



## 포스티 발표 논문 목록

PART I -지장/포장/유통 분야

PART II -기공/품질 분야

PART III -회학/분식 분야

PART IV -미생물/발효/안전성 분야

PART V -생리활성/영양/기능성 분야







## ▷ 저장 / 포장 / 유통 분야

P1-1

수확후 저장조건(온도, 포장방법, 예냉)이 치커리 선도 유지에 미치는 영향

신철, 이재완, 이도현, 김윤주\*, 이정수<sup>1</sup>

(주)아워홈 식품연구원, <sup>1</sup>농촌진흥청 저장유통팀

P1-2

케일의 유통 중 온도변화가 품질에 미치는 영향

박진주\*, 김대현, 임정호, 정문철, 박기재, 김동만

한국식품연구원

P1-3

벼의 공기 선별 및 이송을 위한 부유속도 측정

최병민\*

순천대학교 산업기계공학과

P1-4

바이오매스 열분해액 처리가 저장 중 대추방울토마토 품질에 미치는 영향

장선\*, 이범수

연변대학 농학원 식품과학과

P1-5

바이오매스 열분해액이 향수배 저장품질에 미치는 영향

이범수\*, 장선

연변대학 농학원 식품과학과

P1-6

Postharvest Physiology and Fruit Quality of Cherry Tomato as Affected by Pre-storage High CO<sub>2</sub> Short-term Treatment

Peerapong Sangwanangkul, Mehea Park\*, Yeoungseuk Bae, Jeongsoo Lee,

Hyunjin Choi, Heeyeun Won, Dongryeol Baek

*Postharvest Research Team, National Institute of Horticultural and Herbal Science*

(NIHHS)

P1-7

1-MCP처리 및 에틸렌 흡착제 첨가가 매실 저장에 미치는 영향

김대현\*, 배정미, 박진주, 이다움, 최정희, 구경형, 정문철, 임정호

한국식품연구원



P1-8

귀뚜라미(*Gryllus bimaculatus*)분말의 저장 중 품질특성 변화 및 유통기한 설정

김대현\*, 장운제, 박진주, 김아영, 김은미, 임정호

한국식품연구원

P1-9

왕고들빼기 ‘선향’ 김치와 간장절임 저장시 온도 및 저장 기간별 품질 특성

노희선\*, 임상현, 김희연, 임예나, 이한나, 정은경, 신경신, 권혜정, 김상수

강원도농업기술원 농식품연구소

P1-10

Postharvest loss assessment of apple fruits applied with 1-MCP and MAP

Jin Su Lee\*, Yoon Hee Choi, Seung Min Yoo, Byung Seon Lim

National Institute of Horticultural and Herbal Science

P1-11

당귀 잎채소의 포장방법이 저장 중 품질에 미치는 영향

최지원\*, 이지현, 이진수, 정현경, 최현진

농촌진흥청 국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-12

Effects of Pretreatment Methods on the Physicochemical Properties and Shelf-life of Abalone during Chilled Storage

Bo-Bae Koh\*, Yi-Seul Kim, Yun-Kyung Lee, Geun-Pyo Hong

Department of Food Science and Technology, Sejong University, Korea

P1-13

열전소자 적용 수배송시스템을 이용한 소고기의 저장 중 품질변화 특성

권기현, 김지영, 김종훈, 김병삼, 김소희\*

한국식품연구원

P1-14

열전소자적용 수배송시스템을 이용한 두부의 저장 중 품질변화

김소희, 김지영, 김종훈, 김병삼, 권기현\*

한국식품연구원

P1-15

쇠고기 유통과정 중 신선도 예측을 위한 유통온도별 쇠고기 신선도 인자 분석

성연경\*, 김종훈, 권기현

한국식품연구원



P1-16

사과 개별브랜드의 홍보 실태 및 효과 연구

박계원\*, 조성연, 홍의연, 이재선, 최원일  
충청북도농업기술원 작물연구과

P1-17

고온저장시 리폭시게나제 유전자(*LOX-3*) 결핍 벼 계통의 발아율 및 취반미의 물성 변화

김정주\*, 백만기, 남정권, 정종민, 박현수, 조영찬, 김기영, 김보경  
국립식량과학원 작물육종과

P1-18

Changes of Organic Acid Content in accordance with the Storage Conditions of the Korean *Kimchi*

Su-Yeon You, Eun Woo Moon, Ji-Su Yang, Jae Yong Lee,  
In Min Hwang, Sung Hyun Kim\*  
World Institute of Kimchi, Korea

P1-19

감귤의 세척 전처리에 따른 품질변화

박희주\*, 임병선, 이진수  
국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-20

벼의 잎 색도를 이용한 함수율 예측 시스템

이효재\*, 김의웅, 김훈, 변정운, 양수진  
한국식품연구원 스마트유통시스템연구단

P1-21

벼 수확 후 건조지연 및 저장조건에 따른 품질 변화

양수진\*, 김훈, 이효재, 김은혜, 변정운, 최은정, 김의웅  
한국식품연구원 스마트유통시스템연구단

P1-22

Quality Changes of Wheat according to Storage Temperature

Eun-Jung Choi\*, Oui-Woung Kim, Hoon Kim, Sang-Sook Kim, Eun-Hae Kim  
Korea Food Research Institute

P1-23

수출용 포장재 개발을 통한 선도유지 및 저장성 비교

최봉석, 서경순, 진성우, 김진경, 고영우, 김경제\*  
(재)장흥군버섯산업연구원



P1-24

팽이버섯 보존을 위한 포장재 원단 개발

고영우, 김경제, 서경순, 진성우, 김진경, 고영우, 최봉석\*

(재) 장흥군버섯산업연구원

P1-25

Quality Changes of Salted Kimchi Cabbage during distribution by different storage conditions

Min-Jung Kim\*, Hye-Yeon Song, Sang-Un Park, Eun Ji Choi,  
Ho Hyun Chun, Ae Ri Han, Hae Woong Park, Young-Bae Chung  
*Advanced Process Technology and Fermentation Research Group,  
World Institute of Kimchi*

P1-26

결구상추 육묘 및 저장방법 개선에 따른 선도 변화 비교

이정수\*, 이종남<sup>1</sup>, 김지강, 배영석, 박미희, 최현진, 박수형, 정금향, 박도이<sup>2</sup>, 박세봄  
국립원예특작과학원, <sup>1</sup>고령지농업연구소, <sup>2</sup>한국농수산대학

P1-27

신선편이 어린잎의 MAP처리와 열처리에 대한 효과

배정미, 이다움, 최정희\*

한국식품연구원

P1-28

Sensory Properties of Carrot(*Daucus carota* var. *sativa*) Cultivated Environment-friendly in Jeju Island

Choi Eun Jeong\*, Kim Sang Seop, Jeong Hee Choi, Ku Kyung Hyung  
*Korea Food Research Institute*

P1-29

Sensory Characteristics of Oriental Melon by Quantitative Descriptive Analysis

Sang Seop Kim\*, Eun Jeong Choi, Jeong Hee Choi, Kyung Hyung Ku  
*Korea Food Research Institute*

P1-30

약산성 차아염소산수의 채소류에 대한 미생물 저감효과

권병훈\*, 정진웅, 임정호, 박기재

한국식품연구원

P1-31

복합살균을 이용한 과채류의 미생물 저감효과

정희용\*, 정진웅, 임정호, 박기재

한국식품연구원



P1-32

전처리 및 포장조건에 따른 비타민체의 미생물 증식억제 효과

김대현\*, 박진주, 정진웅, 박기재, 성정민, 임정호

한국식품연구원

P1-33

생와사비 유통기한 연장에 대한 유기산 및 살균 효과

정은정\*, 이효경, 김도희, 김용석

전북대학교 식품공학과

P1-34

생와사비 유통기한 연장에 대한 항산화제 및 살균 효과

이효경\*, 정은정, 이아영, 김용석

전북대학교 식품공학과

P1-35

강원 육성 잎새버섯의 저장온도 및 필름포장별 품질변화

권혜정\*, 이재형, 이하연, 윤서현, 김선영, 임계현, 이재홍<sup>1</sup>, 이남길<sup>1</sup>

강원도농업기술원 농식품연구소, <sup>1</sup>강원도농업기술원

P1-36

Effect of Addition of Ethanol on the Quality of Kimchi Paste

Hyemin Jung\*, Miran Kang, Hye-Young Seo

World institute of Kimchi

P1-37

참외의 숙도 및 크기가 품질특성에 미치는 영향 분석 및 품질지표 도출

이다음, 배정미, 최정희\*

한국식품연구원

P1-38

열펌프 열풍건조 조건에 따른 고추의 건조 품질특성

신은정\*, 이호준

한국식품연구원

P1-39

국내 쌀면 유통 제품 현황 및 용도별 쌀가루 함량 분포

이유영\*, 함현미, 이점식, 이병원, 박지영, 김시주, 이춘우

농촌진흥청 국립식량과학원 중부작물부

P1-40

Antioxidant Properties of Dolsan Mustard Seeds and Different Parts of Dolsan Leaf Mustard

SunKyung Oh\*, MyeongRak Choi

Department of Biomedical and Electronic Engineering, Chonnam National University



P1-41

Changes in Sinigrin Content and Antioxidant Activity of Dolsan Leaf Mustard Kimchi during Storage

SunKyung Oh\*, MyeongRak Choi, KiWoong Kim<sup>1</sup>

*Department of Biomedical and Electronic Engineering, Chonnam National University*

