



식육가공품에 대해서 알아봅시다.

식육가공품 및 포장육은 식육 또는 식육가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품, 포장육을 말합니다.

식육가공품의 유형에 대해서 알아봅시다.

햄



식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지 한 후 숙성 건조하거나 훈연 또는 가열 처리 하여 가공한 것.
(뼈나 껍질이 있는 것도 포함)

생햄



식육의 부위를 염지 한 것이나 이에 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 숙성 건조한 것
(뼈나 껍질이 있는 것도 포함)
① 이탈리아의 프로슈토
② 스페인의 하몽
③ 포르투갈의 프레준투

프레스햄



식육의 고깃덩어리를 염지 한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성 건조 하거나 훈연 또는 가열처리한 것
(육 함량75%이상, 전분8% 이하)
① 스팸

소시지



식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지 한 후 숙성 건조하거나 훈연 또는 가열 처리 하여 가공한 것.
(뼈나 껍질이 있는 것도 포함)

발효소시지



식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 숙성 건조한 것
(뼈나 껍질이 있는 것도 포함)
① 살라미
② 페퍼로니

혼합소시지



식육의 고깃덩어리를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성 건조 하거나 훈연 또는 가열처리한 것
(육 함량75%이상, 전분8% 이하)
① 분홍소시지

식육가공품을 안전하게 섭취해요 ~

E형 간염이란?

E형 간염은 주로 바이러스에 오염된 물을 마시거나, 오염된 돼지 등의 육류를 덜 익혀 섭취할 경우 감염



E형 간염 바이러스 예방 수칙

올바른 손 씻기의 생활화

- 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기



안전한 음식 섭취

- 음식 익혀 먹기
- 물 끓여 마시기



위생적인 조리하기

- 돼지고기 등 조리 시, 충분히 익혀먹기
- 날 어패류 완전히 익혀먹기



* 예방 접종은 없음(중국에서만 자체 허가된 백신사용)