

▷ 저장 / 포장 / 유통 분야

P1-1

A Study on Food Packaging Industry in Indonesia

Na-Hee Ryu*, Hyung-Woo Park, dicky firmansyah¹

Korea Food Research Institute

¹*Indonesia Brighten Institute*

P1-2

컬러 및 형광등 조사에 따른 방울토마토 저장 중 품질변화

이선호*, 최승렬, 박석호, 오성식

농촌진흥청 국립농업과학원 농업공학부

P1-3

수삼의 연근별 외형 특성

김영찬*, 정경희, 이영철, 김경탁, 홍희도, 최상윤, 조장원, 이영경, 최승희¹

한국식품연구원, ¹한국항공대학교

P1-4

5년근 수삼의 재배지별 외형 특성

김영찬*, 정경희, 이영철, 김경탁, 홍희도, 최상윤, 조장원, 이영경, 최승희¹

한국식품연구원, ¹한국항공대학교

P1-5

수분함량 변화에 따른 벼의 마찰 특성

최병민

순천대학교 생명산업과학대학 산업기계공학과

P1-6

사과, 단감의 포장자재 및 첨가소재가 저장성에 미치는 영향

김용훈*, 김우식, 박지성, 김건우¹

(주)한국식물환경연구소, ¹(국립)안동대학교

P1-7

수확 후 저장 조건에 따른 온주밀감의 품질 변화

박경진*, 김광식, 박석만, 김상숙, 한승갑, 윤수현

농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤시험장

한국식품저장유통학회 제34차 학술대회 및 정기총회.....

P1-8

흡착제의 첨가에 따른 김치 특유 냄새 저감화 연구

진선미*, 오윤희, 김혜림, 채희정
호서대학교 식품공학과

P1-9

전복가공 부산물을 이용한 후리가케의 유통기한설정

윤수경*, 송현우, 신지선, 소선녀, 신창식, 기일서¹
전남식품산업연구원, ¹(주)씨푸드

P1-10

포도 ‘캠벨얼리’ 단기저장을 위한 수확후관리 체계

조미애*, 홍윤표, 최지원, 박미희, 이진수, 임병선, 정대성
국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-11

포도 택배포장 실태조사 및 충격 완화용 택배 포장 개발

김수일, 조미애¹, 최지원¹, 홍윤표¹, 이지현¹, 김지강¹
김수일포장개발연구소, ¹국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-12

열펌프 및 데시칸트 하이브리드 건조기를 이용한 표고버섯의 건조 품질특성

신은정*, 이호준, 박승태¹
한국식품연구원, ¹ATENG

P1-13

열펌프 및 데시칸트 하이브리드 건조기를 이용한 다시마의 건조 품질특성

신은정*, 이호준
한국식품연구원

P1-14

열펌프 및 데시칸트 하이브리드 건조기를 이용한 고추의 건조 품질특성

이호준*, 정문철, 신은정
한국식품연구원

P1-15

다공성 인공석을 활용한 월동배추의 저장성 증진 효과 분석

이지영, 조은영, 최현욱, 최정희, 정문철*
한국식품연구원

P1-16

소비자 인식 조사를 통한 사과와 관적 품질요구도 평가

박미지*, 박혜진, 조순덕, 김동만¹, 김건희
덕성여자대학교 식품영양학과, ¹ 한국식품연구원

P1-17

상백피 추출물의 갈변저해 특성 및 신선편이 농산물에 대한 저장성 연장 효과

조은영, 이지영, 김동만, 정문철*
한국식품연구원

P1-18

저장 온도에 따른 저장 중 연어 육포의 화학적 및 미생물학적 특성 변화

강귀훈*, 은종방
전남대학교 식품공학과

P1-19

Quality Change of Functional Film Packaging and Storage Temperatures on 'Fuyu' Persimmon (*Diospyros kaki* Thunb.) Fruit

Jung-Eun Bae*, Dae Sung Chung, Byung-Seon Lim, and Jin Su Lee
Postharvest Research Team, National Institute of Horticultural and Herbal Science,
Suwon 440-706, Korea

P1-20

Ca²⁺ 처리 절단배추의 소포장 단기 저장 특성

김상섭*, 성기운, 황희영, 정문철¹, 정신교
* 경북대학교 식품공학부, ¹ 한국식품연구원

P1-21

상백피 및 오배자 추출물에 의한 신선편이 감자 및 양상추의 갈변억제 기술

조은영, 이지영, 최정희, 정문철*
한국식품연구원

P1-22

비파괴자동선과기 이용 선과장에서의 온주밀감 품질 변화

박경진*, 김용호, 한승갑, 김광식, 김상숙, 박석만
농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤시험장