<sup>1</sup>*Department of Marine Bio Food Science, Chonnam National University*

P1-42

식품포장용 PP 필름의 내열성 개선연구

민소라\*, 박형우

한국식품연구원

P1-43

DBD 방식 비열플라즈마 처리에 따른 부지화 저장 중 품질 영향

박경진\*, 안현주, 김상숙

농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤연구소

P1-44

DBD 방식 비열플라즈마 처리에 의한 하우스감귤의 저장 중 품질 영향

박경진\*, 안현주, 김상숙

농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤연구소

P1-45

고구마 품종별 장기저장에 따른 괴근의 부패율 차이

이형운\*, 양정옥, 황엄지, 남상식, 이준설, 한선경, 김재명, 이경보

농촌진흥청 국립식량과학원 바이오에너지작물연구소

P1-46

나트륨 함량을 줄인 오이지의 저장 중 품질 특성 변화

차승현\*, 류지은, 이미영<sup>1</sup>, 윤은경<sup>1</sup>, 권오상<sup>1</sup>, 최동미<sup>1</sup>, 김의수<sup>2</sup>, 정현상, 장금일

충북대학교 식품생명공학과,

<sup>1</sup>식품의약품안전처 식품영양안전국 영양안전정책과, <sup>2</sup>한국식품산업협회

P1-47

양파 예건 겸용 저온저장 모델 개발 및 성능시험

최승렬\*, 최동수, 박석호, 김용훈, 김진세, 이수장, 박종우, 이정수<sup>1</sup>

국립농업과학원, <sup>1</sup>국립원예특작과학원

P1-48

양파 예건 겸용 저온저장 모델을 이용한 양파 예건 및 저장 시험

최승렬\*, 최동수, 박석호, 김용훈, 김진세, 이수장, 박종우, 이정수<sup>1</sup>

국립농업과학원, <sup>1</sup>국립원예특작과학원



P1-49

상자 저장용 필름의 MA 포장 형태에 따른 토마토의 품질변화

유혜린\*, 장민선, 김건희

덕성여자대학교 건강기능신소재학과

P1-50

MA포장필름 특성에 따른 방울토마토 포장 내 기체농도 변화

최동수\*, 박석호, 최승렬, 김용훈, 김진세, 이수장, 박종우

국립농업과학원 수확후관리공학과

P1-51

양파 예건 겸용 저온저장고를 이용한 양파 예건 및 저온저장시험

최동수\*, 박석호, 최승렬, 김용훈, 김진세, 이수장, 박종우, 이정수<sup>1</sup>

국립농업과학원 수확후관리공학과, <sup>1</sup>국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-52

이동식 열채류 예냉 장치 개발

최동수\*, 박석호, 최승렬, 김용훈, 김진세, 이수장, 박종우, 이정수<sup>1</sup>

국립농업과학원 수확후관리공학과, <sup>1</sup>국립원예특작과학원 저장유통연구팀

P1-53

정전기 유도 방식 냉장고 및 일반 냉장고의 신선식품에 대한 저장 선도 비교

정희용\*, 임정호, 정진웅, 박기재

한국식품연구원

P1-54

건식열처리에 의한 월동배추의 저장성 증진 효과 분석

조은영, 이지영, 정문철\*

한국식품연구원 저장유통연구단

P1-55

대학생들의 HMR 제품의 구매행동에 관한 연구

이현오, 최진경\*

우송대학교 외식산업경영학과

P1-56

외식프랜차이즈 입지선정에 관한 연구

김민욱, 최진경\*

우송대학교 외식산업경영학과

P1-57

음식점의 원산지 표시가 소비자행동에 미치는 영향

최진경\*

우송대학교 외식산업경영학과



P1-58

장기 유통을 위한 흑미 약주의 자외선 살균

최해량\*, 은종방  
전남대학교 식품공학과

P1-59

충남지역 대학생들의 레스토랑 선호도 및 만족도 조사

정하규, 최진경\*  
우송대학교 외식산업경영학과

P1-60

시장가격에 따른 후지 사과의 품질특성 연구

조은영, 이지영, 권병훈, 김상섭, 이다움, 배정미, 정문철\*  
한국식품연구원 저장유통연구단

P1-61

건식열처리, 다공성인공석 및 P-box 제원에 따른 봄배추의 저장성 연장효과

이지영\*, 조은영, 정문철  
한국식품연구원 저장유통연구단

P1-62

후지 사과의 등급별 품질특성 비교

이지영, 조은영, 권병훈, 김상섭, 배정미, 이다움, 정문철\*  
한국식품연구원 저장유통연구단

P1-63

후지 사과의 등급별 항산화 특성 비교 분석

김효진\*, 구경형, 정문철  
한국식품연구원 저장유통연구단

P1-64

시장 가격에 따른 후지 사과의 항산화 특성 비교 분석

김효진\*, 구경형, 정문철  
한국식품연구원 저장유통연구단

P1-65

Egg Quality Index Selection for Quality Prediction Model Development

Samuel Mezemir<sup>1</sup>\*, Ji-Young Kim, Hye-Ok Lee,  
Young-Joo Lee, Byeong-Sam Kim  
Korea Food Research Institute

<sup>1</sup>Food Biotechnology, University of Science and Technology (UST)



P1-66

광촉매와 기능성필름 포장 병행처리가 봄배추의 선도 연장에 미치는 영향

김지영\*, 이영주, 이혜옥, Samuel Mezemir<sup>1</sup>, 권기현, 김종훈, 김병삼

한국식품연구원 스마트유통시스템연구단,

<sup>1</sup>과학기술연합대학원대학교 식품생명공학과

P1-67

저온예건처리한 봄배추의 MA포장과 플라즈마처리에 의한 저장성 연장

이영주\*, 김지영, 이혜옥, Samuel Mezemir<sup>1</sup>, 권기현, 김종훈, 김병삼

한국식품연구원 스마트유통시스템연구단,

<sup>1</sup>과학기술연합대학원대학교 식품생명공학과

P1-68

나노증기형 증발식 가습과 플라즈마 처리에 의한 생강의 저장성 연장

이혜옥\*, 이영주, Samuel Mezemir<sup>1</sup>, 김지영, 권기현, 김병삼

한국식품연구원 스마트유통시스템연구단,

<sup>1</sup>과학기술연합대학원대학교 식품생명공학과

## ▷ 가공 / 품질 분야

P2-1

연근별 수삼의 홍삼제조 가공적성 연구

정경희, 김영봉, 조장원, 홍희도, 이영경, 김경탁, 김영찬\*

한국식품연구원 전략산업연구본부

P2-2

홍삼 제조시 건조온도별 가공적성 연구

정경희, 김영봉, 조장원, 이영경, 장미, 임태규, 김영찬\*

한국식품연구원 전략산업연구본부

P2-3

한라봉 양갱의 품질 및 항산화 활성

이준호\*, 김현은, 임정아

대구대학교 식품공학과

P2-4

가공처리에 따른 생강의 품질특성 및 항산화효과

이명희\*, 이경혜<sup>1</sup>, 김경탁

한국식품연구원 인삼연구팀, <sup>1</sup>동남보건대학교 식품생명과학과



P2-5

2010~2014년 우리나라 수도권가구의 쌀 가공식품 품목별 구매경험과 구매금액 추이

윤순덕\*, 오세관, 최인덕, 박혜영, 우관식, 조용빈<sup>1</sup>, 박성호<sup>1</sup>, 김옥한  
농촌진흥청 국립식량과학원 중부작물부, <sup>1</sup>농촌진흥청

P2-6

중첩중력 에너지를 처리한 막걸리 품질 평가

안기현\*, 한수진  
경북대학교 농업생명과학대학 식품공학부 식품응용공학과

P2-7

팽화수수 발효주의 유통기한 설정을 위한 저장온도 및 기간별 품질특성

엄현주\*, 정연정, 노재관, 최송이<sup>1</sup>, 김이기  
충청북도농업기술원, <sup>1</sup>국립농업과학원 기능성식품과

P2-8

젤라틴 함량을 달리한 오디 젤리의 품질특성

엄현주\*, 노재관, 김주희, 박성훈, 김이기  
충청북도농업기술원

P2-9

착즙액 함량을 달리한 오디 젤리의 품질특성

엄현주\*, 노재관, 김주희, 이아름, 경보람, 김이기  
충청북도농업기술원

P2-10

성숙단계에 따른 블루베리 품종별 품질 특성

류정아\*, 허창석, 류영현, 연일권, 배수곤  
경상북도농업기술원 유기농업연구소

P2-11

수확횟수 및 재배방식에 따른 부추의 품질 특성

류정아\*, 류영현, 허창석, 연일권, 배수곤  
경상북도농업기술원 유기농업연구소

P2-12

Effects of the Cultivation Methods on the Quality Characteristics of Adzuki Beans Sediments

Koan Sik Woo\*, Seok Bo Song, Jee Yeon Ko, Young Bok Kim<sup>1</sup>,  
Induck Choi, Hye Young Park, Soon Duck Yoon, Se Gwan Oh,  
Wook Han Kim, Heon Sang Jeong<sup>2</sup>

*National Institute of Crop Science, Rural Development Administration, Korea*

<sup>1</sup>*Cheonan Agricultural Technology Center, Korea*

<sup>2</sup>*Department of Food Science and Technology, Chungbuk National University, Korea*



P2-13

귀뚜라미 분말을 이용한 식품의 특성 및 기호도 조사

장윤제\*, 김아영, 김대현, 박진주, 임정호, 김은미  
한국식품연구원

P2-14

딸기첨가 약주의 특성

김낙구\*, 하기정, 제희정, 허윤정, 홍광표, 이상원<sup>1</sup>  
경상남도농업기술원, <sup>1</sup>경남과학기술대학교

P2-15

농식품 가공처리에 따른 비타민 B<sub>1</sub>과 B<sub>3</sub> 함량변화

강동균\*, 최윤정, 윤성란, 성전중, 이숙희  
경상북도 농업기술원

P2-16

돈혈 가수분해분말의 식품학적 특성

박주영\*, 조용준, 김미연, 정용진<sup>1</sup>  
(주)케이엠에프, <sup>1</sup>계명대학교 식품보건학부 및 (주)케이엠에프

P2-17

도토리가루를 첨가한 설기떡의 저장기간에 따른 품질특성 및 관능평가

우숙이\*, 홍주연, 이현석, 원동선, 신승렬  
대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P2-18

