

2015 (사)한국산업식품공학회 춘계심포지엄 및 학술대회

식품제조공정의 유해물질 제어기술

일시 2015년 5월 8일 (금) 09:30 - 17:00

장소 세종대학교 광개토관 629호

주최 (사)한국산업식품공학회

모시는 글

만물이 소생하는 생명의 달인 5월을 맞이하여 한국산업식품공학회에서는 “식품제조공정의 유해물질 제어기술”이라는 주제로 세종대학교에서 심포지엄 및 학술대회를 개최하게 되었습니다.

이미 2011년에 일본의 지진 및 쓰나미로 인한 방사선 오염으로 인한 경각심과 국민적 관심의 고조로 인해 식품위해요소 분석 및 저감화 기술이라는 제목으로 심포지엄을 개최한 바 있습니다. 그 당시에는 곰팡이 독소의 저감화, 나트륨 저감화 및 방사선 물질의 오염경로가 발표되었던 주제였습니다만 점차로 유해물질이 우리의 삶에 미치는 영향이 중요한 이슈로 자리 잡게 되었기에 다시 한번 식품의 제조과정 중 생성되는 유해물질들과 그 제어기술들을 제조명하고자 하였습니다. 식품의 가공 중 생성되는 유해물질들은 신체적 생리적 변화, 기능 저하의 원인, 만성질환과 관계가 매우 깊다고 여겨지며 우리의 신체에 영향을 미치는 유해물질을 제거하는 기술을 이용한 식품 제조 등 관련 신기술의 개발이 시급하다고 하였습니다.

이에 본 학회 심포지엄에서는 아크릴아마이드, 벤조피렌, 에틸카바메이트, 아민류와 같이 신체적 생리적 변화를 일으키거나 감각 기능 저하의 원인이 되는 유해물질을 제어할 수 있는 최신 연구결과를 소개할 예정입니다.

아무쪼록 이번 정기학술 대회 및 심포지엄이 유해물질에 대한 정확한 인식과 제어 등을 제시하는 자리가 될 것이라는 큰 기대를 가지고 있으며 본 심포지엄의 내용이 관련 기술자와 연구자 모두에게 유익한 정보교류의 기회가 되기를 기대합니다.

2015년 5월
한국산업식품공학회
회장 김 병용

프로그램

일시	발표 및 내용	좌장	
09:30~10:00	등록		
10:00~10:30	개회식 및 총회		
제1부 특별강연			
제1부 09:30~ 14:00	10:30~11:10	식품 중 유해물질 관리 및 저감화 추진 방안 - 식품의약품안전처 오염물질과 김혜정 연구관	김영록 (경희대)
	11:10~11:50	식품공정 중 생성된 유해 물질의 제어 - 이화여자대학교 오상석 교수	
	11:50~13:00	오찬	
	13:00~14:00	포스터 발표	
제2부 심포지엄			
제2부 14:00~ 17:00	14:00~14:30	식용유지 중 벤조피렌 저감화 실용화 연구 - 이화여자대학교 정명수 교수	이형재 (단국대)
	14:30~15:00	주류의 에틸카바메이트 생성과 제어 기술 - 경희대학교 박승국 교수	
	15:00~15:15	Coffee Break	
	15:15~15:45	유당식품 중 아크릴아마이드 저감화 기술 - ㈜농심 김청태 소장	이수용 (세종대)
	15:45~16:15	식물성단백분해물과 유해물질 관리 현황 - 샘표식품 이성재 차장	
	16:15~16:45	장류식품 내 바이오제닉아민의 생물학적 중요성과 제어기술 - 고려대학교 마재형 교수	
	16:45~17:00	포스터 시상식 및 폐회식	

Information

1. 등록안내

회원 - 일반 60,000원, 학생 30,000원
비회원 - 일반 90,000원, 학생 40,000원
(※ 회원은 2015년도 회비 납부자에 한함)

2. 포스터 발표 초록 접수 안내

가. 접수기간: 2015년 3월 23일(월)~ 4월 17일(금) 오후 12시까지

나. 접수방법

- e-mail 접수(food@foodeng.or.kr)
- 홈페이지 접수(www.foodeng.or.kr)

다. 작성방법

- (1) 1. 논문제목, 2. 저자명, 3. 소속, 4. 초록을 한글이나 MS word로 작성하여 주십시오.
- (2) 한글, 영문 모두 가능하며 영문으로 작성할 경우 initial이나 약어가 아닌 full name 으로 기재하여 주시기 바랍니다.
- (3) 초록은 300단어를 넘지 않도록 작성해 주시기 바랍니다.

오시는 길

서울시 광진구 능동로 209 세종대학교 광개토관 629호