P1-23

토마토의 품종별 신선편이 가공 적성 및 품질 인자와의 상관성 조사

박주현*, 최정희, 홍석인, 정문철, 김동만
한국식품연구원

P1-24

사과의 개체별 품질 평가 시 시료의 적정 처리방법

박주현*, 최정희, 정문철, 김동만
한국식품연구원

▷ 가공 / 품질 분야

p2-1

컬러 및 형광등 조사에 따른 방울토마토 성분 변화

이선호*, 최승렬, 박석호, 오성식
농촌진흥청 국립농업과학원 농업공학부

p2-2

혼합잡곡분말의 영양성 평가

김자민*, 박주영, 임희진, 장혜림, 김건우¹, 윤경영
영남대학교 식품영양학과, ¹안동대학교 생약자원학 전공

p2-3

혼합잡곡분말의 항산화활성

박주영*, 김자민, 장혜림, 임희진, 김건우¹, 윤경영,
영남대학교 식품영양학과, ¹안동대학교 생약자원학전공

p2-4

관능평가방법에 따른 소비자 식미차이 인식 비교

이숙종, 이꽃임, 김미령^{1*}
한국식량안보재단, ¹신라대학교 바이오식품소재학과

p2-5

블랜칭에 따른 우거지의 품질 특성 연구

황태영*, 김현수, 안정좌, 김도완, 임정호¹
중원대학교 한방식품산업학과, ¹한국식품연구원

p2-6

Argon 가스 처리가 신선편이감자 가공품의 품질 및 저장성에 미치는 영향

손현주*, 김수민, 김한빛, 조정석, 김대현, 박정훈, 문광덕
경북대학교 식품공학부 식품생물공학전공

p2-7

자외선 B파 처리가 새송이버섯의 비타민 D₂ 함량 및 품질에 미치는 영향

김수민*, 김한빛, 손현주, 조정석, 김대현, 박정훈, 문광덕

경북대학교 식품공학부 식품생물공학전공

p2-8

당 종류에 따른 참외 잼의 품질 특성

남주현*, 이근형¹, 박미양¹, 안정좌¹, 박재호¹, 서전규², 김도완¹

대구공업대학교 호텔식음료조리과, ¹중원대학교 한방산업학부,

²경북대학교 원예과학과

p2-9

참외 퓨레에 미치는 당의 영향

남주현*, 이근형¹, 박미양¹, 안정좌¹, 박재호¹, 서전규², 김도완¹

대구공업대학교 호텔식음료조리과, ¹중원대학교 한방산업학부,

²경북대학교 원예과학과

p2-10

광천수 막걸리의 품질 특성

장정수*, 이근형, 박미양, 김도완

중원대학교 한방산업학부

p2-11

Quality Characteristics of Cracker added with paprika Powder

Il-Hun Kim*, Kwon-Il Seo¹, Nan-Jun Kang², Ki-Hwan Shim

Division of Applied Life Sciences, Graduate School, Institute of Agriculture & Life Sciences, Gyeongsang National University

¹*Department of Food and Nutrition, Suncheon National University*

²*Department of Horticulture, Gyeongsang National University*

p2-12

전남 멜론 주생산지 머스크멜론의 이화학적 품질 특성

이상미*, 은종방

전남대학교 식품공학과, 기능성식품연구센터

p2-13

결착제 비율을 달리하여 제조한 시리얼바 품질특성

김민지*, 은종방

전남대학교 식품공학과

p2-14

건조 방법에 따른 건조즉석쌀밥의 품질특성

이기창*, 은종방

전남대학교 식품공학과, 기능성식품연구센터

p2-15

LED 광원 부착형 건조기의 건조 효과

김현수*, 조은주, 차인수¹

(주)헵시바 F&B

¹ 동신대학교 수소에너지학과

p2-16

Quality Characteristics of Green Tea Leached by Ultrasound Sonication

Hun-Sik Chung*, Han-Bit Kim¹, Han-Soo Kim,

Jong-Hwan Seong, Kwang-Deog Moon¹

Department of Food Science and Technology, Pusan National University

¹*Department of Food Science and Technology, Kyungpook National University*

p2-17

Physicochemical and microbial properties of purple sweet potato leather added with gelatin and maltitol syrup

Wen-di Jin*, Jong-Bang Eun

Department of Food Science and Technology and Functional Food Research Center,

Chonnam National University, Gwangju, South Korea

p2-18

Physicochemical properties and antioxidant activity of cooked-parboiled and partially milled glutinous rice, Olbyeossal made by a new modified method

Anggi Hayu Hapsari*, Jong-Bang Eun

Department of Food Science and Technology and Functional Food Research Center,

Chonnam National University, Gwangju, South Korea

p2-19

옥수수전분 첨가에 따른 쌀빵의 품질특성 연구

최소영*, 배수곤, 강동균, 윤성란

경상북도농업기술원 농업환경연구과

p2-20

글루텐 첨가가 수수빵의 품질특성에 미치는 영향

최소영*, 배수곤, 강동균, 윤성란

경상북도농업기술원 농업환경연구과

p2-21

인산변성전분 첨가에 따른 포도파이핑링 특성 연구

최소영*, 배수곤, 강동균, 윤성란
경상북도농업기술원 농업환경연구과

p2-22

잡곡을 이용한 편이식이용 효소식품의 품질특성

조용준, 김해숙¹, 우승미², 정용진^{1*}
경북대학교 식품생물공학과, ¹계명대학교 식품가공학과,
²(주)KMF

p2-23

참외 저급과 농축액을 이용한 참외 잼, 고추장소스 및 바몬트 음료 제조

이정은, 김해숙, 조용준¹, 장세진, 정용진*
계명대학교 식품가공학과, ¹경북대학교 식품생물공학과

p2-24

소비자들이 좋아하는 사과 특성프로필 분석

김상숙*, 김훈, 정희연, 이선영, 강소진
한국식품연구원 융합기술연구본부

p2-25

검정콩 발아시 수침 및 염스트레스에 따른 기능성분의 변화

윤성란*, 배수곤, 강동균, 최소영
경상북도 농업기술원 농업환경연구과

p2-26

불수감 열매의 성분분석

김대식*, 김소망, 민소라, 김수환, 이경은, 오준석
순천대학교 식품공학과

p2-27

Acoustic-mechanical system을 이용한 사과의 물리적 특성 및 파열음 분석

천용기*, 조아라, 김동만, 박동준
한국식품연구원

p2-28

생약초 제품개발을 위한 헛개 잎의 성분분석

이중원, 김용두¹, 김경제, 반승언, 진성우, 최봉석, 장은경,
김민경, 박태영, 김진경, 김아름찬, 고영우
(재)장흥군버섯산업연구원, ¹순천대학교 식품공학과

