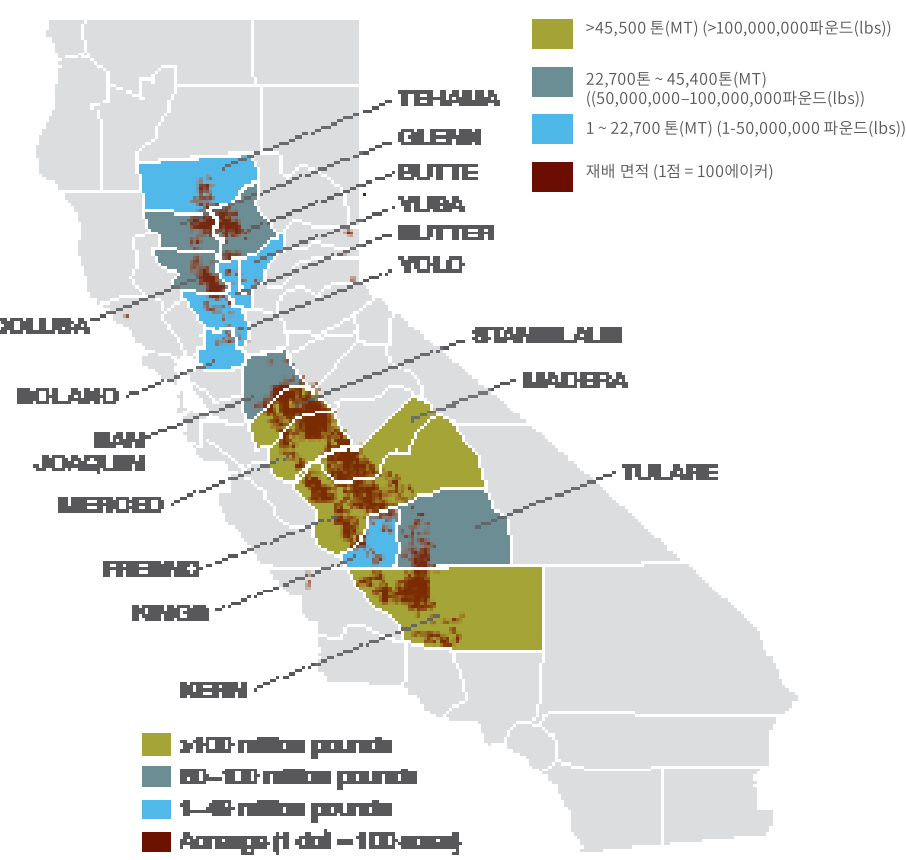


캘리포니아 아몬드 가이드

카운티별 아몬드 재배현황

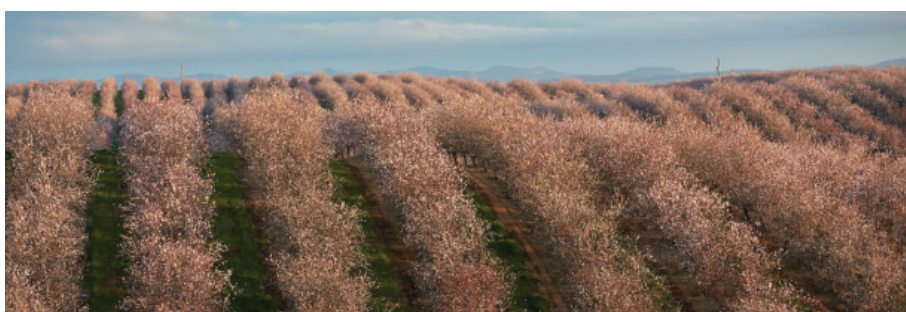


아몬드 구성 성분

100그램(g)당 함량

주요 영양 성분	미네랄	비타민
열량 575 KCAL	칼슘 264.0 mg	비타민 E* 26.2 mg
단백질 21.2 g	철분 3.7 mg	티아민(비타민 B1) 0.2 mg
총 지방 49.4 g	마그네슘 268.0 mg	리보플라빈(비타민 B2) 1.0 mg
불포화지방산 3.7 g	인 484.0 mg	니아신 3.4 mg
단일 불포화지방산 30.9 g	칼륨 705.0 mg	비타민 B6 0.1 mg
다중 불포화지방산 12.1 g	나트륨 1.0 mg	판토탄산 0.5 mg
콜레스테롤 0.0 g	아연 3.1 mg	엽산 50.0 mcg
식이섬유 12.2 g	망간 2.3 mg	

* 알파-토코페롤
고지 사항: 본 수치는 다양한 민간 및 정부 조사기관의 조사 결과에 근거하여 유효 범위 내에 해당하는 것으로 간주됩니다. 매해 수확량의 차이로 인한 변동이 발생할 수 있습니다. 다양한 민간 및 정부 기관의 출처에 의거한 분석 데이터와 수치 범위는 현재 또는 미래 수확물에서 얻어지는 실제 데이터와 차이가 발생할 수 있습니다.
출처: 미 농무부 식품표준 경영장본 데이터베이스, RELEASE 24(2001)



종류와 크기

18/20 20/22 23/25 25/27 27/30 30/32 32/34

엘드리치 ALDRICH



분류: 캘리포니아 타입, 카멜 타입
겉질(Shell): 껍질이 부드럽고 온전한 형태를 갖추었으며, 적당히 벌어져 있다.
알맹이: 중간 크기에 폭이 좁고 표면이 약간 주름져 있다.

