

## 강의공개(OCW) 강의계획서

교과목 정보	교과목 명	육가공학		
	학점	1		
	전공분류	전공필수		
	참고서적	식육·육제품의 과학과 기술(선진문화사, 진구복 외) 식육과학(선진문화사, 한국식육과학연구회)		
강의 개요	1) 원료육의 기능성: 용해성, 보수력, 유화력 등의 식육품질 2) 첨가물과 케이싱의 종류와 특성의 이해 3) 육제품 가공기법의 이해, 품질과 위생평가 4) 궁극적으로 다양한 식육제품의 개발에 대한 아이디어 습득			
주	주제 및 내용	차시별 주제	비고	
1주	육가공의 역사와 전망	육가공의 역사 육가공의 전망		
2주	육제품 가공이론 I	염지 세절		
3주	육제품 가공이론 II	혼합 및 유화 건조		
4주	육제품 가공이론 III	훈연 가열		
5주	육제품의 포장	포장의 목적 및 종류 포장 방법		
6주	부재료	첨가물의 종류		
7주	햄 및 베이컨의 제조	햄의 제조 베이컨의 제조		
8주	소시지의 제조	소시지의 분류 소시지의 제조 방법		
9주	계육 및 어육 가공	계육 가공 어육 가공		
10주	통조림 제조	통조림 제조		
11주	육제품의 위생관리	육제품의 위생관리		
12주	육제품의 품질평가	육제품의 품질평가		