한국식품저장유통학회 제34차 학술대회 및 정기총회.....

p2-29

청태전 우린 횡수와 시간에 따른 성분분석

김진경, 김경제, 반승언, 진성우, 최봉석, 이중원, 김유선,
장은경, 김민경, 박태영, 김아름찬, 고영우, 서경순
(재)장흥군버섯산업연구원

p2-30

청태전 제조방법 및 관능

김아름찬, 김경제, 반승언, 진성우, 최봉석, 이중원, 서일환, 김민경, 박태영, 고영우, 황금별, 서경순
(재)장흥군버섯산업연구원

p2-31

후지 사과의 굴절당도, 가용성고형물 및 유리당 함량간의 상관성 비교

조형호*, 김보연¹, 정문철², 김동만², 조래광¹
¹경북대학교 응용생명과학부, ²한국식품연구원

p2-32

후지 사과의 부위별 폴리페놀 함량 및 비파괴 측정 가능성에 관한 연구

이창희*, 강상재¹, 정문철², 김동만², 조래광¹
¹경북대학교 응용생명과학부, ²한국식품연구원

p2-33

마이크로 샘플링 기법으로 채취한 후지 사과의 부위별 품질성분 비교

김가희*, 조형호¹, 정문철², 김동만², 조래광¹
¹경북대학교 응용생명과학부, ²한국식품연구원

p2-34

국내산과 수입산 시판 귤감의 품질특성

강복희, 안지혜¹, 한애리¹, 허상선², 이상한³, 이동선⁴, 이진만^{1,5*}
호서대학교 식품기능안전연구센터, ¹호서대학교 식품공학과, ²중부대학교 식품생명과학과,
³경북대학교 식품공학과, ⁴제주대학교 생명공학과, ⁵호서대학교 기초과학연구소

p2-35

기체조절 포장에 따른 신선편이 사과의 품질유지 특성

이성환¹, 강복희², 한애리¹, 허상선³, 이상한⁴, 이동선⁵, 강인규⁶, 이진만^{1,7*}
¹호서대학교 식품공학과, ²호서대학교 식품기능안전연구센터,
³중부대학교 식품생명과학과, ⁴경북대학교 식품공학과, ⁵제주대학교 생명공학과,
⁶경북대학교 원예과학과, ⁷호서대학교 기초과학연구소

p2-36

시판 사과 스낵의 이화학적 품질특성

안지혜¹, 강복희², 남규동¹, 허상선³, 이상한⁴, 이동선⁵, 강인규⁶, 이진만^{1,7*}

¹호서대학교 식품공학과, ²호서대학교 식품기능안전연구센터,
³중부대학교 식품생명과학과, ⁴경북대학교 식품공학과, ⁵제주대학교 생명공학부,
⁶경북대학교 원예과학과, ⁷호서대학교 기초과학연구소

p2-37

등근마를 이용한 저염된장의 항산화성, 이화학적 및 관능적 특성

김형은*, 김보미, 이효경, 김용석

전북대학교 식품공학과

p2-38

귀리분말을 첨가하여 제조한 저염된장의 품질 특성 및 항산화 활성

김민희*, 이지나, 김형은, 김용석

전북대학교 식품공학과

p2-39

수평형 핀밀을 이용한 보리의 분쇄 특성 (I)

박희만*, 손재용¹, 이현동¹, 홍성기, 최동수, 조광환

국립농업과학원, ¹농촌진흥청

p2-40

수입 건고추의 원산지별에 따른 미생물학적 및 이화학적 품질 특성

이혜진*, 김귀란, 안재준, 박은주, 권중호

경북대학교 식품공학부

p2-41

제조방법별 딸기잼의 저장 중 품질 특성

위경일, 안홍진¹, 강윤희*

강릉원주대학교 식품가공유통학과, ¹강릉원주대학교 식품과학과

p2-42

감마선 조사기술 이용 멸균 바지락 죽의 품질 평가

송범석*, 박재남, 윤영민, 최수정, 박종흠, 김재경, 변의백, 이주운, 김재훈

한국원자력연구원 방사선식품생명공학연구팀

p2-43

감마선 조사된 환자용 멸균 냉동 비빔밥의 관능 품질 평가

송범석*, 박재남, 윤영민, 최수정, 박종흠, 김재경, 변의백, 이주운, 김재훈

한국원자력연구원 방사선식품생명공학연구팀

한국식품저장유통학회 제34차 학술대회 및 정기총회.....

