

## ○ 가공용도(목적)

- 용도 : 노계육 가슴살 분말(단백질 공급식품 원재료 등)
- 목적 : Steam 열처리 조건 선정을 통한 조직감 개선

## ○ 가공 공정



## ○ 전처리 정보

적용기술	가공변수	방법	비고
발골	숙련도	물리적 힘을 이용하여 가슴살부위 분리	

## ○ 가공기술 정보

적용기술	가공변수	방법	비고
가열	온도, 시간	증기가열(Steam) : 100℃, 20분	
건조	상태, 시간	동결건조(Freeze Drying) : 진공, 48hr	

## ○ 분석항목 및 방법

- 색도 : 색차계(표준백판 : L값 97.10, a값 -0.17, b값 2.08)
- 관능특성 : 9점 척도법 기준
- 가열감량 : 가열 전 원료육 중량 대비 가열 후 중량감소 비율
- 조직감 : TPA 측정법(Texture Profile Analysis)
- 수율 : 동결건조 전 중량 대비 건조 후 중량의 비율

## ○ 연구책임자

- 연구책임자 : 전기홍