학회지상중계

제4회 인제식품과학 FORUM 論叢

傳統 飮淸類의 優秀性과 産業化의 課題

일시 : 1996. 4. 26
장소 : 인제대학교

◉ 韓國 傳統 飮淸類의 歷史的 考察

손경희
(연세대)

◉ 전통음청류의 과학적 고찰

한억
(호서대)

◉ 전통 음청류의 산업화 현황과 전망

백운화
(두산기술원)

◉ 음청류의 산업화 개발방법 및 중점 품질관리사항

홍정화
(인제대)

1996년도 한국식품과학회 56차 정기총회 및 학술발표회

일시 : 1996. 6. 1
장소 : 전북대학교
(전북 전주시 덕진동)

□ 특별강연

◉ Suitability of edi-lble bean and potato starches for starch noodles

Youngsoo Kim
(Korea Food Research Institute)

◉ Chemical and enzymatic modification of soybean protein for industrial applications

Seoung Yong Lee
(Food Protein R&D Center)

◉ Development and property enhancement of bi-layer edible films produced from corn Zein and methylcellulose

Jang-Woo Park
(Dept. of Food Science, Clemson Univ)

◉ Ohmic heating시 chemical marker를 이용한 살균도예측

최양문
(U.S.Army Natick)

◉ Three dimensional visualization of *salmonella* attachment to poultry skin using confocal scanning laser microscopy

Kwang-Yup Kim
(Department of Food Science and Technolgy, Chungbuk National Univ)

◉ Production of aldehyde oxidase by Streptomyces species

Byungtae Lee
(Departement of Food Science and Human Nutrition, Iowa State Univ, Ames, USA)

◉ 착즙과 건조방법에 따른 마늘분말의 향미성분 변화

이영춘
(한국식품개발연구원)

◉ CGTase와 rice seed α-glucosidase에 의한 인삼 사포닌

김영희
(한국인삼연초연구원)

◉ Control of foodborne pathogens in poultry and meat

Jeong-Weon Kim
(Seoul National Univ)

◉ 한국식품 중 유기인계 잔류농약의 위해 평가 연구

이미경
(이화여자대학교 식품영양학과)

◉ Studies on the synthesis and application of biological active materials by chemoenzymatic method

윤정해
(서울여자대학교)

◉ Morphological characterization of fibrous materials using image analysis

Yong-Jin Cho
(Korea Food Research Institute)

◉ 국균을 이용한 유용단백질 생산

이병로
(일본 과학기술청 신기술사업단 (국세청 양조연구소))

◉ Study on the developments of aniti-hypertensive functional foods using buckwheat

Tae-Bong Kwon
(Dept. of Food and Nutrition, Hallym Junior Collcge)

□ 포스터 발표

◉ 아밀로오스 함량과 Gel Consistency의 차이에 의한 쌀 전분의 노화 특성

금준석*, 이찬[1], 이상효, 인현우
(한국식품개발연구원, [1]한서대학교 식품생물공학과)

◉ 보리 β-glucan의 농축에 관한 연구

이영택*, 석호문[1], 조미경[1], 김성수[1]
(선문대학교 식량자원식품가공학부, [1]한국식품개발연구원)

◉ Konjac flour에서 추출한 glucomann-an으로 제조된 film의 물리적 성질

유민희*, 이효구[1], 임승택
(고려대학교 식품공학과, [1]공주대학교 식품공학과)

◉ 통전가열(ohmic heating)을 이용한 사과주스 살균시험

홍희도, 김정탁, 최희돈, 김성수, *정동효
(한국식품개발연구원, *중앙대학교 식품공학과)

◉ 식품포장재를 통한 휘발성 유기용매의 투과에 관한 연구

정태연*, 홍석인
(한국식품개발연구원)

◉ 미강의 전처리가 미강식이 섬유의 이화학적 특성에 미치는 영향

하태열*, 김영수, 이상효
(한국식품개발연구원 쌀이용연구센터)