p2-44

Blanching 처리조건에 따른 참취의 phytochemical 성분 및 품질특성 변화

김재원*, 권유리, 권기만, 윤광섭
대구가톨릭대학교 식품가공학과

p2-45

건조방법에 따른 미나리의 부위별 품질 및 항산화 특성

권기만*, 김재원, 권유리, 윤광섭
대구가톨릭대학교 식품가공학과

p2-46

추출방법에 따른 Moringa 잎의 품질 및 항산화 특성 비교

권유리*, 한민우, 박기찬, 윤광섭
대구가톨릭대학교 해양바이오산업연구센터

p2-47

추출방법을 달리한 톳의 품질특성 및 항산화 특성 비교

권유리*, 김재원, 권기만, 윤광섭
대구가톨릭대학교 식품가공학과

p2-48

천일염 간수의 기능적 품질 특성

이세은*, 김 훈, 조승목¹, 손동화¹
한국식품연구원 유통시스템연구단, ¹한국식품연구원 기능평가연구단

p2-49

한약재 추출물과 블랜칭 병용처리에 의한 신선편이 연근의 갈변 억제

김한빛*, 손현주, 김수민, 조정석, 김대현, 박정훈, 문광덕
경북대학교 식품공학부 식품생물공학전공

p2-50

지역별 곳감의 오염균수 및 오염미생물 분리 동정

강복희, 안지혜¹, 지유진², 허상선², 이상한³, 이동선⁴, 이진만^{1,5*}
호서대학교 식품기능안전연구센터, ¹호서대학교 식품공학과, ²중부대학교 식품생명과학과,
³경북대학교 식품공학과, ⁴제주대학교 생명공학부, ⁵호서대학교 기초과학연구소

p2-51

오트밀 분말이 옐로우 레이어 케이크의 품질특성에 미치는 영향

김영애
건양대학교 식품생명공학과

▷ 화학 / 분석 분야

P3-1

후지사과 부위별 유기산 및 유리당 조성 연구

박정민*, 이정아, 구민선, 구경형, 정문철
한국식품연구원

P3-2

초고압 처리한 쪽 추출물의 인디루빈, 트립탄트린 함량 및 생리활성 효과

신창식¹, 김보은¹, 송현우¹, 윤수경¹, 허복구², 박윤점³, 조자용⁴
¹ 전남식품산업연구원 식품산업진흥팀, ² (재)나주시천연염색문화재단,
³ 원광대학교 원예학과, ⁴ 전남도립대학교 약선식품가공과

P3-3

Method Validation for Determination of Pectolinarin in *Cirsium setidens* Nakai

Young-Hyun Kim*, Ye-Kyeong Sung, Young-Jun Lee, Jong Seok Lee, Ju-Hyun Cho¹,
Bong-Kyun Kim¹, Boo-Yong Lee², Ok-Hawn Lee

*Department of Food Science and Biotechnology,
Kangwon National University, Chuncheon 200-701, Korea*

¹*Hurum central research institute, Korea*

²*Department of Biomedical Science, CHA University, Kyonggi 463-836, Korea*

P3-4

전자빔 조사 생식의 저장 중 Luminescence 판별 특성 모니터링

김귀란*, 박은주, 이해진, 김효영, 김유리¹, 한범수¹, 권중호
경북대학교 식품공학부, ¹이비테크(주)

P3-5

고산도 사과식초의 발효단계별 이화학적 품질특성 분석

조덕조*, 이해진, 여수환¹, 정용진², 권중호
경북대학교 식품공학부, ¹농촌진흥청 발효이용과,
²제명대학교 식품가공학과

P3-6

수입오렌지의 조사처리 후 저장에 따른 광 자극발광 특성 확인

조덕조*, 경현규, 이주운¹, 권중호
경북대학교 식품공학과, ¹한국원자력연구원 첨단방사선이용과

P3-7

훈제전복의 이화학 특성비교

송현우*, 윤수경, 신지선, 소선녀, 신창식, 기일서¹

전남식품산업연구원, ¹(주)씨푸드

P3-8

초고압 처리한 쪽 추출물의 인디루빈, 트립탄트린 함량 및 생리활성 효과

신창식¹, 김보은¹, 송현우¹, 윤수경¹, 허복구², 박윤점³, 조자용⁴

¹전남식품산업연구원 식품산업진흥팀, ²(재)나주시천연염색문화재단,

³원광대학교 원예학과, ⁴전남도립대학교 약선식품가공과

P3-9

Modifying Method on Cyclamate Determination based on High Performance Liquid Chromatography

Budi Wibowotomo^{1*}, Jong-Il Rhee² and Jong-Bang Eun¹

¹*Department of Food Science and Technology and Functional Food Research Center,
Chonnam National University, Gwangju, South Korea*

²*School of Applied Chemical Engineering, Research Center for Biophotonics, Chonnam
National University, Gwangju, South Korea*

P3-10

후지 사과와 산도 비파과 측정 가능성에 대한 연구

손장영*, 노형래¹, 정문철², 김동만², 조재광¹

¹경북대학교 응용생명과학부, ²한국식품연구원

P3-11

Near Infrared Observations on the Hydrogen Bonding Water Remaining in Sesame Seeds after Roasting

Bo-yeon Kim*, Eun-young Kim and Rae-kwang Cho

College of Agriculture & Life Sciences, Kyung-Pook National University, Daegu, Korea

P3-12

발광분석법에 의한 전자선 및 X-선 조사된 메주분말의 조사여부 판별 특성

경현규*, 안재준, 맹정환, 변행미, 임하경, 권중호

경북대학교 식품공학부

P3-13

Physicochemical and Physiological Properties of Sauce Prepared with *Schizandra Chinensis* Fruit Juice Concentrate

