



한국장류기술연구회  
2019년 10월 18일 (금) 13:00~

# 한국장류기술연구회 2019년 제15회 장류포럼

2019년 제15회 장류포럼

## 포럼 오시는 길

### 안내말씀

- 참가비는 무료입니다.
- 제14회 순창장류축제 (2019. 10.18~20) 기간이니 가족과 함께 오셔서 즐거운 시간을 보내시길 바랍니다.

### 위치안내

- 주소 : 전북 순창군 순창읍 민속마을길 61
- 네비게이션 이용시 :  
순창군 장류연구소 또는 순창고추장마을
- 문의 : 우 진 희 (063.650.2003)

### 교통안내

- 경부고속도로 ▶ 전주 IC ▶ 순창 ▶ 고추장민속마을
- 서해안고속도로 ▶ 동군산 IC ▶ 고추장민속마을
- 광주대구고속도로 ▶ 순창 IC ▶ 고추장민속마을
- 남해고속도로 ▶ 진주 IC ▶ 통영 ▶ 대전간고속도로 ▶ 함양 IC ▶ 광주대구고속도로 ▶ 순창 IC ▶ 고추장민속마을

# 포럼에 초대합니다

올해 들어 2번째이며 전체로 보면 15번째 장류포럼을 갖고자 합니다. 장류를 이용한 소스의 특성과 전망, 그리고 소스 제조에 필요한 식초에 대해서도 생산기술과 함께 산업현황, 그리고 앞으로 전망에 대하여 전문가들의 의견을 들을 수 있는 좋은 기회입니다. 장류는 소스의 베이스로 폭넓게 활용될 수 있으며 여러 향신료와도 혼합하여 새로운 제품을 창조할 수도 있습니다. 특히 세계적으로 알려진 이금기에서 중국의 소스산업현황과 우리 소스의 접근방향을 발표하여 새로운 정보를 전하는 기회가 될 것입니다. 이 장류포럼에 참석하시어 우리나라 장류산업과 앞으로 발전 가능성이 높은 소스 제조에 대해서 의견을 교환하는 좋은 기회가 되었으면 합니다. 많은 관심과 참여를 바랍니다.

2019.10.  
(사)한국장류기술연구회장 신동화  
순창군수



시간	내용	발표자
13:00~13:30	등록	사회 : 조성호 팀장 (발효미생물산업진흥원) 신동화 회장
13:30~13:40	개회사	
13:40~13:50	축사	
좌장 : 이영은 교수(원광대학교)		
14:00~14:30	소스의 세계적 경향과 순창소스산업 발전방안	나혜진 대표 (식품환경연구센터)
14:30~15:00	장류를 활용한 발효소스 기능성과 시장전망	홍상필 박사 (한국식품연구원)
15:00~15:30	식초산업 동향과 농가형 발효식초 제조기술 개발	여수환 박사 (농촌진흥청)
좌장 : 윤순일 교수(전북대학교)		
15:40~16:10	장류 제품개발 및 트렌드	신의평 마케팅팀장 (주식회사 샘표)
16:10~16:40	중국 소스 산업의 현황	진정기 팀장 (Associate Business Development Director, Korea-North Asia)