가공식품 개발을 위한 표고품종의 유용성분

진성우, 김경제, 최봉석, 김진경, 고영우, 진성우, 서경순\*  
(재) 장흥군버섯산업연구원

P2-19

표고 건강음료 개발을 위한 버섯과 생약초의 성분

서경순, 진성우, 최봉석, 김진경, 고영우, 김경제\*  
(재) 장흥군버섯산업연구원

P2-20

Effect of Roasting Conditions on Quality Characteristics of Aromatic Brown Rice Tea

San Nam\*, Yu-Ri Kwon, Da-Som Joeng, Jun-Hyun Cho<sup>1</sup>,  
Woo-Duck Seo<sup>2</sup>, Kwang-Sup Youn

*Department of Food Science and Technology, Catholic University of Daegu*

<sup>1</sup>*Department of Southern Area Crop Science, NICS, RDA*

<sup>2</sup>*Crop Foundation Division, National Institute of Crop Science*



P2-21

고추장을 이용한 BBQ 소스 개발

김금숙\*, 방선옥, 정민홍<sup>1</sup>  
(주)참고을, <sup>1</sup>국방기술품질원

P2-22

Quality characteristics of spray-dried powders of *Hijikia fusiforme* with extraction methods and forming agents

Yu-Ri Kwon\*, Da-Som Jeong, San Nam, Kwang-Sup Youn  
*Department of Food Science and Technology, Catholic University of Daegu*

P2-23

Establishment of an Independent Quality Control System for the Quality Improvement of Fermented Sausages

Yun-sun Kim\*, Sung Ho Cho, Do-Yeon Jeong  
*Microbial Institute for Fermentation Industry*

P2-24

Manufacture of high valued ready-to-eat chungkukjang and doenjang soup by using traditional fermented soybean product

Yun-sun Kim\*, Sung Ho Cho, Do-Yeon Jeong  
*Microbial Institute for Fermentation Industry*

P2-25

Quality Characteristics of Salted Kimchi Cabbage Prepared with Winter Kimchi Cabbage Cultivars

Sang-Un Park\*, Hye-Yeon Song, Min-Jung Kim, Hyun Jung Gwak, Sang-Il Lee,  
Ho Hyun Chun, Hae Woong Park, Young-Bae Chung  
*World Institute of Kimchi*

P2-26

솔잎 숙성을 이용한 홍어회 품질향상

배상옥\*, 정동옥  
초당대학교 조리과학부

P2-27

기능성 더덕 쿠키의 항산화 활성과 품질 특성조사

임지순\*  
건양대학교 제약생명공학과

P2-28

중북부 평야지에서의 구기자 품질특성

이광재\*, 모영문, 정햇님, 홍지은, 김성일, 안문섭, 조윤상  
강원도 농업기술원



P2-29

고아밀로스 쌀 전분의 처리조건별 저항전분의 함량 차이

심은영\*, 박혜영, 우관식, 김현주, 오세관, 김육한  
국립식량과학원 수확후이용과

P2-30

유자청을 첨가한 고추장 갈비소스의 제조 및 품질특성

김도희\*, 손범식, 정은정, 김용석  
전북대학교 식품공학과

P2-31

동결건조한 원부재료를 이용한 나박김치의 저장 중 품질 특성

천선화\*, 강미란, 서혜영  
세계김치연구소

P2-32

황기, 당귀 종자소독에 따른 종자 발아 및 부패 특성

모영문\*, 조운상, 이광재, 안문섭, 김선애, 홍지은, 박기춘<sup>1</sup>  
강원도 농업기술원, <sup>1</sup>국립원예특작과학원

P2-33

시판용 크림 파스타소스와 아라비아따 파스타소스의 이화학분석

정은정\*, 이아영, 김도희, 김용석  
전북대학교 식품공학과

P2-34

전통 된장 크림 스파게티소스 제조 및 이화학분석

이아영\*, 손범식, 정은정, 김용석  
전북대학교 식품공학과

P2-35

전통 고추장을 활용한 토마토 스파게티소스 제조 및 이화학분석

이아영\*, 이효경, 정은정, 김용석  
전북대학교 식품공학과

P2-36

지역별 오디의 안토시아닌 함량 조사

김현진\*, 구희연, 김선곤  
전남농업기술원 곤충잡업연구소

P2-37

유기 및 관행재배 오디의 기능성분 비교

김현진\*, 구희연, 김선곤, 김용두<sup>1</sup>, 정재희<sup>1</sup>, 김소망<sup>1</sup>  
전남농업기술원 곤충잡업연구소, <sup>1</sup>순천대학교 식품공학과



P2-38

Kinetics of Color Change in Dried Persimmon as Affected by Pre-drying Deastringency Methods

Hun-Sik Chung\*, Do-Hee Kim<sup>1</sup>, Hyeon-Jeong Lee<sup>2</sup>,

Jong-Hwan Seong, Kwang-Deog Moon<sup>2</sup>

*Department of Food Science and Technology, Pusan National University*

<sup>1</sup>*Jeju Livestock Development Institute*

<sup>2</sup>*Department of Food Science and Technology, Kyungpook National University*

P2-39

증숙조건에 따른 오미자 열수추출물의 품질특성

박혜미\*, 구율리, 정유석<sup>1</sup>, 정희경<sup>1</sup>, 여수인<sup>2</sup>, 윤정현<sup>2</sup>, 홍주현

대구가톨릭대학교, <sup>1</sup>(재)대구테크노파크 바이오헬스융합센터, <sup>2</sup>프로엠

P2-40

커피빈의 물리, 화학적 결점에 따른 품질특성

성준형\*, 조정석, 이현정, 최지영, 이영민, Luo Jin, 문광덕

경북대학교 식품공학부

P2-41

Physicochemical Properties of Black rice varieties(*Oryza sativa* L.) as materials of Cycloamylose inclusion complexes

Ji-Young Park\*, Yuyoung Lee, Byong Won Lee, Hyeonmi Ham,

Chun Woo Lee, Yook Han Kim, Sung-Joon Lee<sup>1</sup>

*Department of Central Crop Science, NICS, RDA*

<sup>1</sup>*Dep. of Biotechnology College of Life Sciences and Biotechnology, Korea University*

P2-42

산성아황산나트륨 농도와 침지 시간에 따른 배 주스 농축액의 갈변 억제 효과

강귀훈\*, 남승희<sup>1</sup>, 은종방

전남대학교 식품공학과 및 기능성식품연구센터, <sup>1</sup>전남대학교 기능성식품연구센터

P2-43

*Koji*의 종류를 달리하여 자색고구마 페이스트를 첨가한 막걸리의 이화학적 특성 및 관능적 특성

문선희\*, 은종방

전남대학교 식품공학과

P2-44

FT-NIR을 이용한 커피 roasting defect bean의 검출가능성 연구

조정석\*, 이영민, 이현정, 성준형, 최지영, Luo Jin, 박효승<sup>1</sup>, 최은호<sup>1</sup>, 문광덕

경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup>대구커피교육학원, 테이블 담 커피



P2-45

아로니아 생리활성물질의 열수 추출조건 최적화

이슬\*, 문혜경<sup>1</sup>, 이수원<sup>2</sup>, 김종국<sup>3</sup>

경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup> 경북대학교 공동실험실습관, <sup>2</sup> (주) 햇빛촌,  
<sup>3</sup> 경북대학교 식품외식산업학과

P2-46

Physicochemical Properties of Tablet Candies made with *Sedum sarmentosum*

Ji Su Han, Sun Ah Yang, Eun Kyoung Mo\*

Research and Development Center, DBIO Incorporation

P2-47

Sensory Characteristics of Tablet Candies made with *Sedum sarmentosum*

Ji Su Han, Sun Ah Yang, Eun Kyoung Mo\*

Research and Development Center, DBIO Incorporation

P2-48

가스 치환 방법에 따른 저장 중 포장 곳감의 품질 특성

최지영\*, 이현정, 조정석, 성준형, 이영민, Luo Jin, 문광덕

경북대학교 식품공학부 식품생물공학전공

P2-49

흡기온도 및 말토덱스트린 농도를 달리하여 제조한 분무건조 배즙 분말의 이화학적 특성  
및 관능적 특성

이창곤\*, 은종방

전남대학교 식품공학과

P2-50

울금*koji*로 제조한 약주의 품질특성

정재희\*, 김소망, 박준기, 강정화<sup>1</sup>, 김용두

순천대학교 식품공학과, <sup>1</sup> 전라남도농업기술원 친환경연구소

P2-51

참꼬막(*Tegillarca granosa* L.) 통조림의 제조와 품질특성

서혁준, 김충경, 고두옥, 장성매, 류아취안, 강성국\*

목포대학교 식품공학과

P2-52

열풍건조 온도에 따른 고구마 잎의 영양성분 및 수화복원성 변화

정다운\*, 박양균, 남상식<sup>1</sup>, 한선경<sup>1</sup>

목포대학교 공과대학 식품공학과,

<sup>1</sup> 농촌진흥청 국립식량과학원 바이오에너지작물연구소



P2-53

열풍건조 온도에 따른 고구마 잎 메탄올 추출물의 항산화 효과

정다운\*, 박양균, 남상식<sup>1</sup>, 한선경<sup>1</sup>

목포대학교 공과대학 식품공학과,

<sup>1</sup>농촌진흥청 국립식량과학원 바이오에너지작물연구소

P2-54

렌틸과 4종 천연물질을 이용한 소시지의 발색효과

이남례\*

국방기술품질원

P2-55

Real-time PCR을 이용한 고춧가루, 마늘, 양파의 정량

이남례\*, 주재영

국방기술품질원

P2-56

추출조건에 따른 볶음 아가공 추출물의 isoflavone 함량 특성

강복희, 이정수<sup>1</sup>, 노동현<sup>1</sup>, 신세계<sup>1</sup>, 김선용<sup>1</sup>, 허상선<sup>2</sup>, 이동선<sup>3</sup>, 이상한<sup>4</sup>, 이진만<sup>1,5\*</sup>

