

2022 한국식품저장유통학회 국제학술대회 및 정기총회 프로그램

포스트 코로나 : 지속가능한 식품의 혁신과 전망 (Post COVID-19 : Innovation and Prospects of Sustainable Foods)

TIME	Room 101-103	Room 201	Room 202	Room 203	Room 204	Room 205-206
▶ 8월 16일 (화)						
12:30 -17:00	등 록					
13:30 -17:00		통계분석 워크샵	UCC 영상공모전	미래 인재를 위한 기관 소개	대학원생 논문발표대회	캡스톤디자인 경진대회
17:00 -18:00	평의원회					
▶ 8월 17 (수)						
08:30 -16:00	등 록					
09:30 -11:10		[S1] Human microbiome-targeting prebiotics and probiotics	[S2] 인삼의 과학적 효능	[S3] HACCP 제도 발전 방향	[S4] 농축산식품 유래 유용 미생물과 마이크로바이옴	포스터발표
11:10 -11:20	Break					
11:20 -12:00	[PL] J.P. van Pijkeren (Room 101-103)					
12:00 -13:30	중 식					
13:30 -14:00	정기총회, 학회상 시상 (Room 101-103)					
14:00 -14:10	Break					
14:10 -15:50	[IS1]	[S5] 농식품의 지속가능한 발전을 위한 디지털화 기술의 도전	[S6] 발효미생물 자원을 활용한 미래 식품산업의 방향성과 혁신	[S7] CODEX 활동을 통한 국내 기준의 국제화	[S8] 진균류를 기반으로 한 바이오헬스 소재, 제품 고도화 전략	포스터발표
15:50 -16:00	Break					
16:00 -17:40	[IS2]	[S9] 지속가능한 신선 수산 식품 유통 기술 개발	[S10] 권장소비기한 제도 도입 과 식품산업의 대응 전략	[S11] 기후변화 대응 고품익독소 안전관리 연구의 현재와 미래	[S12] 한우고기 글로벌마켓 확장 전략 및 친환경 바이오기술 개발현황	포스터발표
17:40 -18:00	Break					
18:00-18:30	한국식품저장유통학회 30주년 행사 (Room 300A)					
18:30-19:30	만 찬 (Room 300A)					
▶ 8월 18일 (목)						
08:30 -10:30	등 록					
09:30 -10:10	학술상 수상강연 (Room 101-103)					
10:10 -10:20	Break					
10:20 -12:00	[IS3]	[S13] 식품산업 가상협업공장 구축전략	[S14] 질병으로서의 사코페니아의 이해	[S15] 데이터 기반 스마트 농업 활성화 전략	[S16] Functional food packaging technologies for sustainable society	포스터발표
12:00 -12:30	포스터 수상, 경품추첨 및 폐회식 (Room 101-103)					