Eun-Joo Park, Jae-Jun Ahn, Hyo-Young Kim,

Hafiz M. Shahbaz, Joong-Ho Kwon*

School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University

P3-14

Total Antioxidant Capacity of Dried Mushrooms Measured by Direct-QUENCHER Method

Jae-Jun Ahn, Eun-Joo Park, Hafiz M. Shahbaz, Joong-Ho Kwon*

School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University

P3-15

산지 별 냉동다진마늘의 조사선원에 따른 Luminescence 판별 특성

김효영, 안재준, 김귀란, 하피즈 무하마드 샤바즈, 박기환¹, 권중호*

경북대학교 식품공학부

¹ *중앙대학교 식품공학부기후변화대응식품안전관리연구사업단*

▷ 미생물 / 발효 / 안전성 분야

P4-1

Evaluation of Acute Skin Irritation and Phototoxicity by Various Extracts of *Angelica keiskei*

Ki-Chan Kim^{1,*}, Chang-Wook Oh², Sang-Han Lee^{1,3}

¹ *School of Food Science and Biotechnology,*

³ *Food and Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

² *Ocean Circuit Technology, Daegu, Korea*

P4-2

Sublethal stressed *Escherichia coli* ATCC 10536의 이산화염소에 대한 감수성

박기재*, 정희용, 임정호, 정진웅, 김명호, 오승용, 권기현

한국식품연구원

P4-3

저농도 이산화염소에 의한 sublethal stressed *Escherichia coli* ATCC 10536의 resuscitation

박기재*, 정희용, 임정호, 정진웅, 김명호, 오승용, 권기현

한국식품연구원

P4-4

유산균을 이용한 부추 발효물 제조 및 항산화 활성 조사

조성경*, 주성일, 박치덕, 정희경

(재)대구테크노파크 바이오 헬스융합센터

P4-5

전통발효식품으로부터 분리된 *Bacillus* 속 미생물의 프로바이오틱 특성

최미옥*, 정유석, 조성경, 정희경

(재)대구테크노파크 바이오 헬스융합센터

P4-6

Effects of *Monascus*-Fermented *Angelica gigas* Nakai on the Contents of Serum Lipid and Tissue Lipid Peroxidation in Alcohol Feeding Rats.

Yu-Ra Kim*, Hee-Young Ahn¹, Kyu-Rim Park¹, Young-Su Cho²

*Department of Biotechnology, Dong-A University, Busan 604-714, Korea

¹Department of Medical Biosciences, Graduate School,
Dong-A University, Busan 604-714, Korea

²Department of Biotechnology, Dong-A University, Busan 604-714, Korea.

