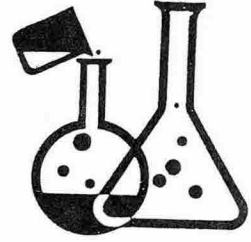


食品關聯學會 消息



□ 가공식품의 Shelf-life 예측

한국식품과학회는 지난 10월 12일 연세대학교 알펜관에서 식품관련 회사 및 연구소의 연구원들을 대상으로 산학 협동을 위한 「가공식품의 Shelf-life 예측」에 관한 단기 강좌를 개최하였다.

이날 강좌의 주요 내용은 다음과 같다.

- △ Shelf-life 예측을 위한 반응속도론(이영춘, 중앙대)
- △ Shelf-life 의 예측을 위한 품질지표(변유량, 연세대)
- △ 열처리 식품에서의 Shelf-life 연장기술(임종환, 미원(주) 중앙연구소)
- △ 냉장·냉동식품에서의 Shelf-life 연장기술(공재열, 부산 수산대)
- △ 곡류 가공식품에서의 Shelf-life 연장기술(김성곤, 단국대)
- △ 신선 식품류에서의 Shelf-life 연장기술(김동만, 한국식품개발연구원)
- △ 유통식품의 Shelf-life 및 품질평가를 위한 제도(박무현, 한국식품개발연구원)

□ 한국 유가공 연구회

한국 유가공 연구회는 지난 10월 22일 「제 27회 추계 유가공 세미나」를 한국 무역전시관 국제 회의실에서 가졌다.

이날 세미나의 발표내용은 다음과 같다.

- △ 우유의 UHT(멸균) 열처리와 우유의 품질(H. Burton, 영국 리딩대)

- △ 가열처리가 우유의 영양에 미치는 영향(E. Renner, 독일 J.L대)
- △ 가열처리가 유단백질 칼슘에 미치는 영향(이또, 일본 토오쿠대)
- △ 원료 우유의 미생물학적 유질 조절의 문제(아라이, 일본 宮城生乳 検査所長)
- △ 한국의 우유처리 온도와 시간의 실태조사(장성중, 한국 유가공협회)

□ 한국 건강식품 협회

한국 건강식품 협회는 지난 10월 26일 독일의 식생활 개선 및 건강식품 전문 교육기관인 Reform house 전문 강사로 활동중인 울리히 마우트너(Ulrich Mautner) 박사를 초청, 무역회관에서 세미나를 개최하였다.

이번 세미나에서 마우트너 박사는 서독의 건강식품 역사와 건강식품 산업현황 및 이와 밀접한 관계가 있는 생활개선 운동(자연요법 운동, 채식주의 운동, 알콜반대 운동, 젊게살기 운동)에 대해 소개를 하여 관심을 모았다.

□ 한국 식품 EXTRUSION 연구회

한국 식품 EXTRUSION 연구회는 지난 10월 28일 고려대학교 과학도서관에서 「1989년도 한국식품 EXTRUSION 연구회 정기총회 및 특별강연」을 개최하였다.

이날 행사의 특별강연 내용은 다음과 같다.

- △ 식품 Extrusion 관련 기술의 국내 업계현황(이현유, 한국식품개발연구원)

- △ Baker Perkins 사의 Extruder 에 대한 기종 소개 및 연구발표(Baker Perkins 사, 영국)
- △ Kobe Steel 사의 Extruder 에 대한 기종 소개 및 연구발표(Kobe Steel 사, 일본)
- △ Mapiampianti 사의 Extruder 에 대한 기종 소개 및 연구발표(Mapiampianti 사, 이태리)

□ 한국 장류 제조기술의 어제, 오늘 그리고 내일

한국식품과학회와 한국 산업미생물 학회는 한국 과학 기술단체 총연합회와 대한 장류공업 협동조합의 후원을 얻어 지난 11월 3일 호텔 리베라에서 장류에 관한 세미나를 개최하였다.

이날 세미나의 주요 내용은 다음과 같다.

- △ 장류와 문화(이훈영, 한국 콩연구회 회장)
- △ 장류의 제조기술(유해열, 샘표식품공업(주))
- △ 장류의 규격, 품질 및 위생(오균택, 보건사회부)
- △ 전망 및 연구과제(조재선, 경희대)

□ 한국 식품과학회

한국 식품과학회는 지난 11월 4일 리베라 호텔에서 「추계 정기총회 및 제 43차 학술발표회」를 개최하였다.

이날 학술발표회는 4개의 발표장으로 나누어 진행되었는데, 제 1~2 발표장에서는 저장, 가공에 대해, 제 3 발표장에서는 식품화학, 제 4 발표장은 미생물에 대한 학술 논문 등 총 51편의 학술 논문과 4편의 특별 강연이 있었다.



謹 賀 新 年

한국식품개발연구원 임직원 일동