뷰트 BUTTE



분류: 캘리포니아 타입, 미션 타입
겉질(Shell): 중간 정도의 단단한 껍질로 밝은 색을 띠며, 표면이 매끄럽다. 껍질이 약간 벌어져 있다.
알맹이: 길이가 짧고 볼록한 형태로 작은 크기를 갖고 있다. 표면이 주름져 있다.

카멜 CARMEL



분류: 캘리포니아 타입
겉질(Shell): 부드러운 껍질로 온전한 형태를 보이며, 껍질이 적당히 벌어져 있다.
알맹이: 중간 크기의 폭이 좁은 형태로 표면이 약간 주름진 편이다.

프리즈 FRITZ



분류: 캘리포니아 타입, 미션 타입
겉질(Shell): 중간 정도의 단단한 껍질로 온전한 형태를 갖고 있으며, 껍질이 조금 벌어져 있다.
알맹이: 작거나 중간 크기의 볼록한 형태로 표면에 주름이 많은 편이다.

인디펜던스 INDEPENDENCE



분류: 네파렐 타입, 캘리포니아 타입
겉질(Shell): 껍질이 부드러우며 밝은 색을 띤다. 껍질이 크게 벌어져 있다.
알맹이: 중간 크기에 형태가 납작하며 표면이 매끄럽다.

마르코나 MARCONA



분류: 미션 타입, 기타 타입
겉질(Shell): 단단하다.
알맹이: 넓고 볼록한 모양이다.

몬터레이 MONTEREY



분류: 캘리포니아 타입
겉질(Shell): 단단한 껍질로 표면이 매끄럽다. 껍질이 조금 벌어져 있다.
알맹이: 크고 볼록한 형태로 표면에 깊은 주름이 있다.

네파렐 NONPAREIL



분류: 네파렐 타입
겉질(Shell): 부드러운 껍질로 갈색을 띠며, 껍질이 크게 벌어져 있다.
알맹이: 중간 크기의 납작한 형태로 표면이 매끄럽다.

파드레 PADRE



분류: 캘리포니아 타입, 미션 타입
겉질(Shell): 단단한 껍질로 온전한 형태를 갖추었으며 껍질이 벌어지지 않는다.
알맹이: 크기가 작고 길이가 짧으며 폭이 넓다. 표면이 주름져 있다.

프라이스 PRICE



분류: 캘리포니아 타입
겉질(Shell): 부드러운 껍질로 짙은 갈색을 띠며 표면이 거칠다. 껍질이 크게 벌어져 있다.
알맹이: 작고 길이가 짧으며 폭이 좁다. 표면에 주름이 많은 편이다.

소노라 SONORA



분류: 캘리포니아 타입
겉질(Shell): 부드러운 껍질로 짙은 갈색을 띠며, 표면이 거칠다. 껍질이 크게 벌어져 있다.
알맹이: 크고 볼록한 형태로 색깔이 밝고 표면이 매끄럽다.

우드 콜로니 WOOD COLONY



분류: 캘리포니아 타입, 카멜 타입
겉질(Shell): 껍질이 부드럽다.
알맹이: 길고 납작하다.

*Size, color and/or shape varies by year.

USDA GRADES

통 아몬드	최소 직경 (인치)	형태 불량	더블	조각 및 흠집	이물질	입자 및 분말	조개껍질 및 파손	기타 결함	심각한 결함	기준 크기 (미일)
U.S. FANCY	—	5%	3%	5%	0.05%	0.1%	1%	2%	1%	—
U.S. EXTRA NO. 1	—	5%	5%	5%	0.05%	0.1%	1%	4%	1.5%	—
U.S. NO. 1 (SUPREME)*	—	5%	15%	10%	0.05%	0.1%	1%	5%	1.5%	—
U.S. SELECT SHELLER RUN	—	5%	15%	20%	0.1%	0.1%	5%	3%	2%	—
U.S. STANDARD SHELLER RUN	—	5%	25%	35%	0.2%	0.1%	15%	3%	2%	—
U.S. NO. 1 WHOLE & BROKEN	30%	20/64 UOS	5%	35%	x	0.2%	0.1%	x	5%	3%
U.S. NO. 1 PIECES	x	8/64	x	x	x	0.2%	1%	x	5%	3%

x 현재 기준 없음 '기타 결함' 포함 20/64인치 이하 최고 2% 포함 20/64인치 이하 최고 5% 포함, '백분율(%)'에는 '조각 및 흠집'에 포함
*U.S. No. 1은 1인 등급에서 흔히 'Supreme(수프림)'으로 통칭되나 이는 USDA 등급이 아닙니다. *UOS = 별도 명시가 없는 한의 약자(1997년 3월 24일 발표)