호서대학교 식품기능안전연구센터, <sup>1</sup>호서대학교 식품공학과,

<sup>2</sup>중부대학교 식품공학과, <sup>3</sup>제주대학교 생명공학부, <sup>4</sup>경북대학교 식품공학과,

<sup>5</sup>호서대학교 기초과학연구소

P2-57

추출조건에 따른 볶음 아가공 추출물의 품질특성

강복희, 정다래<sup>1</sup>, 김동하<sup>1</sup>, 정은호<sup>1</sup>, 한정화<sup>1</sup>, 김현화<sup>1</sup>, 허상선<sup>2</sup>, 이동선<sup>3</sup>, 이상한<sup>4</sup>, 이진만<sup>1,5\*</sup>

호서대학교 식품기능안전연구센터, <sup>1</sup>호서대학교 식품공학과,

<sup>2</sup>중부대학교 식품공학과, <sup>3</sup>제주대학교 생명공학부, <sup>4</sup>경북대학교 식품공학과,

<sup>5</sup>호서대학교 기초과학연구소

P2-58

다양한 검류와  $\beta$ -glucan 을 첨가한 양갱류의 품질특성

김가람, 이예은, 임여강, 최지희, 송혜지, 마수연, 여운갑, 오현덕, 황권택\*

남부대학교 식품영양학과

P2-59

쌀을 이용한 Gluten-free 빵의 제조와 이에 대한 물성의 특성

김가람, 이예은, 임여강, 최지희, 송혜지, 마수연, 여운갑, 오현덕, 황권택\*

남부대학교 식품영양학과



## ▷ 화학 / 분석 분야

P3-1

전자혀(ET: Electronic Tongue) 장치를 이용한 인삼의 쓴맛 성분 분석

이명희, 배혜민<sup>1</sup>, 조장원, 이영경, 김경탁\*

한국식품연구원 인삼연구팀, <sup>1</sup>한국전통의학연구소 연구개발부

P3-2

Monitoring of Sodium Contents in Korean Preserved Food, *Kimchi* and *Jeotgal* (pickled fish)

JOUNGBOON HWANG\*, JIN-CHUL KIM, HYOUNGSIL MOON, WOO-YOUNG JUNG,  
JIN HONG KIM, JI-YEON YANG, JIN-SUK KIM, HANJIN YOON, MEEKYUNG KIM

HAZARDOUS SUBSTANCES ANALYSIS DIVISION

DAEJEON REGIONAL FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

P3-3

Fruit Flavor Sensitive Colorimetric Chemosensor

Kim Yong-Hoon\*, Kim Eun Seong, Choi Dong Su, Kim Jin Se, Park Seok Ho

Department of Agricultural Engineering, National Academy of Agricultural Science

P3-4

Discrimination of Chili powder According to Geographical Origin by ICP-MS

Eun Woo Moon, Su-Yeon You, Ji-Su Yang,

In Min Hwang, Sung Hyun Kim\*

World Institute of Kimchi

P3-5

Determination of Heavy Toxic and Trace Metals in Salt using ICP-MS

In Min Hwang, Ji-Su Yang, Sung Hyun Kim, Hye-Young Seo\*

World Institute of Kimchi, Korea

P3-6

Comparative analysis of peptide from commercial and traditional Doenjang using ultra-HPLC-QToF mass spectrometry

Sang-Hoon Lee, HyunJin Jeon, Sang-Sook Kim, YoonSook Kim\*

Division of Functional Food Research, Korea Food Research Institute

P3-7

전자선 처리 파프리카의 저장 중 DNA Comet assay 및 전자스핀공명(ESR) 분석에 의한 조사 여부 판별

박윤지\*, 조윤희, 정남혁, 이현규, 권중호

경북대학교 식품공학부



**P3-8**

**Comparison to Gastrodin Production from Parishin A by Enzyme and Heat Treatment**

Mina Kim<sup>1\*</sup>, NamKeun Lee<sup>1,2</sup>, JongHoon Jeong<sup>1</sup>, Yong-Seob Jeong<sup>1</sup>

<sup>1</sup>*Department of Food Science and Technology, Chonbuk National University*

<sup>2</sup>*Research Center for Industrial Development of Biofood Materials,  
Chonbuk National University*

**P3-9**

**후지사과의 비파괴 품질 측정에 있어서 시름 현상의 영향조사**

이선미, 박정수, 정문철<sup>1</sup>, 조래광\*

경북대학교 응용생명과학부, <sup>1</sup>한국식품연구원

**P3-10**

**후지사과의 색깔 판정을 위한 RGB 측정 기술의 유용성 판단**

이선미\*, 김옥전, 리우지아, 정문철<sup>1</sup>, 조래광

경북대학교 응용생명과학부, <sup>1</sup>한국식품연구원

**P3-11**

**후지사과의 에탄올 추출 고형분이 품질 판정인자로서 도입될 가능성 조사**

이선미, 문혜진\*, 정문철<sup>1</sup>, 조래광

경북대학교 응용생명과학부, <sup>1</sup>한국식품연구원

**P3-12**

**계피 분말의 효과적 유효성분 추출을 위한 환류냉각추출의 최적화**

이현규\*, 조윤희, 정남혁, 박윤지, 권중호

경북대학교 식품공학부

**P3-13**

**천연발효 쌀식초의 전자혀, 전자코 분석과 관능특성과의 상관성 분석**

정남혁\*, 조윤희, 구송이, 정용진<sup>1</sup>, 조용준<sup>2</sup>, 권중호

경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup>계명대학교 식품보건학부, <sup>2</sup>국립농산물품질관리원

**P3-14**

**한국, 중국, 일본산 시판 흑초의 품질특성 비교**

조윤희\*, 정남혁, 까오야펑, 이현규, 박윤지, 정용진<sup>1</sup>, 권중호

경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup>계명대학교 식품보건학부

**P3-15**

**The Influence of Roasting Temperatures on the Changes in Properties and Quality of Sesame Oil**

Byong Won Lee\*, Ki Won Oh, Myoung Hee Lee, Yu-Young Lee, Ji-Young Park,

Hyeonmi Ham, Chun-Woo Lee, Wook Han Kim

*Department of Central Crop Science, NICS, RDA*



P3-16

감귤나무 추출 정유 성분 분석 및 감귤 저장병균에 대한 항균 활성

박경진\*, 안현주, 김상숙

농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤연구소

P3-17

천일염, 염전 토양 및 저수지 해수의 안전성조사 연구

배은진<sup>1,2\*</sup>, 이주영<sup>1</sup>, 정다혜<sup>1</sup>, 김거문<sup>1</sup>, 장재석<sup>2</sup>, 김인철<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>목포대학교 천일염사업단, <sup>2</sup>목포대학교 식품공학과

P3-18

염전 취수해역의 안전성조사 연구

배은진<sup>1,2\*</sup>, 장윤희<sup>1</sup>, 조문희<sup>1</sup>, 송승희<sup>1</sup>, 정태양<sup>2</sup>, 김인철<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>목포대학교 천일염사업단, <sup>2</sup>목포대학교 식품공학과

P3-19

천일염의 수분함량 변화에 따른 이화학적 구성성분의 변화

배은진<sup>1,2\*</sup>, 이설화<sup>1</sup>, 김태현<sup>1</sup>, 김수연<sup>1</sup>, 박다솜<sup>2</sup>, 김인철<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>목포대학교 천일염사업단, <sup>2</sup>목포대학교 식품공학과

P3-20

Determination of Organic Acid in Sun Dried Pepper Powder and Hot Air Dried Pepper Powder

Ji Yeon Choi, Eun Yeong Nho, Yun Mi Dang, Sun Ock Han, You Kyung Kim,

Cheong Mi Lee, Jae Sung Kim, Kyong Su Kim\*

Department of Food and Nutrition, Chosun University

P3-21

국내 유통되는 닭의 중금속 함량 특성

황보람\*, 홍리나<sup>1</sup>, 양중석

한국과학기술연구원 천연물융합연구센터, <sup>1</sup>강릉원주대학교 생명화학공학과

P3-22

국내 유통되는 조림식품의 중금속 함량 실태

황보람\*, 홍석진<sup>1</sup>, 양중석

한국과학기술연구원 천연물융합연구센터, <sup>1</sup>강릉원주대학교 생명화학공학과

P3-23

홍삼을 원료로 한 건강기능식품 중 중금속 실태조사

황보람\*, 홍석진<sup>1</sup>, 양지연<sup>2</sup>, 양중석

한국과학기술연구원 천연물융합연구센터,

<sup>1</sup>강릉원주대학교 생명화학공학과, <sup>2</sup>연세대학교 환경공해연구소



**P3-24**

**아이스 플랜트(*Mesembryanthemum crystallinum*)의 생화학적 성분 및 항산화활성**

강승미\*, 김선정, 고건희<sup>1</sup>, 주옥수, 남상해

경남과학기술대학교 식품과학부, <sup>1</sup>경남한방약초연구소

**P3-25**

**서양영강귀(*Silybum marianum*)의 추출조건별 Flavolignan Isomer 함량 및 생리활성**

김선정\*, 강승미, 고건희<sup>1</sup>, 주옥수, 남상해

경남과학기술대학교 식품과학부, <sup>1</sup>경남한방약초연구소

**P3-26**

**Determination of Volatile Organic Compounds in three Medicinal plants Using Gas chromatography-mass spectrometer(GC/MS)**

