

Surimi School Korea 를 준비하는 과정에서 업계의 리더되시는 분들로부터  
업계의 궁금한 점을 전달받아서 본 프로그램중에 전달되도록 하겠습니다.

궁금한 사항을 [surimiman1@yahoo.com](mailto:surimiman1@yahoo.com) 으로 보내주시면 (보내는 분의 이름은  
(원하시면) 익명으로하여) 정리하여 카바하도록 하겠습니다.

A. 맛살업계에 20 여년 넘게 근무하신분의 궁금사항입니다.

1. 헤이크 연육 사용방법

- 게맛살 또는 어묵 생산시 난백 등 젤보강 첨가물 사용 비율

2. 어종별 특성

- 이또요리, Kintokidai (큰눈돔) 등의 특성

- 예) Kintokidai 연육 사용시 유의할 점 또는 이또요리와 틀린 점

3. 젤리강도 중 삽입도 (탄도) (depth)의 중요도

- 게맛살에 사용시 1.20 이 넘어야 하는데 게맛살에 사용시 기준이 무엇인지?