P4-7

시판 된장과 한식 된장의 품질

류정아*, 권오흔, 강동균, 최소영, 최성용

경상북도농업기술원

P4-8

발효 효모에 따른 약주의 품질특성

이경은*, 김소망, 민소라, 김수환, 오준석, 김용두¹

순천대학교 식품공학과

P4-9

곰팡이 균주에 따른 약주의 품질특성

민소라*, 김소망, 김수환, 이경은, 오준석, 김용두¹

순천대학교 식품공학과

P4-10

증류주의 증류과정에 따른 품질특성

김수환*, 김소망, 민소라, 이경은, 오준석, 김용두¹

순천대학교 식품공학과

P4-11

전통누룩으로부터 inulase 생산 효모의 분리 및 동정

김지연*, 박희동¹

경북대학교 대학원 발효생물공학과, ¹경북대학교 식품공학과

P4-12

*Issatchenkia orientalis*의 UV 처리를 통한 Urease 고활성 변이주의 분리 및 특성

김송현*, 박희동

경북대학교 식품공학과

P4-13

블루베리의 pectinase 효소처리에 따른 착즙수율 증대에 대한 연구

구지영*, 박희동¹

경북대학교 대학원 발효생물공학과, ¹경북대학교 식품공학과

P4-14

Lactobacillus plantarum KLAB21에 의한 자두 주스의 젖산발효 특성

김수희*, 박희동

경북대학교 식품공학과

P4-15

다양한 *Lactobacillus*균을 이용한 칩추출물의 Isoflavone 가수분해와 항산화특성

배명인*, 박희동

경북대학교 응용생명식품공학부

P4-16

재배 지역에 따른 가공용 국산 후지 사과와 사과주 발효 특성

이새벽*, 박희동

경북대학교 대학원 식품공학과

P4-17

저온 저장한 Campbell Early의 자연발효 특성

김진희*, 박희동

경북대학교 식품공학과

P4-18

저온 저장한 Campbell Early 포도의 자연발효 시 나타나는 효모의 군총 변화

이제봉*, 박희동

경북대학교 식품공학과

P4-19

오미자 세척에 따른 미생물 제거 효과

이 슬¹, 문혜경², 이수원³, 김종국^{1*}

¹ 경북대학교 식품외식산업학과, ² 경북대학교 공동실험실습관,

³ (주)토리식품

P4-20

청태전의 발효 균주를 이용한 제조 방법 표준화를 위한 균주 분리 및 동정

고영우, 김정제, 반승언, 진성우, 최봉석, 이중원, 서일환, 장은경, 김민정, 박태영, 김아름찬, 서경순
(재)장흥군버섯산업연구원

P4-21

유산균을 이용한 배 푸레 발효조건의 최적화

장태훈*, 박수연, 이평화, 이성철, 이진만, 채희정
호서대학교 식품공학과

P4-22

국내 전통발효 식품으로부터 분리한 Bacillus 속 미생물의 효소활성 및 생육특성

양수진*, 박혜미, 이대훈, 강은지, 이래현, 광민진, 정희경¹, 홍주현
대구가톨릭대학교 식품공학전공, ¹(재)대구테크노파크 바이오 헬스융합센터

P4-23

전통된장과 개량식된장(저염된장, 일반된장)의 저장기간 중 이화학적 특성변화

이재만, 김리량, 김민정, 조진호, 임정호, 김범근, 김종찬, 노보영, 양혜정*
한국식품연구원 우수식품인증센터

▷ 생리활성/영양/기능성 분야

P5-1

S-(−)-10,11-Dihydroxyfarnesoic Acid Methyl Ester Inhibits Melanin Synthesis in B16 Murine Melanoma and Melanocyte cells

Seung-hwa Baek^{1,*}, In-Jung Nam¹, Sung-Hee Nam², Cheol-Sik Yoon³, Sang-Han Lee^{1,4}

¹*School of Food Science and Biotechnology,*

⁴*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

²*Department of Agricultural Biology,*

National Academy of Agricultural Science, RDA, Suwon, Korea

³*Mycoplus Co., Ltd., Anyang, Korea*

P5-2

Inhibitory Effect of Sesamol on Melanin Biosynthesis via Suppression of Tyrosinase-related Genes Expression

Seung-hwa Baek^{1,*}, In-Jung Nam¹, Sang-Han Lee^{1,2}

¹*School of Food Science and Biotechnology,*

²*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

P5-3

위점막 손상의 새로운 분석 방법

손형우*, 천근, 이상한

경북대학교 식품공학부, 식품생물산업연구소

P5-4

Gastroprotective activity of *Acer mono* Max. sap on an ethanol-induced mouse model

Hyeong-U Son^{1,*}, Chul-Hong Park², Minsik Son³, Sang-Han Lee^{1,4}

¹*School of Food Science and Biotechnology,*

⁴*Food and Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

²*Korea Atomic Energy Research Institute, Jeongseup, Korea*

³*Nanohelix Co, Daejeon, Korea*

P5-5

Comparison of *in vitro* and *in vivo* Phototoxicity using S-(α)-10,11-dihydroxyfarnesic Acid Methyl Ester Produced by *Beauveria bassiana* KACC46831

Hyeong-U Son^{1,*}, Min-A Kim¹, Cheol-Sik Yoon²,

Sung-Hee Nam³, Young-Cheol Choi³, Sang-Han Lee^{1,4}

¹*School of Food Science & Biotechnology,*

⁴*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

²*Mycoplus Co. Ltd., Anyang, Korea*

³*Department of Agricultural Biology, National Academy of Agricultural Science,*

Rural Development Agency, Suwon, Korea

P5-6

Anti-atopic Dermatitis Effects of Angelica Keiskei Extract on a DNFB-induced Animal Model

Chun Kun^{1,*}, Hyeong-U Son¹, Yong-Kyu Shin², Sang-Han Lee^{1,3}

¹*School of Food Science & Biotechnology,*

³*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

²*Research Institute of Biotechnology, Bion Co., Ltd, Andong, Korea*

P5-7

Comparison of Hypoglycemic Effects by Extracts of Grape Cultivars.

Bum-Ju Seo^{1,*}, Hyeong-U Son¹, Sang-Han Lee^{1,2}

¹*School of Food Science & Technology, Kyungpook National University, Korea*

²*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University*

P5-8

Induction of Cell Death in B16F10 Melanoma via p38-mediated AP-1 Activation by Ethanolic Extract of *Lycoris radiata*

Minsik Son^{1,3}, Aeyung Kim⁴, Bum-Ju Seo^{1,*}, Seung-Hwa Back¹, Sang-Han Lee^{1,2}

¹*School of Food Science and Biotechnology,*

²*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

³*Nanohelix Co, Yuseong-Gu, Daejeon, Korea*

⁴*Based Herbal Drug Development Group, Korea Institute & Oriental Medicine, Yuseong-Gu, Daejeon, Korea*

P5-9

Comparison of Anti-asthmatic Activities in Mycelial Extract and Culture Filtrate of *Cordyceps sphecocephala* J201

Seung-Hyun Lee^{1,*}, Jin-Chul Heo^{2,5}, Sung-Hee Nam³, Cheol-Sik Yoon⁴, Sang-Han Lee^{1,2}

¹*School of Food Science and Biotechnology,*

²*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

³*Department of Agricultural Biology, National Advanced Institute of Science & Technology, RDA, Suwon, Korea*

⁴*Mycoplus Co., Ltd., Anyang, Korea*

⁵*Korea Research Institute of Chemical Technology, Daejeon, Korea*

P5-10

Comparison of Antioxidant Activity and α -Glucosidase Inhibition by Extracts of *Galla rhois*

Seung-Hyun Lee^{1,*}, Ki-Chan Kim¹, Sang-Han Lee^{1,2}

¹*School of Food Science & Biotechnology,*

²*Food & Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University, Daegu, Korea*

P5-11

Protective effect of *Gastrodia elata* Blume against Stress-induced Gastric Mucosal Lesions

