

8. 농식품 발효기술

구 분	• 농식품가공분야 / 농식품발효기술 과정					
교육목표	• 농식품발효기술에 관한 이해 및 실습을 통한 발효식품 제조기술 향상					
교육대상	• 농업인 및 발효식품관련 창업 희망자	계획인원	20명			
교육기간	• 2014. 7. 22.~ 23. (2일)	교육시간	14시간			
교육내용	구 분		교 육 방 법			
	교육영역	교 과 목 명	이론	사례	토론	실습 견학
	발효 기술이해 (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> • 식품미생물의 이해 (3시간) • 발효미생물의 특성 및 기능성(2시간) • 발효기술의 최신 특허동향(2시간) 	○	○		
	발효 및 분석실습 (7시간)	<ul style="list-style-type: none"> • 유용미생물 분리 및 보존(1시간) • 알코올 발효 이해 및 실습(2시간) • 유산발효 이해 및 실습(2시간) • 초산발효 이해 및 실습(1시간) • 아미노산산발효 이해 및 실습(1시간) 	○	○	○	○
기타사항	<ul style="list-style-type: none"> • 교육운영 : 발효식품에 관한 발효기술 이해 및 유용균주 확보 및 배양기술 중심 운영 • 실습장소 : 농식품가공교육관/가공교육실, 품질분석실습실 등 • 교재 등 : 강사제공 자료 및 연구·전문기관 자료 • 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경 될 수 있음 					