

C-1

Toxingene and antibiotic resistance of foodborne pathogens isolated from cleaning tools in daycare center

Kim chaeyoung*, Im jiyu, Oh yoojin, Choi youna, Kim chan yeong, Kim jungbeom
Department of Food Science and Technology, Suncheon National University

C-2

Maclurin Suppresses UVB-Induced Skin Pigmentation and Wrinkle Formation in Three-Dimensional Human Skin Models

Jiwon Baek^{1*}, Heeyeon Ryu¹, Myeong-Jin Kim², Min-Kyeong Lee¹, Bonggi Lee¹
¹Department of Food Science and Nutrition, Pukyong National University, ²Department of Food Science and Technology, Pukyong National University

C-3

매실청과 발효유를 이용해 제조한 곤약젤리의 품질 특성

이동훈, 손영상, 허창기
순천대학교 식품공학과

C-4

버섯을 활용한 면역증강 밀키트(Meal Kit) 개발

박소연, 황상빈*, 윤현석, 이정희
대구대학교 식품영양학과

C-5

복숭아청과 플레인 요구르트를 이용해 제조한 젤리의 품질 특성

이예향, 강홍구, 정소영, 허창기
순천대학교 식품공학과

C-6

유자 과피 추출물의 기능성 연구

차은송, 문승민, 김지완, 박수정, 윤재술, 정여경, 유대웅
창원대학교 식품영양학과

C-7

Effects of Lactic Acid Bacteria(LAB) Culture in Antioxidant and Anti-inflammatory properties of Collagen Extracted from Fish Skin

Su Yeon Choe*, Se Won Park*, Young Min Jeong, Do Young Kim, Sung Mi Kim, Hui Juong
Lee, Hye Min Kim, Eun Su Kang, Mi Jeong Kim
Department of Food and Nutrition, Changwon National University

C-8

이눌린을 첨가한 프로바이오틱스 두유 푸딩의 개발

유채영*, 정다빈, 김지현, 최유정, 임승용
군산대학교 식품생명과학부 식품생명공학전공

C-9

Heat Transfer and Quality Characteristics of Frozen Pork Affected by Thawing Methods
Won-Ho Hong*, Yusen Guan, Jun Hee Park, Kang Hee Lee, Seung Min Oh,
Jun Ho Choi, Jiyeon Chun.
Department of Food Science and Technology, Suncheon National University

C-10

귀리 가루 첨가에 따른 토마토 케첩의 제품 특성 평가

정보배*, 김현석, 정영훈
경북대학교 식품공학부 식품생명공학전공

C-11

감식초에서 분리한 *Komagataeibacter intermedius*의 배양시간에 따른 미생물
나노셀룰로오스의 특성 비교

김현석*, 김창우, 정보배, 정영훈
경북대학교 식품공학부 식품생명공학전공