2024학년도 1학기 중간과제물(온라인 제출용)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **교과목명** | : |  |
|  | **학번** | : | 202431-354239 |
|  | **성명** | : | 김지훈 |
|  | **연락처** | : | 010-9071-7218 |

o 과제유형 : 공통

o 과 제 명 :

1. 농축산물을 가공하여 편의성, 저장성, 기능성을 향상시킨 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품에 대해 구체적으로 설명하고 각각의 차이를 설명하시오(10점)

2. 농축산물을 원료로 하는 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품 각각 1가지 씩 총 4가지 식품을 선정하여 아래의 내용을 설명하시오(20점).

1) 영양성분표시 2) 품질인증마크 3) 제품에 따라 표시된 편의성, 저장성, 기능성 설명 내용

**목차**

서론

현대 식품산업은 건강식, 편의식에 대한 관심이 증가하고, 식품과 첨단기술을 융합한 푸드테크 산업형태로 진화하고 있고, 다른 주요 산업에 비해 4배 이상의 규모로 성장하고 있는 신산업이다. 농축산물 가공으로 편의성, 저장성, 기능성을 향상시킨 **신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품** 에 대해 자세히 알아보고자 한다.

문제 1

농축산물을 가공하여 편의성, 저장성, 기능성을 향상시킨 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품에 대해 구체적으로 설명하고 각각의 차이를 설명하시오(10점)

1. 가공식품과 농•임산물 정의
2. **가공식품 정의**

* 식품원료(농•임•축•수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나,
* 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나
* 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조•가공•포장한 식품을 말한다.

1. 농•수•임•축산물 (식품원료) 정의

* 가공처리 공정없이 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하지 않았거나, 식품첨가물을 첨가하였다 하더라도 그 목적이 살균, 피막이라면 식품원료
* 원형을 알아볼 수 있는 정도로 식품원료을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나,
* 소금에 절이거나, 숙성하거나, 냉동하거나 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 블랜칭(데치기) 등의 식품원료
* 단순처리한 식품원료로서 위해우려가 없는 경우 : 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 필요로 하는 제품은 식품원료

1. **가공식품 / 농•임•축•수산물 분류 원칙**

* **식품첨가물의 첨가 유무**식품 이나 식품첨가물의 첨가로 인한 안전관리 목적
* **가공처리 여부**원형을 알아볼 수 없거나 현격한 성분변화가 일어난 경우 위생관리 목적
* **위해발생우려(섭취방법 등) 여부**섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 그대로 섭취하거나 양념만을 혼합•섭취하여 위생상 위해발생 우려가 있는 경우
* **식품첨가물의 첨가 유무**가공처리 공정없이 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하지 않았거나, 식품첨가물을 첨가하였다 하더라도 그 목적이 살균, 피막이라면 식품원료  
  **※ 살균** : 식품첨가물 중 식품살균제(이산화염소수, 차아염소산수, 차아염소산나트륨, 오존수)만 해당

1. 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품
2. **신선편이농산물**

* **본래의 특성을 유지**하여 "절단, 박피, 세척 등을 거친 채소, 나물, 버섯류"
* 위생 포장 **"편리하게 이용할 수 있는 농산물(농산물표준규격)"**
* **조리,가공 후에 섭취**할 수 있다.
* 시장 규모 2020년 1조원 초과 하였다.
* 신선편이농산물은 조리전 기초 재료에대한 손질을 효율화해 가정 뿐만 아니라 외식업체나 식품제조업체에서도 손질된 농산물의 수요가 증가하고 있다.
* 예) 깐마늘, 깐양파, 깐도라지, 씻은쌀

1. **신선편의식품**

* 그대로 섭취할 수 있어야 한다는 게 핵심이며,
* **농•임산물**을 가공공정(세척, 박피, 절단, 세절 등)을 거치거나 단순히 식품첨가물을 첨가해
* 5°C이하로 **냉장 유통** 되며 **즉시섭취가 가능**한 샐러드, 새싹채소 등의 식품(식품공전)**식품**을 말한다.
* 예) 간편과일, 껍즐제거망고, 샐러드, 새싹채소, 파인애플델몬트 골드파인, 세척채소

1. **장기보존식품 (가정간편식)**

* 식품가공기술의 발달로 장기간 유통,보존이 가능하도록 제조, 가공된 식품
* **통•병조림, 레토르트식품, 냉동식품**의 형태로 유통되고 있으며,
* 보관 편의성, 영양성, 기호성, 기능성 등의 소비자 기호를 충족시키는 식품으로 발전하였다.
* 오래 보존하는 식품은 오래 묵혀 먹으므로 몸에 나쁘다라는 인식이 있었으나, 고령층증가, 1인가구의 증가, 코로나19등의 사회적인 요인과 맞아 떨어지면서 소비가 증가되었다.
* 예) 오뚜기카레(레토르트), 참치캔, 냉동떡갈비, 전복중, 갈비탕

1. **건강기능식품**

* 건강에 좋은 식품에 관심이 많아지면서 건강기능식품이 등장하게 되었습니다.
* 건강기능식품은 의약품이 아닌 식품으로 분류됩니다.
* 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 정제, 캡술 등의 형태로 제조, 가공한 식품입니다.
* 고시형 원료와 개별인정형 원료로 구분되어 사용할 수 있는 원료에 제한을 가지고 있습니다.
* 예) 홍삼, 프로바이오틱스, 비타민 및 무기질, 프락토올리고당,단백질
* **관련법**

|  |  |
| --- | --- |
| 구분 | 관련법 |
| 건강기능식품 | 건강기능 식품에 관한 법률 |
| 일반식품 | 식품위생법 |
| 의약품 | 약사법 |

* **건강기능식품의 기능**

|  |  |
| --- | --- |
| 구분 | 기능 |
| 영양소 기능 | 비타민, 무기질 등 영양소 고유의 기능 |
| 질병발생 위험감소 기능 | 식품의 섭취가 질병의 발생 또는 건강상태의 위험을 감소하는 기능 |
| 생리활성 기능 | 생리활성 기능(인체의 정상적인 기능이나 생물학적 활동에 특별한 효과가 있어 건강상의 기여나 기능 향상 또는 건강유지 개선 기능) |

1. 공통점 ( 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품 )

* 식품의 **"가공정도, 용도"** 분류에 포함된다.
* 식품의 보관, 취급, 섭취, 편의를 목적으로 하고 있다.

==========================================

문제 2

농축산물을 원료로 하는 신선편이농산물, 신선편의식품, 장기보존식품, 건강기능식품 각각 1가지 씩 총 4가지 식품을 선정하여 아래의 내용을 설명하시오(20점).

**1) 영양성분표시 2) 품질인증마크 3) 제품에 따라 표시된 편의성, 저장성, 기능성 설명 내용**

이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다. 이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다.

|  |  |
| --- | --- |
| 표 | 표 |
| 내용 | 표 내용 |
| 내용 | 표 내용 |

표캡션 1

1. ‘본문 대제목’ 스타일로 적용합니다. (본문 대제목)
2. 본문 중제목 (본문 중제목)
3. 본문 소제목 (본문 소제목)

이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다. 이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다.

결론

이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다. 이 단계는 ‘본문1’ 또는 ‘본문1 에코’ 목록으로 작성합니다. 나눔명조 또는 나눔명조 에코 레귤러 9.5pt 크기로 작성합니다.