◉ 미숙성 김치에 대한 저온 열처리 효과

박은영, 이은영, 박완수, 구영조
(한국식품개발연구원 생물공학연구부)

◉ 전통 고추장의 부재료별 품질특성

신동화, 김동한[1], 최웅, 임미선[1], 안은영
(전북대학교 식품공학과, [1]목표대학교 식품공학과)

◉ 세포벽 분해효소에 의한 배주스의 착즙 및 여과공정의 개선

이재관*, 김종기[1], 남만웅, 박유미[1]
(중앙대학교 생물공학과, [1]원예육종학과)

◉ 미숙보리의 볶음조건별 이화학적 성분 변화와 향미특성

김성수, 신동빈, 석호문, 이영택*, 정동효**
(한국식품개발연구원 농산물이용연구부, *선문대학교 식량자원학과, **중앙대학교 식품공학과)

◉ 늙은 호박과 한봉꿀을 이용한 캔음료 제조

정기태*, 안판식, 최정식, 황창주, 이석태
(전라북도 농촌진흥청)

◉ 떫은 감을 이용한 음료 제조

정기태*, 주인옥, 나종성, 황창주
(전라북도 농촌진흥청)

◉ 품종별 국내산 밀의 이화학적 및 가공 특성

구경형, 박동준, 김종태
(한국식품개발연구원)

◉ 미곡의 장기 저장에 따른 품질 변화 연구(식미 및 화학적 변화에 관하여)

소규효*, 홍재식[1], 김영수[1]
(농업과학기술원, [1]전북대학교 식품공학과)

◉ 파김치와 배추김치 발효 중 젖산균의 경시적 변화

이헌주, 주윤정, 박봉근, 박찬선, 안종석, 민태익
(생명공학연구소 바이오신소재연구부)

◉ *Bifidobacterium*을 이용한 당근 발효

박소영*[1], 고영태[1], 이주연[2], 목철균[2], 지근억[3]
([1]덕성여자대학교 식품영양학과, [2]경원대학교 식품가공학과, [3]한림대학교 식품영양학과)

◉ 젓갈식품의 보건 및 어리굴젓의 미생물 균총조사 연구

홍지연*, 안병학, 차성관
(한국식품개발연구원)

◉ 한국인에서 분리된 내산·내산소성이 강한 *Bifidobacterium* spp α-amylase family 특성

송혜경*, 안준배, 지은억[1], 목철균[2], 박종현
(한국식품개발연구원, [1]한림대학교, [2]경원대학교)

◉ 시판 새우젓에서 Protease의 정제 및 특성에 관한 연구

오세옥, *남은정, 김영명
(한국식품개발연구원, *한양대학교 식품영양학과)

◉ Aluminum lactate-PAGE를 이용한 쌀의 품종판별

류미라*, 안미옥, 김상숙, 이현유
(한국식품개발연구원)

◉ 현미 세면(윗면, 측면, 옆면)의 화상을 이용한 품종판별

김상숙*, 조진숙, 김영진, 류미라, 이상효
(한국식품개발연구원)

◉ 한국산 맥반석의 미네랄 용출 및 중금속 제거 효과

황진봉*, 양미옥, 김민아, 박성훈
(한국식품개발연구원)

◉ Microencapsulated ferrous sulfate를 이용한 철분강화 Yogurt의 품질변화 연구

김윤지, 성기승, 윤칠석
(한국식품개발연구원)

◉ 인삼첨가 두부의 물리적 관능적 특성 조사

임지순*, 김경탁[1], 김성수[1]
(건양대학교 식품공학과, [1]한국식품개발연구원)

건국대학교 개교 50주년 기념
제1회 국제 심포지움

전통 콩 발효식품(된장, 청국장, 간장)의 기능 및 생리적 활성

일시 : 1996. 5. 30(목)
장소 : 건국대학교 상허기념 도서관 국제회의실

◉ 전통 장류의 항돌연변이성 및 항암성 효과

정건섭 박사
(연세대학교 생물자원 공학과)

◉ Primary prevention of cancers by miso and its derivatives

Dr. Akihiro Ito
(Hiroshima Univ., Japan)

◉ 재래식 된장의 Aflatoxin에 대한 안전성 및 항암효과

박건영 교수
(부산대 식품영양학과)

◉ 대두 가수분해물 및 발효식품의 생체조절 기능성 peptide

이형주 교수
(서울대 식품공학과)

◉ Scavenging activity of oxygen radicals by soybean and soybean products.

