



한국식품저장유통학회

THE KOREAN SOCIETY OF FOOD PRESERVATION

수신자 회 원

(경 유)

제 목 2015년 산업심포지엄 후원 요청

1. 귀하의 무궁한 발전을 기원합니다.

2. 본 한국식품저장유통학회에서는 ‘발효를 통한 향토농특산자원의 효능 증대와 산업응용’이라는 주제로 심포지엄을 개최 할 예정이오니 많은 관심과 참여 부탁드립니다.

- 아 래 -

◆ 일 시 : 2015년 9월 10일(목) 11:00

◆ 장 소 : (재)발효미생물산업진흥원

(전라북도 순창군 순창읍 민속마을길 61-27)

◆ 주 제 : 발효를 통한 향토농특산자원의 효능 증대와 산업응용

첨부 : 1. 2015년 심포지엄 프로그램 1부. 끝.

사단법인 한국식품저장유통학회



담당자 전주영

간사장 김영수

회 장 김경수

시 행 한식저유 2015-32 (2015. 9. 1)

접 수

우) 41566 대구광역시 북구 대학로 80 경북대학교 글로벌프라자 1104호 / www.kosfop.or.kr

전 화 (053)953-9555

전 송 (053)953-2555

/ kosfop@kosfop.or.kr

[첨 부1]

2015년 심포지엄 프로그램

- 주제 : 발효를 통한 향토농특산자원의 효능 증대와 산업응용
- 일시 : 2015. 9. 10(목) 13:00~18:10
- 장소 : (재)발효미생물산업진흥원 (전라북도 순창군 순창읍 민속마을길 61-27)
- 후원 : (재)발효미생물산업진흥원

□ 세부 프로그램

시 간	세부일정	비 고
13:00~13:30	등록	사회 : 김영수 교수 (전북대학교)
13:30~13:40	개회사 김경수 회장(한국식품저장유통학회)	
13:40~13:50	축사 황숙주 군수(전라북도 순창군)	
13:50~14:30	전통발효식품으로부터 분리한 미생물을 이용한 향토농특산물 조미소재 개발 조성호 박사((재)발효미생물산업진흥원)	좌장 : 정도연 박사 (발효미생물산업진흥원)
14:30~15:10	전통장류유래 미생물을 이용한 발효커피 개발 이남근 박사(전북대학교 바이오식품소재개발 및 산업화 연구센터)	
15:10~15:20	Coffee Break	
15:20~16:00	전통발효식품 유래 미생물을 이용한 제품개발 류병희 박사(대상FNF)	좌장 : 최경민 박사 (진안홍삼연구소)
16:00~16:40	바이오폴리머 기반 이중면역시스템을 이용한 기능성 식품 소재 개발 김민수 박사(한국생명공학연구원)	
16:40~16:50	Coffee Break	
16:50~17:30	발효음식과 ‘시김새’ 음악 이윤선 박사(중국절강해양학원)	좌장 : 권영안 교수 (우석대학교)
17:30~18:10	전통장류의 세계적 발효식품으로써의 도약을 위한 글로벌상품화 기술개발 방안 홍상필 박사(한국식품연구원)	
18:10~	폐회	

※ 연사자 및 좌장은 일부 사정에 따라 변경될 수 있음을 알려드립니다.