

한국식품영양과학회 2006년도 국제심포지움 정기학술대회
학술발표 및 학회

■ 일시: 2006.10.18 ~ 10.20

■ 장소: 경주 TEMF 호텔

I. 학술발표(P11-09)

1. 제 목 : 우리나라 전통 김치/절임/야채발효식품의 기술성 평가 시스템 구축
2. 발표자 : 장대자, 정진웅, 이경개, 이명기
3. 주요내용 : 전통발효식품분야에 대한 특허와 연구문헌을 각종 데이터뱅크를 활용하여 5000여건 이상의 자료를 수집하고 기술성 분석 등 활용시스템을 구축결과소개

Methods for Fried Foods with Improved Nutritional Value(Jun Ho Kim) 외 69개 주제

1.4. 식품저장/포장 분야

차아염소산 및 과산화초산 처리의 세절 양배추 미생물 제어효과 비교(이현희) 외 21개 주제

1.5. 식품공학/물성 분야

The Effects of Added Salts and Polyssacharides in Fish Gelatin(Eun Bong Jung) 외 8개 주제

1.6. 식품미생물/발효/효소 분야

김밥과 김초밥의 저장성 비교(김은정) 외 58개 주제

1.7. 영양소대사/영양생리 분야

Determination of 17 Mineral Contents on Scalp Hair of Middle School Male Students Lived in Urban and Rular Area (Mi Kyeong Choi) 외 15개 주제

1.8. 임상영양/식이요법 분야

자폐아동의 혈액 내 중금속, 미네랄, 엽산(Folate), Vitamin B0 및 신경전달물질 관찰(송원영) 외 6개 주제

II. 학술 정보수집 활동 내용

1. Poster Presentation

1.1. 식품화학 분야

Monitoring on Tar Colors of Children's Favorite Foods Distributed Around Elementary School in Korea by HPLC(Hee-Yun Kim) 외 39개 주제

1.2. 식품분석/품질 분야

향유와 꽃향유 추출물의 플라보노이드 성분 분석에 대한 연구(엄혜진) 외 67개 주제

1.3. 식품가공 분야

The Development of the Noble Cooking

1.9. 영양 및 식생활실태조사 분야

Anthropometric Characteristic, Health- Related Lifestyles and Nutrient Intake of Korea Elderly with Use of Dietary Supplements(Sun Hee Cheong) 외 32개 주제

1.10. 식품기능성/생리활성 분야

만성 고혈당증을 야기한 내피세포 세포사멸에 대한 구운 감초의 억제 효과 : 열 충격 단백질의 역할규명(최연정) 외 304개 주제

1.11. 기타

보육시설에서 실시한 유아영양교육 지침서 및 매체 개발(박유미) 외 28개 주제

2. Symposia

Session 1. Aging and Nutrigenomics

New techniques in nutrigenomics: DNA microarray and RNAi (Myoung-Sool Do) 외 3개 주제

Session 2. Nutrition for Longevity

Global nutrition for aging adults (Won Park-Song) 외 4개 주제

Session 3. Health/Functional Food Use in the Elderly

Current usage pattern of health/functional foods in the elderly: based on national survey data (Young Ai Jang) 외 3개 주제

Session 4. Nutrition and Functionality of Walnut

California walnut industry (Michelle McNeil) 외 2개 주제

Session 5. Anti-aging and Bioactive Com-

ponents Dietary antioxidants as anti-aging factors (Junji Terao) 외 3개 주제

Session 6. Health Benefits of Yellow-Green Vegetables

Nutraceuticals and chemopreventive effects of yellow-green vegetables (Kun-Young Park) 외 3개 주제

Session 7. Health Functionality and Industrial Perspectives of Soy Peptide

Physiological activities and application of soy peptide (Boo-Yong Lee) 외 2개 주제

Session 8. Foodservice for Seniors in Wellbeing Trends

Well-being strategy of contracted food service company -Case study-(Jai Choon Jeong) 외 3개 주제

Session 9. Aging Related Disease and Functional Food

Anti-diabetic effects of two variants of Korean Artemisia princeps Pampanini cultivated in Ganghwa islands (Myung-Sook Choi) 외 3개 주제

Session 10. Skin Aging and Food

New natural antioxidants and their biological activities for health care (Jong-Pyung Kim) 외 3개 주제

Session 11. Current Trends and Prospects of Changnyeong Onion-Soy Product Industry

Comparison of quality characteristics in domestic onions (Yong-Jun Cha) 외 3개 주제

The 3rd International E. Coli Alliance Conference on Systems Biology(IECA2006) 2006년도 국제 심포지움 참석

■ 일시: 2006.11.3 ~ 11.4

■ 장소: 제주 국제컨벤션 센터

I. 학술대회 개요

IECA는 2002년 연구·개발이나 산업분야에 널리 응용되는 대장균을 컴퓨터를 활용해 가상세포로 개발하자는 취지로 설립된 국제학술회의로 세계 시스템 생물학 분야 석학들이 대거 참석해 '대장균'의 연구 성과에 관해 폭넓게 토의하며 대장균의 시스템 생물학 및 가상세포 시스템, 분자생물학, 생물정보학 등 다양한 학문 분야의 정보교류와 선진국의 시스템생물학 관련 최신기술 및 동향을 파악하고 국내외 전문가들의 정보교류 및 협력의 장이 되고 있다. 2006년 제3회 IECA 학술대회에서는 대장균을 이용한 생명공학의 핵심기술 육성방안과 산업적 응용 방안 등이 집중 논의되었으며, 생명공학 산업화 기업으로 미국 듀폰사와 가상세포 상용화를 주도하는 미국 제노마티카사, 대사공학 기업인 프랑스의 메타블릭익스플로러사 등의 산업화 사례도 발표되었다.