Dr. Kazuyosi Ookubo
(日本 東京大)

◉ 간장류의 안전성과 식품기능성

이철호 교수
(고려대학교 식품공학과)

1996년도
한국축산식품학회

제17차 정기총회 및 학술발표회

일시 : 1996. 6. 14(금)
장소 : 건국대학교 상허기념도서관

□ 초청강연

◉ 일본에 있어서 최근의 유질개선 현황과 유질 검사의 문제점

사이또 젠이치 교수
(일본 북해도 낙농학원대)

□ 특별강연

◉ 최근 유산균의 명칭 변경과 새로운 Genus(속)의 결정

강국희 교수
(성균관대 낙농공학과)

◉ 돈육질의 판별 및 측정방법

주선태 박사
(주식회사 선진 식육유통사업부)

◉ Age Gelation of Membrane Concentrated Ultra-high Temperature-treated Milk

류재홍 박사
(매일유업주식회사 중앙연구소)

◉ The role of meat-borne strains of *Lactobacillus* in raw sausage fermentation

김승화 박사
(건국대 축산가공과)

◉ Studies on the Effect of Heat Shock, Culture Conditions, and Packaging Conditions on the Heat Resistance, Recovery, and Virulence of *Listeria monocytogenes* in Ground Pork

김기태 박사
(연세대 의대 기초의학연구소)

◉ 저지방 소시지 제조기술

정승희 박사
(제일제당주식회사 육가공냉동상품 개발팀장)

◉ 유단백질에서 유래하는 펩타이드의 생리적기능에 관한 연구

윤승섭 박사
(한국식품개발연구원)

□ 포스터 발표

◉ Blood Albumin의 효율적 분리기술 개발

전기홍, 박우문, 지중룡, 이희애, 유익종
(한국식품개발연구원)

◉ β-Cyclodextrin에 의한 난황의 콜레스테롤 제거

지중룡, 유익종, 박우문, 전기홍, 김천제[1],
([2]제주대학교 식품공학과한국식품개발연구원, [1]건국대학교 동물자원연구센터, [2]제주대학교 식품공학과)

◉ *Staphylococcus aureus*와 *Listeria mono-cytogenes*의 생육을 억제하는 발효 sausage제조용 bacteri-ocin생산 젖산균주의 개발과 수입균주와의 starter performance비교

김왕준, 이주선, 홍지연, 차성관
(한국식품개발연구원 생물공학연구부)

◉ 돼지고기 섭취가 체내 중금속대사에 미치는 영향에 관한 연구

이남형, 한찬규, 노정해, 김영붕, 채찬희[1]
(한국식품개발연구원, 축산물이용연구부, [1]서울대학교 수의학과)

◉ 국내산 돼지 등지방의 응취관련성분 함량 측정

김윤숙*, 유익종, 박우문, 김창한[1]
(한국식품개발연구원, [1]건국대학교 동물자원연구센터)

◉ 곰팡이 발효소시지의 숙성중 starter culture가 주요 식중독 세균의 생존에 미치는 영향

김창한, 고명수[1], 이광형, 양종범[1], 조좌형[2], 박우문[3], 유익종[3]
(건국대학교 축산가공학과. [1]동남보건전문대학 식품가공과, [2]이리농공전문대학 식품공업과, [3]한국식품개발연구원)

◉ PSE, RSE, RFN, DFD 돈육질의 보수력에 관한 연구

김천제, 이의수, 최도영, 이창현, 유익종[1], 박홍양, 정영철[2]
(건국대학교 동물자원연구센터, [1]한국식품개발연구원, [2]정 P&C 연구소)