全计划。

### 化学和微生物指标

Almond Board of California对于原料美国加州巴旦木的化学和微生物标准没有推荐性意见。这些标准通常是买卖双方制定的。下表是美国加州巴旦木行业中常见的关于化学和微生物标准。

#### 化学指标：

水分	3.5–6%
游离脂肪酸	≤ 1.5%
过氧化值	≤ 5 meq/kg

#### 微生物指标：

菌落总数	≤ 50,000 cfu/g
大肠菌群	≤ 1,000 cfu/g
肠杆菌	< 10 cfu/g 或 < 3MPN/g
霉菌和酵母	≤ 5000 cfu/g
沙门氏菌	阴性/25g 或 /375g
金黄色葡萄球菌	阴性/g
链球菌	≤ 100 cfu/g







## 美国加州巴旦木品种

加州果园出产约30个美国加州巴旦木品种。其中有10个品种的产量超过了总产量的70%。各巴旦木品种根据市场需求，根据其大小、形态和“去皮的容易程度”不同而被分成几个大类。占美国加州巴旦木主产量的品种都落在以下三种类别中：Nonpareil (NP)、加利福尼亚类和Mission (MI)。有些品种可能被分到多个种类中，因为它们具有一种类型的特点(如Mission (MI))，同时它也是可以去皮的(加利福尼亚巴旦木的特点)。所有美国加州巴旦木品种的培育都是采用传统方法进行的；在加州未种植基因改良型美国加州巴旦木品种。

当购买美国加州巴旦木时，可以根据巴旦木分类或特定品种来下订单，这要根据用户的最终用途来定。与供应商联系，并根据你的需要来确定合适的种类或品种非常重要，这可以确保你收到的货物正好是适合你的生产线的产品。例如，仅预定加利福尼亚类的巴旦木而没有额外信息的话，会导致运送多品种产品，例如Butte (BT)、Padre (PD)、Fritz (FR)，而这些品种也可属于Mission (MI)，并且它们在外形上各有差别。

### Nonpareil (NP)

Nonpareil (NP)巴旦木在市场分类中的用途最广。Nonpareil (NP)巴旦木容易被去皮和切成加工所需形状。外壳薄和果仁光滑的特性使其易于加工成无瑕疵产品。因此，该类巴旦木在产品外观及巴旦木特征要求高时应用最为合适。

### 加利福尼亚类

该类巴旦木总的来说包括可去皮巴旦木品种，通常用于加工产品。加利福尼亚类巴旦木的壳硬度、果仁形状、皮色泽和表面特性的跨度范围广。因此，该类巴旦木品种特别适合于几乎任何加工或应用。

### Mission (MI)




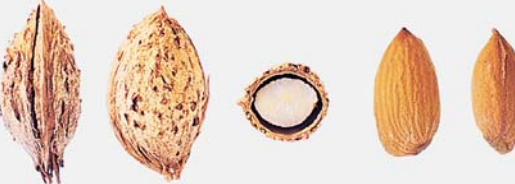

Mission (MI)巴旦木的味道浓郁，果仁小、宽而胖。果仁皮颜色通常比Nonpareil (NP)要深一些，且起皱，这能增强盐分和调味品的附着。该类巴旦木通常不用作去皮加工，但也有个别品种是可去皮的。



# 美国加州巴旦木的主要品种

品种	特 扁 长	性 短 圆 或 突 起	加 利 福 尼 亚 类	分 类 Mission (MI)	分 类 Nonpareil (NP)	带 硬 壳
<b>Nonpareil (NP)</b>  <p><b>壳</b> 软壳，色泽淡，高裂口率</p> <p><b>果仁</b> 中等大小颗粒，扁平状，光滑表面</p>	●				●	
<b>Carmel (CR)</b>  <p><b>壳</b> 软壳，壳完整性好，中等裂口率</p> <p><b>果仁</b> 中等大小颗粒，狭窄状，微皱表面</p>	●		●			
<b>Butte (BT)</b>  <p><b>壳</b> 中等硬度外壳，色泽浅，光滑表面，低裂口率</p> <p><b>果仁</b> 颗粒小，短胖形状，表面起皱</p>		●	●	●		
<b>Padre (PD)</b>  <p><b>壳</b> 硬壳，壳完整性好，无裂口</p> <p><b>果仁</b> 颗粒小，短而宽形状，表面起皱</p>		●	●	●		
<b>Mission (MI)</b>  <p><b>壳</b> 硬壳，壳完整性好，无裂口</p> <p><b>果仁</b> 颗粒小，短而宽形状，深褐色，表面皱折深</p>		●		●		