Ja-Young Park^{1,2}, Jin-Man Lee³, Hyun-Sook Jun², Sang-Han Lee⁴

¹*Department of Food Science and Technology, Kyungpook National University, Daegu*

²*Daegu Metropolitan City Institute of Health & Environment, Daegu*

³*Department of Food Technology, Hoseo University, Asan*

⁴*Food and Bio-Industry Research Institute*

P5-12

Tyrosinase Inhibitory Activity and Anti-oxidant Effects of Methanolic Extracts from Solid-State Fermented herbal plant

In-Jung Nam^{1,*}, Seung-hwa Baek¹, Yong-Kyu Shin²,
Jong-Myeung Kim², Sang-Han Lee^{1,3}

¹*Department of Food Science & Biotechnology, Kyungpook National University*

²*Research Institute of Biotechnology, Bion Co., Ltd, Andong*

³*Farmbios, Daegu, Korea*

⁴*Food and Bio-Industry Research Institute, Kyungpook National University Korea*

P5-13

발효 청미래덩굴잎 열수추출물이 고지방식이 마우스의 청중과 간조직의 ROS 소거제 및 생성제 효소활성에 미치는 영향

심순미¹, 이상일², 이예경³, 양승환³, 서주원³, 김순동^{3*}

¹*세종대학교 식품공학과*

²*계명문화대학 식품영양조리학부*

^{3*}*명지대학교 생명과학정보학부*

P5-14

Proximate Compositions and Total Phenolic Contents of Halophytes Inhabited in the Western Coasts of Korea

Yong-Xie Jin^{*}, Ga-Ram Kim, Ye-Jin Lee, Haeng-Ran Kim, So-Young Kim

Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science(NAAS),

Rural Development Administration(RDA), Suwon, 441-853, Korea.

P5-15

신이화 에탄올 추출물의 항산화 및 피부세포독성 효과

손우림^{*}, 최미옥, 정희경, 박수정, 도국배¹, 권대준

(재)대구테크노파크 바이오 헬스융합센터,

¹(주)메디웨이코리아

P5-16

Cholinesterase 저해물질 함유 약용소재의 선발 및 추출조건

류정아^{*}, 권오훈, 강동균, 최소영, 최성용

경상북도농업기술원

P5-17

Scopolamine으로 유발된 기억력 손상 마우스에서 대구 특산물인 연근의 주정 추출물의 기억력 개선 효과 연구

김배진*, 손우림, 정희경

(재)대구테크노파크 바이오 헬스융합센터

P5-18

Improvement Effect of Peptic Hydrolysate from Salmon Pectoral Fin Protein Byproducts Oxidative Stress in Alcoholic Hepatotoxicity

Kyu-Rim Park¹, Hee-Young Ahn¹, Yu-Ra Kim², Jae-Hyeok Choi²,
Young-Su Cho^{2*}

¹Department of Medical Biosciences, Dong-A University, Busan 604-714, Korea,

²Department of Biotechnology, Dong-A University, Busan 604-714, Korea

P5-19

‘Fuji’사과의 유용성분 함량 및 항산화능의 변화와 상호 상관성 분석

이다움*, 정문철, 김동만, 최정희

한국식품연구원

P5-20

토마토의 착색에 따른 유용성분 및 항산화능의 상호 상관성분석

배정미, 정문철, 김동만, 최정희*

한국식품연구원

P5-21

The anti-cancer effect and mechanisms of *Perilla frutescens* ethyl acetate fraction in B16 mouse melanoma cells

Soon Jae Kwon¹, Ju Hye Lee², Kwang Deog Moon¹, Il Yun Jeong³, Kwon Il Seo^{4*}

Department of Food and Nutrition, Sunchon National University

¹Department of Food Science and Technology, Kyungpook National University

²Research Institute of Basic Science, Sunchon National University, Suncheon 540-742, Korea

³Advanced Radiation Technology Institute, Korea Atomic Energy Research Institute

⁴Dept. Food and Nutrition, Sunchon National University, Suncheon 540-742, Korea

P5-22

Physiological Activities of Hot Water Extract from *Inula Britannica*

Soo-Jung Seo, Eun-Ju Park, Eun-Young Joo*

Department of Herbal Biotechnology, Daegu Haany University

P5-23

Physiological Activities of Extracts from Horsetails of *Equisetum arvense* L.

Mi-Ran Kong, Soo-Jung Seo, Yang-Suk Lee*

Department of Herbal Biotechnology, Daegu Hanny University

P5-24

Physiological Effective Ingredients and Antioxidant Activities of Extracts from *Vicia amoena* with Different Temperatures

Hyeon-Ju Kim, Yang-Suk Lee, Eun-Young Joo*

Department of Herbal Biotechnology, Deagu Haany University

P5-25

Antioxidative Activities of Extracts from Flowers of *Liriope platyphylla*

Ho-Sung Jeon, Ja-Hee Kim, Nam-Woo Kim*

Daegu Haany University Department Of Herbal Biotechnology

P5-26

미역포자엽에서의 Fucoxanthin추출 최적화 및 항산화 활성

선영광*, 오윤희, 채희정

호서대학교 식품공학과 및 기초과학연구소

P5-27

Standardization of Manufacturing Process for Quality Improvement of Steamed and Fermented *Platycodon grandiflorum*

