



기능성 식품 소재의 산업적 활용을 위한 첨단 가공 기술

기능성 식품 소재의 산업적 활용을 위한 첨단 가공 기술

일 시	2014년 5월 16일(금) 09:30 - 16:30
장 소	서울대학교 201동 101호
주 최	(사)한국산업식품공학회
후 원	 농촌진흥청  제일제당

모시는 글

최근 미국을 비롯한 선진국에서 식품산업이 미래 성장산업으로서 주목받고 있는 가운데 국내에서도 식품소재산업의 육성이 절실히 요구되고 있습니다. 식품원료의 단순가공에서 벗어나 부가가치가 높은 식품소재와 기능성 식품개발을 위해서는 다양한 가공기술이 수반되어야 합니다. 기능성 소재 개발을 위한 세계 각국의 경쟁은 치열하며, 특히 식품섭취와 관련이 깊은 당노, 비만 등의 생활습관성 질환예방 및 개선용 기능성 식품 및 소재개발을 위한 다양한 연구와 기술 개발이 이루어지고 있습니다.

기능성 물질의 식품 소재화를 위한 첨단 기술 중의 하나인 나노기술은 향후 식품포장, 생산, 안전, 공정, 저장 등에도 널리 적용이 가능할 것으로 예상되며, 또한 식품의 유통, 추적이나 제조 장치 등에도 적용이 가능할 것으로 예측되고 있습니다. 이러한 맥락에서 볼 때 식품 소재와 기술에 대한 통합적인 논의와 정보교류는 매우 시의 적절하다고 하겠습니다.

(사)한국산업식품공학회에서는 2014 춘계 학술대회의 일환으로 “기능성 식품소재의 산업적 활용을 위한 첨단가공기술”이라는 주제를 가지고 심포지엄을 개최하여 학계, 연구계, 산업계에서 그간 축적해 온 다양한 측면의 기능성 식품소재 관련 기술에 대한 정보를 공유하는 자리를 마련하게 되었습니다.

부디 회원 여러분들과 관심 있는 모든 분들의 적극적인 참여를 부탁드립니다. 이번 학술대회가 유익한 정보교류의 장이 될 수 있기를 기대합니다.

감사합니다.

2014년 4월
(사)한국산업식품공학회장 윤 정 로

프로그램

기능성 식품 소재의 산업적 활용을 위한 첨단 가공 기술

2014. 5. 16(금) / 서울대학교 201동 101호

일 시	발표 및 내용	비 고
09:30~10:00	등 록	
10:00~10:20	개회식 및 총회	

제 1부 유지 식품 소재 개발을 위한 첨단 가공 기술

10:20~10:50	Lipase-catalyzed synthesis of erythorbyl laurate as a potential food additive with multi-functionalities: emulsifying, antioxidative, and antibacterial activities 장판식(서울대학교)	좌장: 이광근 (동국대학교)
10:50~11:20	Nanoneutralization in practical application: An eco-innovative tool based on hydrodynamic cavitation in functional vegetable oil processing 김지인(Desmet Ballestra Group)	
11:20~12:30	오 찬	
12:30~13:30	포스터 발표	

제 2부 기능성 식품소재 개발을 위한 첨단 나노기술

13:30~14:00	Improving bioactivity and masking bitter taste of ginseng by nanoencapsulation 이현규(한양대학교)	좌장: 김영록 (경희대학교)
14:00~14:30	Bio-inspired inorganic nanomaterials for nutraceutical delivery system 최수진(서울여자대학교)	
14:30~15:00	Nanotechnology for enhanced bioavailability of functional foods 최신식(명지대학교)	
15:00~15:10	휴 식	

제 3부 천연 고분자를 이용한 기능성 식품소재 개발

15:10~15:40	Protein-polysaccharide interactions for food structure design 정동화(강릉원주대학교)	좌장: 민세철 (서울여자대학교)
15:40~16:10	Development of functional starch controlled for digestibility by structural modification 정현정(전남대학교)	
16:10~16:30	포스터 시상식 및 폐회식	

Information

1. 등록안내

일반회원 60,000원, 학생회원 30,000원,
일반(비회원) 90,000원, 학생(비회원) 40,000원
(현장등록, 카드결제가 가능하며 회원은 연회비 납부 후 등록이 가능합니다.)

2. 포스터 발표 초록 접수 안내

가. 접수기간: 2014년 4월 7일(월)~5월 2일(금) 오후 6시까지

나. 접수방법

- e-mail 접수(food@foodeng.or.kr)
- 홈페이지 접수(www.foodeng.or.kr)

다. 작성방법

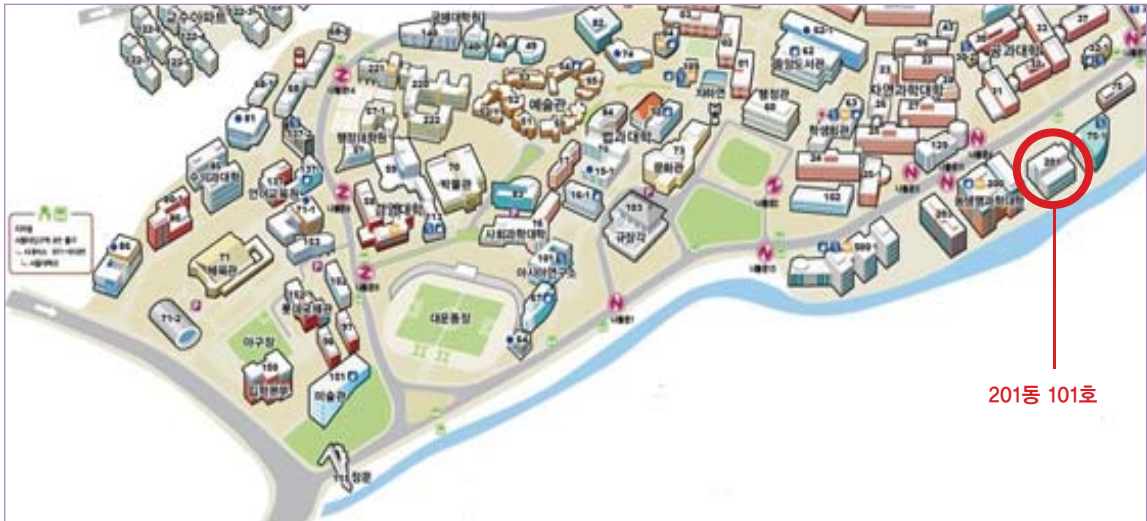
- (1) 1. 논문제목, 2. 저자명, 3. 소속, 4. 초록을 한글이나 MS word로 작성하여 주십시오.
- (2) 한글, 영문 모두 가능하며 영문으로 작성할 경우 initial이나 약어가 아닌 full name 으로 기재하여 주시기 바랍니다.
- (3) 300단어를 넘지 않도록 작성해 주시기 바랍니다.

* 초록 제출일로부터 2일 이내에 접수번호를 메일로 보내 드립니다. 제출 마감일(5월 2일) 까지 메일을 받지 못하신 분들은 학회 사무국(Tel. 031-757-4862)으로 연락주시기 바랍니다.

Map

오시는 길

서울특별시 관악구 관악로 1 서울대학교 201동 101호



지하철 2호선 서울대입구역 3번 출구에서 5513번 탑승 후 농생명과학대학에서 하차