	特 性	短 圆 或 突 起	加 利 福 尼 亚 类	分 类 Mission (MI)	Nonpareil (NP)	带 硬 壳
<p><b>Monterey (MT)</b></p>  <p><b>壳</b> 硬壳，光滑表面，低裂口率</p> <p><b>果仁</b> 颗粒大，长而狭窄状，表面皱折深</p>	●		●			
<p><b>Sonora (SN)</b></p>  <p><b>壳</b> 软壳，深褐色，粗糙表面，高裂口率</p> <p><b>果仁</b> 大颗粒，窄长形状，浅棕色，表面光滑</p>	●		●			
<p><b>Fritz (FR)</b></p>  <p><b>壳</b> 中等硬度外壳，壳完整性好，低裂口率</p> <p><b>果仁</b> 颗粒小，中度短胖状，表面中度起皱</p>		●	●	●		
<p><b>Price (PR)</b></p>  <p><b>壳</b> 软壳，深褐色，粗糙表面，高裂口率</p> <p><b>果仁</b> 颗粒小，短而狭窄状，表面中度起皱</p>	●		●			
<p><b>Peerless (PL)</b></p>  <p><b>壳</b> 硬壳，壳完整性好，光滑表面，无裂口</p> <p><b>果仁</b> 中等大小颗粒，宽，表面中度起皱</p>	●		●			●

# 购买美国加州巴旦木时需考虑的因素



因素	参数	常用术语
<b>品种</b>	形状、色泽、表皮质地或光滑度，可去皮性	Nonpareil (NP), Carmel (CR), Butte (BT), Padre (PD), Mission (MI), Monterey (MT), Sonora (SN), Fritz (FR), Price (PR), Peerless (PL)
<b>大小*</b>	每盎司(28.35g)的整颗美国加州巴旦木果仁的计数范围	18/20, 20/22, 23/25, 25/27, 27/30, 30/32, 32/34, 34/36, 36/40, 或根据客户需求
<b>等级</b>	异品种，双仁，切口和刮痕，碎片和有擦痕，杂质，断裂和碎粒，其他缺陷和严重损伤	US Fancy, US Extra No. 1, US No. 1 (Supreme), US Select Sheller Run, US Standard Sheller Run, US No.1 Whole & Broken, US No. 1 Pieces,
<b>带壳美国加州巴旦木</b>	壳硬度，壳完整性，开口率，核仁质量，出仁率	根据市场需求各异，具体要根据产品如何销售给客户而最终决定，例如： 传统：以带壳形式出售—中等硬度或硬壳，用机械去壳机去壳 零食：以带壳形式出售—软壳开缝率高有利于调味料入壳中 手剥：以核仁出售—软壳适合用手工剥开

\* 单颗整粒核仁的大小可能受气候，生长环境和产量的影响每年会有所不同；因此，一些特定大小美国加州巴旦木的供应量在一些年份是有限的。





## 美国加州巴旦木产品形式

美国加州巴旦木是一种具有卓越增值作用的多面性原料，其产品形式远比其他坚果丰富。从与其它食品搭配角度来看，美国加州巴旦木具有较好的兼容性，能被添加到其他食品中，以增加产品的风味和应用，包括糖果、糕点、乳制品、烹调食品和休闲食品。正因为其产品形式多样，有整理、片状、条状、碎粒或粉状的，无论是带皮的还是去皮，美国加州巴旦木的用途都无可限量。任选一种美国加州巴旦木的产品形式，都能使最终的产品的外观、质地、风味及应用前景多样化。

### 风味/味道

美国加州巴旦木可以很贴切地搭配其他成分。其浓淡适宜的风味，强到能显出浓郁的坚果味，淡到仍能体现出丰富的美国加州巴旦木风味，而不致掩盖产品的整体风味。去皮美国加州巴旦木的味道比带皮美国加州巴旦木略为清淡，而经烘烤过的美国加州巴旦木的风味则更为浓烈。