II. 학술 정보수집 활동 내용

1. Symposia

• Plenary Lecture I

The genetic basis for adaptation of E.coli to new growth environments.

• Plenary Lecture II

Dynamic modeling of Escherichia coli-

challenges in integrating metabolic and regulatory networks.

• Plenary Lecture III

From genomes to designed genomes: the E. coli reduction experience.

• Plenary Lecture IV

Engineering E. coli for fuels and chemicals.

• Plenary Lecture V

Escherichia coli as a host for the production of industrial chemicals.

• Plenary Lecture VI

Dynamic modeling of Escherichia coli central carbon metabolism based on multi-omics data.

• Plenary Lecture VII

Minimal life and A bioengine.

- Session 1

- New Fundamentals of E. coli 외 4개 주제
- Phenotypic and genetic evolution during a long-term experiment with Escherichia coli.

- Session 2

- Systems biology of E. coli I

- From the parts to the systems - Towards complete understanding of E. coli as a system level. 외 3개 주제
- Session 3
 - Bioinformatics and resources on E. coli
 - The multiple scientific disciplines served by EcoCyc. 외 3개 주제
- Session 4
 - Systems biology of E. coli II
 - Redox dependent signal transduction by the Arc two-component system. 외 4개 주제
- Session 5
 - Metabolic engineering of E. coli by systems approach
 - Toward proteomic study in bacteria : applications of Anchored Periplasmic Expression (APEX) system. 외 3개 주제
- Session 6
 - Analysis of E. coli at systems level
 - Hierarchical control analysis of the central carbon metabolism of E. Coli. 외 3개 주제
- Session 7
 - Industrial applications of E. coli
 - Applications of genome-scale metabolic models for driving industrial and medical biotechnology R&D. 외 4개 주제
- Session 8
 - Understanding metabolic, genetic and regulatory circuits I
 - EcoliHub information resource for experimentation and modeling: under construction. 외 2개 주제
- Session 9
 - Understanding metabolic, genetic and regulatory circuits II
 - Biological robustness. 외 3개 주제
- Session 10
 - Systems biotechnology of industrial micro-organisms
 - Rhodococcus erythropolis as a host for bio-process engineering. 외 3개 주제

2006 자생식물 산업화 기술 발표회 및 전시회

■ 일시: 2006.11.16

■ 장소: 경상대학교 농업생명과학관

I . 행사 개요

이번 발표회에서는 국내 자생식물 자원의 산업화 촉진을 목적으로 정책·유통, 품종·재배, 가공·응용의 3개 분과로 나누어 13개 주제를 발표하였다.

정책·유통 분과에서는 주로 자생식물 산업의 현황과 발전방향, 품종·재배 분과에서는 품종개발과 재배기술, 가공·응용 분과에서는 최신 생명과학기술을 이용한 식품과 의료소재 개발 관련 주제를 발표

한다. 발표회장 로비에서는 건강식품과 식·의약품 소재, 사료첨가제, 향료, 화관, 품종, 천연염색 제품 및 생활소품 등 30여개 기관에서 출품한 자생식물 관련 기술과 제품의 전시를 병행하였다.

II. 행사 정보수집 활동 내용

1. 농림부장관 특강

• 희망과 미래를 열어주는 농업·농촌 정책방향

1. 농업·농촌의 역할
2. 90년대 이후의 농정평가
3. 새로운 농정의 기본틀
4. 주요 농정 추진현황
 - FTA 추진동향 및 대책 등

• 제 1분과 강연

1. 식물품종보호 제도 및 출원요령
황석중 심사관/국립종자관리소
2. 지리산 약용식물의 이용 및 전망
김만배 박사/경상남도농업기술원
3. 강원 산채류 연구현황 및 발전과제
안수용 장장/강원도농업기술원
4. 고품질 약용작물 생산을 위한 GAP 관리방안
엄경섭 회장/한국생약협회

• 제 2분과 강연

1. 국내 자생약초 마타리 재배기술 및 건강식품

개발연구

박희운 연구관/작물과학원

2. 선학초 순화재배법 확립과 부가가치 향상을 위한 기능성 물질 탐색 및 제품개발
김희규 교수/경상대학교
3. 한국 자생식물의 화훼화와 상업화 전략
이종석 교수/서울여자대학교
4. 부가가치 증진을 위한 바위솔의 주년재배 체계 확립과 약리성분의 변화탐색
신성철 교수/경상대학교

• 제 3분과 강연

1. 자생식물을 이용한 만성염증질환 치료제 개발 연구
오세량 박사/한국생명공학연구원
2. 생약재를 이용한 기능성 한방증류 음료제품 개발
이창호 박사/한국식품연구원
3. Flavonoid 함유 영경귀속 및 향유속 자생식물을 이용한 월경진 증후군 및 항우울증 효과 식품소재 개발
김건희 교수/덕성여자대학교
4. 바이오식품연구센터의 기술개발과 상품화 현황
정용섭 교수/전북대학교
5. 오디 및 잠상산물을 이용한 고품질의 건강보조식품 제조
최상원 교수/대구가톨릭대학교