Ye Jin Lee*, Dong-Sik Park, Haeng-Ran Kim, and So-Young Kim

Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, Suwon, 441-853, Korea

P5-28

참취 분말 및 즙을 첨가한 참취 국수의 이화학적 및 관능적 특성

홍주연, 김규민, 남학식, 김선화, 이현석, 신승렬*

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P5-29

참취 분말 및 즙을 첨가한 참취 국수의 저장일에 따른 품질특성

홍주연, 김규민, 남학식, 김선화, 김지원, 신승렬*

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P5-30

곰취의 polyphenol 함량과 추출방법에 따른 추출물의 항산화 효과

홍주연, 남학식, 김선화, 임지현, 신승렬*

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P5-31

산사 발효액의 항산화 활성 특성 연구

박성진*, 유선미¹

한림성심대학교 관광외식조리과, ¹국립농업과학원 농식품자원부 가공이용과

P5-32

Nutritional Composition and Antioxidant Activities of Blueberry (*Vaccinium virgatum*)

Yu Na Jo*, Ji Hee Jeong, Hyeon Ju Kim, Dong Eun Jin, Ho Jin Heo

*Division of Applied Life Science, Institute of Agriculture and Life Science,
Gyeongsang National University, Jinju 660-701, Korea*

P5-33

본태성 고혈압 쥐(SHR)에서 비숙의 혈압 상승 억제 효과

박경희*, 조정용, 박선영, 김소영¹, 김행란¹, 함경식

목포대학교 식품공학과 및 천일염생명과학연구소,

¹농촌진흥청 국립농업과학원

P5-34

Screening of Extracts from Immune-Activity plant on LPS-stimulated Raw blue 264.7 Cells

Ga-Ram Kim, Yong-Xie Jin, Jung-Suk Go, In-Hae Kim,

Dong-Sik Park, and So-Young Kim

*Functional Food & Nutrition Division, Department of Agrofood Resources, National
Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, Suwon, 441-853, Korea.*

P5-35

염생식물이 OLETF쥐에서 인슐린 저항성 개선에 미치는 영향

박경희*, 조정용, 박선영, 김소영¹, 김행란¹, 함경식

목포대학교 식품공학과 및 천일염생명과학연구소,

¹농촌진흥청 국립농업과학원

P5-36

Silver care 제품개발을 위한 헛개 가지의 성분분석

이중원, 김용두¹, 김경제, 서경순, 진성우, 김민경, 허창기²,

최유진², 최봉석, 고영우, 김진경, 김아름찬, 박태영

(재)장흥군버섯산업연구원, ¹순천대학교 식품공학과, ²임실치즈과학연구소

P5-37

Slivercare 제품 개발을 위한 헛개나무 가지에 배양한 표고 균사체의 간기능 개선

최봉석, 김경제, 서경순, 진성우, 이중원, 정후길¹, 허창기¹,

최유진¹, 박태영, 김민경, 김진경, 김아름찬, 고영우

(재)장흥군버섯산업연구원, ¹(재)임실치즈과학연구소

P5-38

노인 항산화 제품개발을 위한 헛개 열매의 성분분석

이중원, 김용두¹, 김경제, 서경순, 최봉석, 진성우, 정후길²,
양희선², 오현희², 고영우, 김진경, 김아름찬, 박태영
(재)장흥군버섯산업연구원, ¹순천대학교 식품공학과, ²임실치즈과학연구소

P5-39

표고, 영지, 상황 균사체 배양액의 성분분석

박태영, 김경제, 진성우, 최봉석, 이중원, 정후길¹, 허창기¹,
최유진¹, 김민경, 김진경, 김아름찬, 고영우, 서경순
(재)장흥군버섯산업연구원, ¹(재)임실치즈과학연구소

P5-40

프로바이오틱스 젖산균으로 발효한 더덕 추출물의 간기능 개선효능

최봉석, 김경제, 서경순, 진성우, 이중원, 정후길¹, 허창기¹,
최유진¹, 박태영, 김민경, 김진경, 김아름찬, 고영우
(재)장흥군버섯산업연구원, ¹(재)임실치즈과학연구소

P5-41

헛개 부위별 최적 추출 조건 탐색

이중원, 김용두¹, 김경제, 반승언, 진성우, 최봉석, 김민경, 서일환, 김유선, 박태영, 김진경, 고영우
(재)장흥군버섯산업연구원, ¹순천대학교 식품공학과

P5-42

황금 추출물의 구성아미노산, 무기성분 및 항균활성

박태영, 김경제, 반승언, 진성우, 최봉석, 김유선, 김민경, 김진경, 김아름찬, 고영우, 서경순
(재)장흥군버섯산업연구원

P5-43

흑미분말을 첨가한 재래식 저염 된장의 이화학 특성 및 항산화 활성

문성필*, 이지나, 김형은, 김용석
전북대학교 식품공학과

P5-44

결구배추 잎의 부위 별 항산화 특성

성기운*, 김상섭, 구경형¹, 정신교
*경북대학교 식품공학부, ¹한국식품연구원

P5-45

추출조건에 따른 오만둥이 유래 다당류의 이화학적 특성 및 항산화 활성

이대훈*, 양수진, 강은지, 박혜미, 홍주현
대구가톨릭대학교 식품공학전공

P5-46

Effects of Allyl isothiocyanate, an organosulfur compound from cruciferous vegetables on insulin resistance and mitochondrial dysfunction.

Jiyeon Ahn and Tae Youl Ha

Division of Metabolism and Functionality Research, Korea Food Research Institute