Joon Ho Hong<sup>1,2\*</sup>, Ji Yeon Choi<sup>1</sup>, Eun Yeong Nho<sup>1</sup>, Yun Mi Dang<sup>1</sup>, In Min Hwang<sup>1</sup>,  
Jae Sung Kim<sup>1</sup>, Young Shin Hong<sup>1</sup>, Myung Jae Moon<sup>2</sup>, Mi Jin Lee<sup>2</sup>, Kyong Su Kim<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Food and Nutrition, Chosun University

<sup>2</sup>Nano-Bio Research Center, Jeonnam Bioindustry Foundation

**P3-27**

**Ginsenoside Profiles in Different Parts of *Panax ginseng* Cultured by Hydroponic System**

Joon Ho Hong<sup>1,2\*</sup>, Jung Yun Go<sup>2</sup>, Ji Yeon Choi<sup>1</sup>, Eun Yeong Nho<sup>1</sup>, Young Shin Hong<sup>1</sup>,  
Soon Jin Lee<sup>2</sup>, Hee Jin Kim<sup>2</sup>, Young Ick Jo<sup>2</sup>, Jae Hwan Goo<sup>2</sup>,  
Min Young Jang<sup>2</sup>, Kyong Su Kim<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Food and Nutrition, Chosun University

<sup>2</sup>Nano-Bio Research Center, Jeonnam Bioindustry Foundation

**P3-28**

**Antioxidant and Antibacterial Capacities of Leafy Vegetables**

Hye-Young Kim, Sung A Jegal<sup>1</sup>, Eun Kyoung Mo<sup>1\*</sup>

Department of Culinary Arts, Woosong University

<sup>1</sup>Research and Development Center, DBIO Incorporation

**P3-29**

**Antioxidant and Antibacterial Capacities of Root Vegetables**

Hye-Young Kim, Sung A Jegal<sup>1</sup>, Eun Kyoung Mo<sup>1\*</sup>

Department of Culinary Arts, Woosong University

<sup>1</sup>Research and Development Center, DBIO Incorporation

**P3-30**

**Antioxidant and Antibacterial Capacities of Fruiting and Flowering Vegetables**

Hye-Young Kim, Sun Ah Yang<sup>1</sup>, Eun Kyoung Mo<sup>1\*</sup>

Department of Culinary Arts, Woosong University

<sup>1</sup>Research and Development Center, DBIO Incorporation



P3-31

**Antioxidant and Antibacterial Capacities of Fruits**

Hye-Young Kim, Sun Ah Yang<sup>1</sup>, Eun Kyoung Mo<sup>1\*</sup>

*Department of Culinary Arts, Woosong University,*

<sup>1</sup>*Research and Development Center, DBIO Incorporation*

P3-32

**Antioxidant and Antibacterial Capacities of Korean Perennial Herbs**

Hye-Young Kim, Ji Su Han<sup>1</sup>, Jung Hee Cho<sup>1</sup>, Eun Kyoung Mo<sup>1\*</sup>

*Department of Culinary Arts, Woosong University*

<sup>1</sup>*Research and Development Center, DBIO Incorporation*

P3-33

**Determination of Capsaicin and Dihydrocapsaicin in commercial red pepper products by HPLC**

Yun Mi Dang\*, Ji Yeon Choi, Eun Yeong Nho, Cheong Mi Lee,

You Kyung Kim, Sun Ock Han, Ji-hoon Kim<sup>1</sup>, Jong-chan Kim<sup>1</sup>,

Seung-weon Jeong<sup>1</sup>, Kyong Su Kim

*Department of Food and Nutrition, Chosun University*

<sup>1</sup>*Food Standard Research Center, Korea Food Research Institute*

P3-34

**전통 된장 간장의 갈변과정에 있어서 소금의 영향조사**

이선미\*, 전재환, 조래광

경북대학교 응용생명과학부

▷ 미생물 / 발효 / 안전성 분야

P4-1

**Physicochemical Characteristics of *Morus alba* Root Bark Fermented with Mushroom Mycelium**

Yeon Jeong Jang\*, Shin Young Park, Eun Ju Kim, Soo Jeong Ji,

Jae Hyun Kim, So Young Kim, Hye Sun Choi

*Department of Agro-food Resources, National Academy of Agricultural Science, RDA*



P4-2

Distribution of Toxin Genes and Enterotoxins in *Bacillus thuringiensis* Isolated from Microbial Insecticide Products

Jung-Beom Kim\*, Kap-Seong Choi, Yong-Doo Kim, Seung-Hak Cho<sup>1</sup>, Suk-Ho Kang<sup>2</sup>,  
Yea-Eun Lee<sup>2</sup>, Sung-Jo Kim<sup>3</sup>, Young-Bin Yoo<sup>4</sup>, Yeong-Seok Bak<sup>5</sup>

*Department of Food Science and Technology Sunchon National University*

<sup>1</sup>*Division of Enteric Diseases Center for Infectious Diseases Korea  
National Institute of Health*

<sup>2</sup>*Interdisciplinary Program of Biomodulation Myongji University*

<sup>3</sup>*Project Department Korea Institute Food Safety Management Accreditation*

<sup>4</sup>*Department of Medical Laboratory Science College of Medical  
Science Konyang University*

<sup>5</sup>*Department of Emergency Medical Service Konyang University*

P4-3

저온송풍건조를 이용한 Ca-alginate bead내 국내 토착형 와인호모 균체의 고정화 및 저장중의 생존율 변화

김동환, 윤한홍<sup>1</sup>, 김재민<sup>1</sup>, 박희동\*

경북대학교 식품공학과, <sup>1</sup> (주)충무발효

P4-4

Monitoring of Microbial Contamination in Ready-to-Eat Products in South Korea

YOUNGBIN SONG\*, INSUN CHOI, JIEUN KIM, SANGHYEOK SOHN,  
TAEWOONG LEE, TAEJUN PARK, GUTAE KWON, MEEKYUNG KIM

*Hazardous Substances Analysis Division,*

*Daejeon Regional Korea Food and Drug Administration*

P4-5

단체급식소 식품에서 분리한 *E. coli*와 *B. cereus*의 살균소독제 저항성

백승엽\*, 오태영, 황대근, 김현정

한국식품연구원

P4-6

어린잎채소의 생산 및 가공 공정 중 미생물학적 품질과 식중독 미생물 오염

오태영<sup>1\*</sup>, 백승엽<sup>1</sup>, 최정희<sup>1</sup>, 정문철<sup>1</sup>, 김승민<sup>1</sup>, 구옥경<sup>1,2</sup>, 김현정<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> 한국식품연구원, <sup>2</sup> 과학기술연합대학원대학교

P4-7

유기 용매를 이용한 유색미 발효주의 품질 특성

김재운\*, 강지은, 최한석, 정석태

국립농업과학원 발효식품과



P4-8

*Issatchenkia orientalis* KMBL 5774와 *Saccharomyces cerevisiae* Fermivin의 혼합발효에 의한 감  
와인의 발효 특성

황병휘<sup>1</sup>, 위현정<sup>1</sup>, 정효성<sup>2</sup>, 박희동<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> 경북대학교 발효생물공학과, <sup>2</sup> 경북대학교 식품공학부

P4-9

염도에 따른 된장의 숙성기간 중 품질 특성

이혜수\*, 최혜선, 박신영, 김재현, 김소영, 길나영

농촌진흥청 국립농업과학원 발효식품과

P4-10

Quality Characteristics of Enzymatically Fermented Tea Using Korea Green Tea Leaves

Yajuan Liu\*, Chengmei Zhang, Chong-Kyung Kim, Du-Ok Ko,

Bo-Sup Kim, Hyeok-Jun Seo, Seong-Gook Kang

Department of Food Engineering, Mokpo National University

P4-11

Production of kimchi starter, *Lactococcus lactis* WK11, using pH control in submerged culture

Sang-il Lee\*, Keon Jin Lee, Sanghyun Ha, Hyun Jung Gwak, Ae Ri Han,

Ho Hyun Chun, Young Bae Chung, Hae Woong Park

R&D division, World Institute of Kimchi

P4-12

Production of kimchi starter, *Lactobacillus brevis* WK12, in submerged culture

Keon Jin Lee\*, Sanghyun Ha, Sang-il Lee, Hyun Jung Gwak, Hyeyeon Song,

Ho Hyun Chun, Young Bae Chung, Hae Woong Park

R&D division, World Institute of Kimchi

P4-13

Production of fermented *Allium Hookeri* beverages and their antioxidant, anti-diabetic and  
anti-hypertensive effects *in vitro*

Chengmei Zhang\*, Yajuan Liu, Chong-Kyung Kim, Du-Ok Ko, Seong-Gook Kang

Department of Food Engineering, Mokpo National University

P4-14

Growth Inhibition of *Bacillus cereus* by *Bacillus* sp. Isolated from Traditional Fermented Soybean Food

Bo Young Seo, Jeong Seon Eom, Hye Sun Choi\*

Department of Agro-food resources, National Academy of Agricultural Science, RDA



P4-15

Physicochemical properties of *Cynanchum wilfordii hemsley* fermented with *Rhizopus oryzae* and *Rhizopus delemar* and its bioactivity

Soo-Jeong Ji\*, Shin-Young Park, Eun-Ju Kim, Yeon-Jeong Jang,  
Jae-Hyun Kim, So-Young Kim, Hae-Sun Choi

*Fermentated Food Science Division, National Academy of Agricultural Science, RDA*

P4-16

Physicochemical Characteristics of Fermented *Gastrodia elata* Blume powder by Lactic Acid Bacteria