미 농무부(USDA) 등급 기준

<p>형태불량 DISSIMILAR 다양한 아몬드 품종이 섞여 있는 경우입니다. 통 아몬드 또는 조각이 불연속 및 로스팅 같은 추가 가공에 쓰입니다.</p>	<p>더블 DOUBLES 하나의 알맹이에 두 개의 아몬드 알맹이가 자란 경우로 대개 한 쪽은 납작하거나 오목한 형태를 하고 있습니다.</p>	<p>조각 및 흠집 CHIP & SCRATCH 기계적 가공 과정에서 아몬드 알맹이와 껍질이 손상된 경우로서 손상된 부위의 직경이 1/8인치(3.2mm)를 초과하는 경우는 '손상'으로, 손상된 부위의 직경이 1/4인치(혹은 6.4mm)를 초과한 경우는 '결함'으로 분류됩니다.</p>	<p>조각 및 흠집 FOREIGN MATERIAL 직경이 8/64인치(3.2mm)인 통근 체를 통과하지 못하는 결절조각, 외피 또는 기타 이물질 조각입니다.</p>	<p>입자 및 분말 PARTICLES & DUST 직경이 8/64인치(3.2mm)인 통근 체를 통과하는 아몬드 껍질 조각 또는 기타 이물질입니다.</p>	<p>조개껍질 및 파손 SPLIT & BROKEN 직경 8/64인치(혹은 3.2mm)인 통근 체를 통과할 수 없는 아몬드 알맹이의 7/8인치 크기의 조각입니다.</p>	<p>기타 결함 OTHER DEFECTS 각 아몬드 알맹이 외관에 물리적인 손상을 줄 수 있는 결함, 시용으로서의 결함, 혹은 출하 시점에서 아몬드의 질에 영향을 줄 수 있는 결함을 말합니다. 진액, 수축, 갈색 변형 및 변색 등이 이에 해당합니다.</p>	<p>심각한 결함 SERIOUS DEFECTS 아몬드 알맹이 혹은 아몬드 알맹이 조각을 소비자가 사용하기에 부적절한 상태로 손상시킬 수 있는 결함을 말합니다. (부패, 변형, 병충해, 곰팡이 등)으로 인한 손상이 포함됩니다.</p>
---	---	--	--	--	--	--	--

형태

<p>통 아몬드 WHOLE 내추럴 또는 불렌치 일반 규격 내추럴 아몬드는 미 농무부(USDA) 규격을 따르고 불렌치 아몬드는 해당 가공업체 규격 또는 고객의 요청에 따른 특별 규격에 따릅니다. 주요 용도 • 내추럴 또는 볶거나 조미한 간식 • 초콜릿을 아몬드 표면에 살짝 묻히거나 알갱이 비운 제품 • 제과 및 제빵, 에너지 바(energy bar), 영양보충용(스낵) 등의 재료 • 가공용 원재료</p>	<p>슬라이스 형태 SLICED 내추럴 또는 불렌치 일반 규격 두께 두께: 0.7-1.4mm 모양: 1.1-1.4mm 길이: 0.7-1.0mm 매우 얇은 것: 0.5-0.7mm 주요 용도 • 샐러드 토핑 • 시리얼 및 스낵 바 재료 • 각종 전채요리의 토핑 • 구운 요리에 디저트의 고풍</p>	<p>길게 자른 형태 SLIVERED 불렌치 일반 규격 두께 두께: 3.0-5.0mm 모양: 4.0-6.0mm 주요 용도 • 볶거나 조미한 간식류 • 구운 요리에 시리얼 제품의 재료 • 제과제품의 질감 향상을 위한 재료 • 조리된 음식이나 샐러드 토핑</p>	<p>잘게 쪼갠 형태 DICED 내추럴 또는 불렌치 일반 규격 대형: 28/18.....28/64" 및 18/64"(11.1mm & 7.1mm) 중형: 22/8.....22/64" 및 8/64"(8.7mm & 3.2mm) 소형: 12/8.....12/64" 및 8/64"(4.8mm & 3.2mm) 미세형: 8/0.....8/64"(3.2mm) 주요 용도 • 유제품이나 구운 요리의 토핑 • 아이스크림 제품의 코팅 • 제과 및 제빵 제품의 소 • 육류나 해산물 요리의 튀김옷</p>	<p>가루 형태 MEAL or FLOUR 내추럴 또는 불렌치 일반 규격 가진 분말 형태 고운 분말 형태 (분쇄기와 체 망에 따라 입자 크기가 달라짐) 주요 용도 • 유제품이나 구운 요리의 주요 재료 • 글루텐 프리 제빵 제품 • 소스의 농도 조절용 • 튀김 요리의 튀김옷</p>	<p>아몬드 오일 일반 규격 냉압착된 밝고 맑은 오일 주요 용도 • 샐러드 드레싱 및 냉제류 • 식품 외 사용(마사지, 보습제 등)</p>	<p>아몬드 버터 및 페이스트 내추럴 또는 불렌치 주요 용도 • 기타 견과류 버터 대체용 • 소스의 농도 조절용 • 튀김 요리의 튀김옷</p>
---	---	---	--	--	--	--