### 地质/酥脆

美国加州巴旦木有让人愉悦的松脆的质地，能经受广泛的应用而不改变。无论是主菜、甜点、或是水果及乳制品都得益于美国加州巴旦木带来的令人满足的酥脆感，一些美国加州巴旦木产品也可用作增稠剂，或用作肉及海鲜食品的涂层。

### 美观诱人

无论是作为食物的顶层点缀、或是独具匠心的装饰，美国加州巴旦木都能与其搭配的食物相得益彰，交相辉映。带皮或颜色较深的烘烤美国加州巴旦木可在浅色背景中衬托出色彩的厚度，而去皮美国加州巴旦木则可美妙地映衬出巧克力、水果或蔬菜等色彩斑斓的食品。

### 食者青睐

美国加州巴旦木风靡全球，是美食者的首选。同类食品中含美国加州巴旦木的产品被视作增值产品，具有市场优越性。加入美国加州巴旦木后的巧克力，糕点等食品不仅味道优美，且被视为上品。对当今这个健康意识强烈的消费市场来说，把美国加州巴旦木加入到食品中，在增加了食品的营养价值的同时，也有利于产品的市场推广。



# 美国加州巴旦木的主要产品形式

## 整粒，带皮或去皮

### 常见规格

带皮美国加州巴旦木参考美国农业部等级标准，去皮美国加州巴旦木则参考加工商或客户的规格。

### 典型用途

天然，烘烤或调味休闲食品

巧克力涂挂

糖果、能量棒、糕点的配料

深加工原料



## 切片，带皮或去皮

### 常见规格

厚度

厚: 1.5-1.8mm 薄: 0.7-1.0mm

常规: 1.1-1.4mm 超薄: 0.5-0.7mm

### 典型用途

沙拉顶料

麦片配料

美味菜肴涂层

糕点，甜点装饰



## 切条，去皮

### 常见规格

粗细度

常规: 4.0-6.0mm 瓣: 对半纵切

中等: 3.0-5.0mm

### 典型用途

烘烤及调味休闲食品

糕点，麦片的配料

添加糖果质地

加工食品和沙拉的顶料





## 切丁，带皮或去皮

### 常见规格

大碎: 28/18.....28/64" & 18/64"(11.1 & 7.1 mm)

中碎: 22/8.....22/64" & 8/64"(8.7 & 3.2 mm)

小碎: 12/8.....12/64" & 8/64"(4.8 & 3.2 mm)

碎末: 8/0.....8/64"(4.8 & 3.2 mm)

### 典型用途

乳制品及糕点顶饰

冰激凌涂层

糖果或糕点的馅料

肉及海鲜涂层



## 粉或面，带皮或去皮

### 常见规格

粗粉(粗磨)

细粉(细磨)

(磨粉机及筛孔调节粉末粗细)

### 典型用途

沙司增稠剂

糖果配料或馅料

烘烤产品风味强化剂

油炸食品涂层



## 馅和酱，带皮或去皮

### 典型用途

其他坚果酱替代品

巧克力，能量棒，糖果或糕点的夹心



## 油

### 常见规格

冷压，冷榨，浅琥珀色

### 典型用途

烹调油

非食用

(如: 化妆品，  
润肤品)



零食



加工食品





## 常见的美国加州巴旦木加工过程

加工过程	基本步骤	过程概述
去皮	热激、去皮、烘干、冷却、分拣。	果仁于90 - 100°C的热水中浸泡2 - 5分钟，然后脱皮。去皮后的美国加州巴旦木用热气烘干，随即冷却至温室。
切片 切条	塑化(加热软化果仁)、切割、干燥、冷却、过筛。	果仁经干热或蒸汽热软化后，用不同刀片切成不同的形状。切后再经烘干和冷却至室温后过筛。
切丁 磨粉	打碎、过筛。	果仁切成丁或磨成细粉后，过筛分离碎粒体积。
烘烤	干烤或油炸，冷却。	果仁用129 - 146°C的热气或用130 - 170°C的油炸，时间长短取决于不同应用目的。
分拣 过筛	电子或人工分拣不同直径的圆孔筛。	除去残缺果仁和异物以便深加工。加工步骤中使用不同直径的筛子来确保产品体积及均匀性。