Eun Ju Kim\*, Shin Young Park, Yoen Jeong Jang, Soo Jeong Ji,  
Jae Hyun Kim, So Young Kim, Hye Sun Choi

*Dept. of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, RDA*

P4-17

국내 시판 장류의 품질특성 및 알코올 함량

길나영, 이혜수, 최혜선, 박신영, 김소영, 김재현\*

농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 발효식품과

P4-18

발효천마의 당화처리방법에 따른 품질특성

송영은\*, 송은주, 한현아, 최소라, 서상영, 이기권, 송영주, 김영희<sup>1</sup>, 김명곤<sup>1</sup>

전라북도농업기술원, <sup>1</sup> 전북대학교

P4-19

*Eurotium cristatum* 를 이용한 미생물발효차의 품질특성

이수정\*, 김은자, 김종철<sup>1</sup>, 정유석<sup>1</sup>, 이종국<sup>1</sup>, 류충호

경상대학교 식품공학과, 농업생명과학연구원, <sup>1</sup> (재)하동녹차연구소

P4-20

발효시간에 따른 생청국 제조 중 품질 변화

이수정\*, 박현주, 김이슬, 최준현, 류충호

경상대학교 식품공학과, 농업생명과학연구원

P4-21

블랙베리 식초의 발효공정 최적화 및 품질특성

이수정\*, 박혜원, 김혜인, 김낙구<sup>1</sup>, 하기정<sup>1</sup>, 류충호

경상대학교 식품공학과, 농업생명과학연구원, <sup>1</sup> 경상남도농업기술원

P4-22

Development of Single-Walled Carbon Nanotube-Based Biosensor for the Detection of *Staphylococcus aureus*

Hyun Kyung Choi\*, Jinyoung Lee, Jun-Hyun Oh

*Department of Plant and Food Sciences, Sangmyung University*



P4-23

전통누룩에서 분리한 양조용 곰팡이의 혼합배양연구

문지영\*, 백성열, 노현수<sup>1</sup>, 여수환

농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 발효식품과, <sup>1</sup>경상대학교 생명과학부

P4-24

Production and Characterization of Sweet Potato-Blackberry Vinegar Using Meoksi Persimmon (*Diospyros kaki* Thunb) Seed Vinegar

Sanghyeob Sim<sup>1\*</sup>, Nam Keun Lee<sup>1,2</sup>, Hyebin Lee<sup>1</sup>, Eunin Yang<sup>2</sup>,  
Jang-Ok Im<sup>3</sup>, Youngsoo Kim<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Chonbuk National University

<sup>2</sup>Research Center for Industrial Development of Biofood Materials,  
Chonbuk National University

<sup>3</sup>Kumkye food

P4-25

Change of Policosanol in Barley Sprouts (*Hordeum vulgare* L.) Fermented with Lactic Acid Bacteria

Hyebin Lee<sup>1\*</sup>, Nam Keun Lee<sup>1,2</sup>, Sanghyeob Sim<sup>1</sup>, Eunin Yang<sup>2</sup>,  
Chihun Kim<sup>3</sup>, Hyunjoo Jang<sup>3</sup>, Youngsoo Kim<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, Chonbuk National University

<sup>2</sup>Research Center for Industrial Development of Biofood Materials,  
Chonbuk National University

<sup>3</sup>Nanumfood

P4-26

내손으로 직접 발효시키는 간편 생청국 제조 키트

김은자<sup>1,2\*</sup>, 이수정<sup>1</sup>, 류충호<sup>1</sup>

<sup>1</sup>경상대학교 식품공학과, 농업생명과학연구원, <sup>2</sup>농업회사법인 바이오씨즈(유)

P4-27

양어장 슬러지와 식품 부산물을 활용한 해삼용 발효사료의 개발

이수정\*, 김은자, 고유진, 강석중<sup>1</sup>, 류충호

경상대학교 식품공학과 농업생명과학연구원,

<sup>1</sup>경상대학교 해양생명과학과 해양산업연구소

P4-28

기능성 사료 첨가제 개발 위한 감귤 부산물 이용 유용 균주 배양

박경진\*, 안현주, 김상숙

농촌진흥청 국립원예특작과학원 감귤연구소



P4-29

Inhibition of Growth and Toxin-Related Gene Expression in *Bacillus cereus* by *B. amyloliquefaciens* RD7-7 Isolated from Traditional Fermented Soybean Food Products

Jeong Seon Eom\*, Bo Young Seo, Shin Young Park, Jae Hyun Kim, Hye Sun Choi  
*Department of Agro-food Resources, National Academy of Agricultural Science, RDA*

P4-30

Quality Characteristics of Solid Stater for Manufacturing *Takju* using the Brewing Fungi Strains

Ji-Young Mun, Chang-Ho Baek\*, Seong-Yeol Baek, Ji-Eun Kang, Seok-Tae Jeong,  
Hee-Dong Park<sup>1</sup>, Soo-Hwan Yeo  
*Fermented Food Science Division, Department of Agrofood Resources, NAAS, RDA*  
<sup>1</sup>*Department of Food Science and Technology, Kyungpook National University*

P4-31

미나리 유산균 발효음료 품질 및 저장특성 연구

서상영\*, 유영진, 강찬호, 최규환, 최재국, 소순영, 이기권, 송영주  
*전라북도농업기술원 농식품개발과*

P4-32

과일유래 효모를 활용한 천연발효 증편 공정 및 제품 개발

유승진\*, 서기원  
*(주) 예다손 부설연구소*

P4-33

발효 콩비지를 첨가한 저염 배추김치의 화학적, 미생물학적 및 관능적 특성

정아영\*, 은종방  
*전남대학교 식품공학과*

P4-34

Seasonal Changes in Microbial analysis of Kimchi During Storage

Jae Yong Lee, Ji-Hyun Lee, Su-Ji Kim, Hae-Won Lee,  
Ye-Seul Hwang, Sung Hyun Kim\*  
*World Institute of Kimchi*

P4-35

Effects of incubation time and temperature on the lytic activity of BCP8-2 phage for *Bacillus cereus* detection

Joo Hyeon Park\*, You Jin Kim, Kyoung Min Gwak, Kwang-Pyo Kim<sup>1</sup>, Mi-Kyung Park  
*School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University*  
<sup>1</sup>*Department of Food Science and Technology, College of Agriculture and Life Sciences,  
Chonbuk National University*



P4-36

Isolation and Characterization of *Salmonella* Enteritidis-specific Bacteriophage detection as a new biocontrol agent

In Young Choi\*, Si Yoon Kim, Do Hyeon Park,  
Sung Hyeok Park, Mi-Kyung Park

*School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University*

P4-37

Isolation and identification of the gluten degradation bacteria in traditional fermented foods

Miseon Bang<sup>1,2</sup>, Heeyeon Lee<sup>1,3</sup>, Mihee Woo<sup>1</sup>, Joongsu Kim<sup>1</sup>, Minsoo Kim<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>*Bio Chemical Process Research Center, KRIBB*

<sup>2</sup>*Department of Animal Science, Chonnam National University*

<sup>3</sup>*Department of Food and Nutrition, Chonnam National University*

P4-38

Isolation and Screening of Microorganisms with the gluten degradation from traditional fermented foods

Miseon Bang<sup>1,2</sup>, HeeyeonLee<sup>1,3</sup>, MiheeWoo<sup>1</sup>, JoongsuKim<sup>1</sup>, JongyoungYoon<sup>4</sup>, MinsooKim<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>*Bio Chemical Process Research Center, KRIBB*

<sup>2</sup>*Department of Animal Science, Chonnam National University*

<sup>3</sup>*Department of Food and Nutrition, Chonnam National University*

<sup>4</sup>*Dongsung Foods Co., Ltd.*

P4-39

Screening of Cryoprotectants to Increase the Viability of Lactic Acid Bacteria During Freeze Drying Process

Hyun Jung Gwak\*, Ji Hye Park, Sang-il Lee, Hyeyeon Song,  
Ho Hyun Chun, Young Bae Chung, Hae Woong Park

*R&D division, World Institute of Kimchi*

## ▷ 생리활성/영양/기능성 분야

P5-1

중첩중력에너지를 처리한 설탕과 커피의 비교 및 분석

윤재승\*, 오상룡

*경북대학교 농업생명과학대학 식품공학부 식품응용전공*



P5-2

국가 표준 식품성분표 (제9개정판)를 위한 식품자원의 비타민 성분 DB 구축 2단계 - 비타  
민D 성분분석

김영국\*, 장미영, 이안철, 임금주, 조민경, 최미영, 최용민<sup>1</sup>  
다산생명과학원(주), <sup>1</sup>농촌진흥청 농식품자원부 기능성식품과

P5-3

삼잎국화의 영양성분 분석 및 항산화 효과

Jin Song, Kyung-A Hwang, In Guk Hwang, Geon Min Noh\*  
*Functional Food & Nutrition Division, National Academy of Agricultural Science,  
Rural Development Administration*

P5-4

Chemical Characteristics and Biological Activities of *Eriobotrya japonica* Lindl. (Loquat) Seed Extracts

Young-Wan KIM\*, Hee-Young Ahn, Da-jeong Choe,  
Tae-Hoon Kim, Ha-Rin Jin, Young-Su Cho  
*Department of Biotechnology, Dong-A University*

P5-5

Antioxidant Activity of Crude Extracts and their Solvent Fractions from Aged Garlic

Yun Sook Jeong\*, Sang Hoon Lee, Kyung-A Hwang, Ga Ram Kim,  
Jin Song, Geon Min Noh, In Guk Hwang  
*Functional Food & Nutrition Division, National Academy of Agricultural Science,  
Rural Development Administration*

P5-6

Analysis of Ascorbic Acid in *Momordica charantia* and Method Validation

Sang Hoon Lee\*, Yun Sook Jeong, Jin Song, Kyung-A Hwang,  
Geon Min Noh, In Guk Hwang  
*Functional Food & Nutrition Division, National Academy of Agricultural Science,  
Rural Development Administration*

P5-7

Chemical Composition and Physiological Activity of *Opuntia ficus-indica* Depending on Different  
Cultivation Regions

Sang Hoon Lee\*, Yun Sook Jeong, Jin Song, Kyung-A Hwang,  
Geon Min Noh, In Guk Hwang  
*Functional Food & Nutrition Division, National Academy of Agricultural Science,  
Rural Development Administration*



P5-8

Improvement Effect of Fermented Rice-brain and Fermented Rice-soybean against Alcohol-induced Fatty Liver in Rats

Da-Jeong Choe, Hee-Young Ahn, Ha-Rin Jin, Tae-Hoon Kim,  
Young-Wan Kim, Young-Su Cho\*

*Department of Biotechnology, Dong-A University*

P5-9

Biological Activity and Chemical Characteristics of *Stachys sieboldii*

Da-Jeong Choe, Hee-Young Ahn, Ha-Rin Jin, Tae-Hoon Kim,  
Young-Wan Kim, Young-Su Cho\*

*Department of Biotechnology, Dong-A University*

P5-10

Optimization of Microwave-Assisted Extraction Process for Antioxidant Activity (AA) and Polyphenol Compounds-(catalpol) from *Rehmannia Glutinosa* Root using Response Surface Methodology

Bebe Tsogtoo\*, Won-Young Lee

*Department of Food Science and Technology Kyungpook National University*

P5-11

Optimization of Microwave-Assisted Extraction Process for Antioxidant Activity (AA) and Polyphenol Compounds from Ginger Rhizomes using Response Surface Methodology

Kemueli TSeuseu\*, HuiTeng, Won-Young Lee

*Department of Food Science and Technology Kyungpook National University*

P5-12

Optimization of Microwave Extraction for *Agrimonia pilosa* Ledeb using Response Surface Methodology

Jong-Jin Park\*, Won-Young Lee

*Department of Food Science and Technology Kyungpook National University*

P5-13

The effects of infra-red drying process in ginseng characteristics

Dae-Hee Park\*, Sung-Hyuk Jang, Min-Young An, Won-Young Lee

*Department of Food Science and Technology Kyungpook National University*

P5-14

도토리 열수 추출물의 항산화 및 항균성에 관한 연구

김현기\*, 홍주연, 이현석, 임지현, 신승렬

대구한의대학교 한방식품조리영양학부



P5-15

도토리가루를 첨가한 설기떡의 일반성분 및 기능성 물질의 함량

우숙이\*, 홍주연, 이현석, 신수민, 신승렬  
대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P5-16

제조방법에 따른 도토리차의 이화학적 특성

김현기\*, 홍주연, 이현석, 김지원, 신승렬  
대구한의대학교 한방식품조리영양학부

P5-17

한약재 7종의 항산화 효과

오준석\*, 홍성은, 홍성민, 이현주, 홍재희, 서경순  
동부생약영농조합법인, (재)장흥군버섯산업연구원

P5-18

생약원료로 제조된 간보호음료의 항산화 효과

오준석\*, 홍성은, 홍성민, 이현주, 홍재희, 서경순  
동부생약영농조합법인, (재)장흥군버섯산업연구원

P5-19

건조방법에 따른 적하수오의 이화학적 특성

오준석\*, 강경윤, 진성우, 김용두  
동부생약영농조합법인, 순천대학교

P5-20

건조방법에 따른 적하수오의 생리활성 검증

오준석\*, 최봉석, 강경윤, 고영우, 김용두  
동부생약영농조합법인, 순천대학교

P5-21

Analysis of glycyrrhizic acid in *Glycyrrhiza uralensis* Fischer and method validation

Da Eun Jang, Jin Song\*, Kyung A Hwang, In Guk Hwang, Geon Min Noh  
Functional Food & Nutrition Division, National Academy of Agricultural Science,  
Rural Development Administration

P5-22

Changes of Isoflavone Content and Antioxidant activity of Fermented Varius Soybean (*Glycine max*) by Bioconvergence

Tae-Dong Jung\*, Gi-Hae Shin, Jae-Min Kim, Ji-Won Oh, Sun-Il Choi, Jin-Ha Lee,  
Myoung-Lae Cho, Sang Jong Lee<sup>1</sup>, In Young Heo<sup>1</sup>, Seon Ju Park<sup>1</sup>,  
Myung-Hee Lee<sup>2</sup>, Ok-Hwan Lee\*



*Department of Food Science and Biotechnology, Kangwon National University*

<sup>1</sup>*STR biotech Co., LTD.*

<sup>2</sup>*Department of Southern Area Crop Science, NICS, RDA*

**P5-23**

**Isoegomaketone Induces Apoptosis in SK-MEL-2 Human Melanoma Cells through Mitochondrial Apoptotic Pathway via Activating the PI3K/Akt Pathway**

KWON SOON-JAE, LEE JU-HYE<sup>1</sup>, MOON KWANG-DEOG,  
JEONG IL-YUN<sup>2</sup>, YEE SUNG-TAE<sup>3</sup>, KIM JEONG-HO<sup>4\*</sup>,  
CHO HYUN-DONG, SEO KWON-IL<sup>5</sup>

*Department of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University*

<sup>1</sup>*Department of Agrofood Resources, Functional Food and Nutrition Division*

<sup>2</sup>*Advanced Radiation Technology Institute, Korea Atomic Energy Research Institute*

<sup>3</sup>*Department of Pharmacy, Sunchon National University*

<sup>4</sup>*Department of Food and Nutrition, Sunchon National University*

<sup>5</sup>*Department of Biotechnology, Dong-A University*

**P5-24**

**지역 농산물의 엽산과 비타민C 함량 및 조리에 따른 함량 변화**

이종국\*, 조희제, 이정, 조윤정, 최선희  
충청남도농업기술원 자원식품과

**P5-25**

**식용모시 수집 품종 및 생육 시기별 엽산과 비타민C 함량**

이종국\*, 조희제, 이정, 조윤정, 최선희  
충청남도농업기술원 자원식품과

**P5-26**

**HepG2 세포에서 미강으로부터 제조한 Unsaponifiable Matter의 지질축적억제효과**

함현미\*, 이유영, 이병원, 박지영, 김병주, 김시주, 이춘우, 김옥한, 이준수<sup>1</sup>  
농촌진흥청 국립식량과학원 중부작물부 수확후이용과, <sup>1</sup>충북대학교 식품생명공학과

**P5-27**

**Escin Inhibits Migration of Mouse and Human Melanoma Cells**

Hyeong Seob Kwak\*, Hyeong-U Son, Md. Badrul Alam, Seung-hwa Baek, Sang-Han Lee  
*School of Food Science and Biotechnology, Graduate School,  
Kyungpook National University*

**P5-28**

**신선초 추출물의 멜라닌 생성 억제활성**

이한송이\*, 손형우, 김민아<sup>1</sup>, 김종명<sup>2</sup>, 신용규<sup>2</sup>, 이상한  
경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup>큐슈대학 대학원 농학연구과, <sup>2</sup>(주)팜바이오스



P5-29

**Solid Fermentation with *Phellinus baumii* Improved Anti-Atopic Effect on Aqueous Fraction of *Cinnamomum cassia***

Hyeong-U Son\*, Yong-Kyu Shin<sup>1,2</sup>, Jong-Myung Kim<sup>2</sup>, Sang-Han Lee

*School of Food Science & Biotechnology, Kyungpook National University*

<sup>1</sup>*Department of Microbiology, Kyungpook National University*

<sup>2</sup>*Farmbios Co., Ltd.*

P5-30

**포도 품종별 추출물의 혈당 개선 효과 비교**

이석현\*, 손형우, 윤은경, 이상한

*경북대학교 식품공학부*

P5-31

**Lipopolysaccharide로 유도한 염증성 통증 동물 모델에서 1,2,3,4,6-Penta-o-Galloyl-  $\beta$ -D-Glucose의 항염증 및 통증 완화 효과**

김소연\*, 천근, 손형우, 곽형섭, 이상한

*경북대학교 식품공학부*

P5-32

**도화 및 도화약 추출물의 항산화활성과 미백활성 비교**

김영준\*, 손형우, 이숙희<sup>1</sup>, 김민아<sup>2</sup>, 박희준<sup>3</sup>, 이상한

*경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup>경북농업기술원, <sup>2</sup>큐수대학 대학원 농학연구과, <sup>3</sup>(주)씨에이팜*

P5-33

**왕겨초액의 산화억제 활성 비교**

권규리\*, 남동윤, 박규식<sup>1,2</sup>, 남상현<sup>3</sup>, 이상한

*경북대학교 식품공학과, <sup>1</sup>경북대학교 생물산업기계공학과, <sup>2</sup>제주바이오팜(주)*

P5-34

**복숭아 품종별 성숙정도에 따른 항산화 및 항염증 효과간의 상관관계**

정경미\*, 박원흠, 최동진, 백승화<sup>1</sup>, 김기찬<sup>1</sup>, 이상한<sup>1</sup>

*경북농업기술원 청도복숭아시험장, <sup>1</sup>경북대학교 식품공학부*

P5-35

**Ameliorating Effect of Syringic Acid on  $\beta$ -Amyloid-induced Cognitive Dysfunction in Mice**

Tae Wan Seung\*, Ji Hee Jeong, Seon Kyeong Park, Chang Hyeon Park,

Dong Eun Jin, Tian Jiao Guo, Jin Yong Kang, Jeoung Su Ha,

Du Sang Lee, Jong Min Kim, Ho Jin Heo

*Division of Applied Life Science (BK21 plus) Institute of Agriculture and Life Science,*

*Gyeongsang National University*



P5-36

**Ameliorating Effect of New green Extract against H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>-induced Neurotoxicity and Analysis of Phenolic Compounds**

Jeong Su Ha\*, Seon Kyeong Park, Chang Hyeon Park, Tae Wan Seung, Tian Jiao Guo,  
Jin Yong Kang, Du Sang Lee, Jong Min Kim, Ho Jin Heo  
*Division of Applied Life Science, Institute of Agriculture and Life Science,  
Gyeongsang National University*

P5-37

**Neuronal Cell Protective Effect of *Pteridium aquilidium* Extract on High Glucose-induced Oxidative Stress**

Tian Jiao Guo\*, Seon Kyeong Park, Chang Hyeon Park, Tae Wan Seung, Jin Yong Kang,  
Jeong Su Ha, Du Sang Lee, Jong Min Kim, Ho Jin Heo  
*Division of Applied Life Science (BK21 plus), Institute of Agriculture and Life Science,  
Gyeongsang National University*

P5-38

**유기농 양파의 품질특성 및 항산화 활성**

이진\*, 장민선, 김건희  
덕성여자대학교 식물자원연구소

P5-39

**잡초 품종별 추출물의 항산화 및 항당뇨 활성 효과 비교**

정채경\*, 최혜연, 이명은, 짜오페이쥘, 이상한  
경북대학교 식품공학부

P5-40

**약용열매 혼합추출물의 이화학적 특성 및 항산화 활성**

구율리\*, 이대훈, 정유석<sup>1</sup>, 정희경<sup>1</sup>, 여수인<sup>2</sup>, 윤정현<sup>2</sup>, 홍주현  
대구가톨릭대학교, <sup>1</sup> (재) 대구테크노파크 바이오헬스융합센터, <sup>2</sup> 프로엠

P5-41

**장수상황버섯과 마황을 이용한 고체발효 추출물로부터 항아토피 활성의 분석**

유치렬\*, 신용규<sup>1</sup>, 김종명<sup>1</sup>, 허진철<sup>2</sup>, 이진형<sup>1</sup>, 이상한  
경북대학교 식품공학부, <sup>1</sup> (주)팜바이오스, <sup>2</sup> 계명대학교 의과대학

P5-42

**Anti-Tumor Activity of *Piper betle* Leaves Extracts in Ehrlich Ascites Carcinoma Cells Bearing Swiss Albino Mice by Augmenting Antioxidant Potential**

Md. Badrul Alam\*, Sang-Han Lee  
*Departments of Food Science & Technology, Graduate School,  
Kyungpook National University*



**P5-43**

**Anti-Oxidative Fraction of *Lycorma delicatula* Improves *in vitro* Inflammatory Barometers**

Seul Lee\*, Seung-hwa Baek, Okjin Joung<sup>1</sup>, Jae-Cheon Shin<sup>2</sup>, Sang-Han Lee

*School of Food Science and Biotechnology, Kyungpook National University*

<sup>1</sup>*New & New Co., Ltd.*

<sup>2</sup>*Pohang Technopark*

**P5-44**

**아마란스 배양물 유래 페놀성 분획물의 항산화 활성**

양수진\*, 박혜미, 구율리, 홍주현

*대구가톨릭대학교 식품공학전공*

**P5-45**

**아마란스 발효물 분무건조 분말의 물리화학적 특성 및 *in vitro* 소화모델**

이래현\*, 이대훈, 채호용, 홍주현

*대구가톨릭대학교 식품공학전공*

**P5-46**

**Physiological Activities of Extracts from *Salvinia natans* L.**

Mi-Ran Kong, Eun-Young Joo, Nam-Woo Kim, Yang-Suk Lee\*

*Department of Herbal Biotechnology, Daegu Haany University*

**P5-47**

**Physiological Activity of Ethanol Extracts from Three Medicinal Herbs**

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

*Department of Herbal Biotechnology, Daegu Haany University*

**P5-48**

**Antioxidant Activity of Hot-Water Extracts and Floral Waters from Brownish Natural Pigments**

Su-Jin Kim\*, Eun-Sil Lee, Oh-Oun Kwon, Hwa-Jin Suh

*Gyeongbuk Natural Color Industry Institute*

**P5-49**

**Biological Activities of Extracts from *Chionanthus retusa* flower**

Park Mi-Jeong, Eun-Ho Lee, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,*

*Kyungpook National University*

**P5-50**

**Antioxidant Activity of Extracts from *Ilex cornuta* Lindl. Leaves**

Gang-Hoon Noh, Hye-Rim Choi, Jeong-Eum On, Ju-Ri Park,

Su-Yeon Lee, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,*

*Kyungpook National University*



P5-51

Anti-oxidative Activities of Extracts from *Indigofera pseudotinctoria* Matsum

Dong-Ha Jeon, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*

P5-52

Effect of Blueberry Vinegar Beverage Supplemented with Calcium on Serum Lipid Content and Bone Metabolism Markers in Ovariectomized Rat

Seong-Ho Kim\*, In Ho Kim, Byeong Bu Seo<sup>1</sup>

*Department of Food Science and Technology Daegu University*

<sup>1</sup>*Department of Animal Resources Daegu University*

P5-53

Antioxidant Activity of Extracts from *Sinomenium acutum*

Min-ju Jeong, Ha-young Kim, Hyun-ju Kim, Jae-eun Lee, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*

P5-54

Activities for Beauty Food of Isolated Phenolic Compounds from *Tetragonia tetragonoides*

Jae-Bum Jo, Eun-Ho Lee, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*

P5-55

Beauty Food and Health Functional Food Activity of *Sambucus sieboldiana* Extracts

Na-Hyun Kim, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*

P5-56

Beauty Food Activites of Extracts from *Humulus japonicus*

Eun-Jin Hong, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*

P5-57

Anti-inflammatory effect of purified Manassantin A from *Saururus chinensis* by ultrafine grinding on Induced by Lipopolysaccharide with RAW 264.7 cells

Eun-Ho Lee, Young-Je Cho\*

*School of Food science & Biotechnology/Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University*



P5-58

A study on antioxidative effects of *Trachelospermum asiaticum* var. *intermedium* Nakai

Ui-Tea Yun, Eun-Young Jeong, Ju-Young Cho, Young-Je Cho\*

School of Food science & Biotechnology / Food & Bio-Industry Research Institute,  
Kyungpook National University

P5-59

Antioxidant Activity of Extracts from Branches of *Acer palmatum* THUNB

Eun-Jin Lee, Soo-Jung Seo, Eun-Young Joo\*

Department of Herbal Biotechnology, Deagu Haany University

P5-60

Antioxidant Activity of Extracts from *Coculus trilobus* Stems

Ji-Yong Kim, Ho-Sung Jeon, Nam-Woo Kim\*

Department of Herbal Biotechnology, Daegu Haany University

P5-61

Treatment of Tablet Candies made with *Sedum sarmentosum* Increases Antioxidant Capacities in HepG2 Cell Lines

Ji Su Han, Sun Ah Yang, Eun Kyoung Mo\*

Research and Development Center, DBIO Incorporation

P5-62

곰팡이 종류에 따른 울금 *koji*의 항균활성 및 항산화성

정재희\*, 김소망, 박준기, 강정화<sup>1</sup>, 김용두

순천대학교 식품공학과, <sup>1</sup>전라남도농업기술원 친환경연구소

P5-63

Administration of Tablet Candies made with *Sedum sarmentosum* Improves Alcoholic Liver Disease

Ji Su Han, Kung Hyun Min, Sun Ah Yang, Eun Kyoung Mo\*

Research and Development Center, DBIO Incorporation

P5-64

멀구슬나무(*Melia azedarach*)의 병해충 방제물질 및 추출특성 변화

양영택\*, 송정흡, 양철준, 좌창숙, 김봉찬

제주특별자치도농업기술원

P5-65

폴리페놀이 증강된 친환경 어린 배즙의 항산화, 항염증 기능성 확인

전상우, 김지은, 황권택<sup>2</sup>, 김영순<sup>1</sup>, 박석규\*

순천대학교 식품영양학과, <sup>1</sup>아름답게 그린배 영농조합법인, <sup>2</sup>남부대학교 식품영양학과



P5-66

아로니아 추출물의 산화적 스트레스 보호 효과 및 항균효과

오수정, 정다임<sup>1</sup>, 유민정<sup>2\*</sup>

조선이공대학교 뷰티아트과, <sup>1</sup>주식회사 온새미로, <sup>2</sup>남부대학교 향장미용학과

P5-67

한약재(작약, 상백피, 백선피, 감초, 유근피) 추출물의 항염 효과

오수정, 정다임<sup>1</sup>, 유민정<sup>2\*</sup>

조선이공대학교 뷰티아트과, <sup>1</sup>주식회사 온새미로, <sup>2</sup>남부대학교 향장미용학과

P5-68

Growth-promoting activities of extract from Smilax china roots

Mihee Woo, MiseonBang, HeeyeonLee, JoongsuKim,  
WonjiKim<sup>1</sup>, ByoungjaeYoon<sup>1</sup>, MinsooKim\*

Bio Chemical Process Research Center, KRIBB

<sup>1</sup>HC Biotech Co., LTd.

P5-69

The effects of Allium hookeri on obesity and insulin resistance in C57BL/6J mice fed a high-fat diet

Na-Hyun Kim<sup>1</sup>, Jeong-Doo Heo<sup>1</sup>, Su Jin Lee, Eun Ju Jeong\*

Department of Agronomy & Medicinal Plant Resources,  
Gyeongnam National University of Science and Technology

<sup>1</sup>Gyeongnam Department of Environment & Toxicology,  
Korea Institute of Toxicology