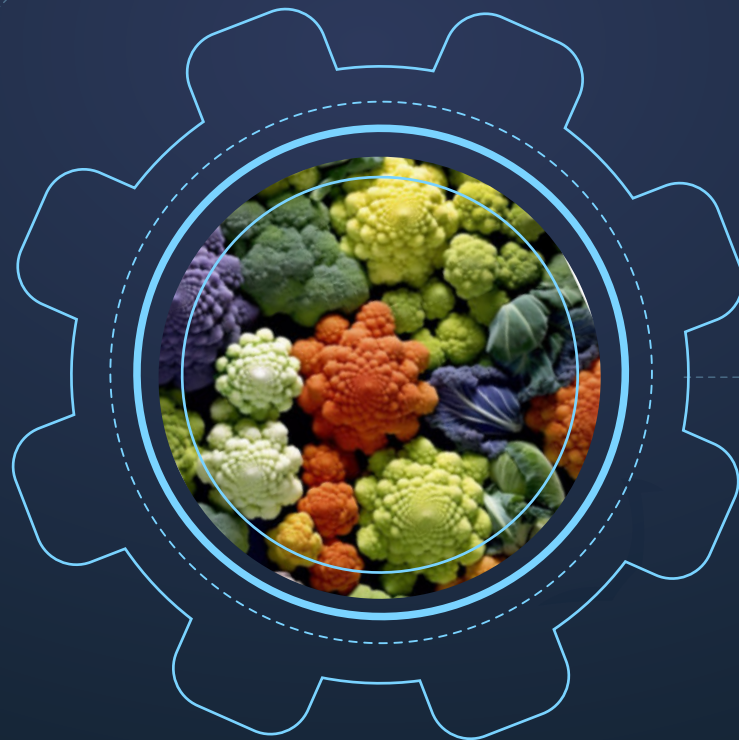


ISSN 1598-9968

# 식품과 기계

**Vol. 20**  
**December 2023**

**FOOD AND MACHINERY**



**(사) 한국산업식품공학회**  
Korean Society for Food Engineering

# 2023년도 (사)한국산업식품공학회 임원 및 운영위원

## 회장

박영서 (가천대학교)

## 부회장

김명철 (한국식품산업협회)  
김현정 (한국식품연구원)  
박명규 (메타센터라퓨틱스)  
박정웅 (세나젠)  
정명수 (이화여자대학교)  
조상우 (매일유업)  
최학중 (세계김치연구소)  
최혁준 (비케이바이오)

## 이사

강동현 (서울대학교)  
김대옥 (경희대학교)  
김태완 (안동대학교)  
백무열 (경희대학교)  
유상호 (세종대학교)  
이동언 (충양대학교)

## 감사

어중혁 (충양대학교)  
최영진 (서울대학교)

## 편집위원장

정동화 (서울대학교)

## 규정위원장

백무열 (경희대학교)

## 연구윤리위원장

신정규 (전주대학교)

## 운영위원장

김영록 (경희대학교)

## 총무

민세철 (서울여자대학교)

## 재무

이종훈 (가천대학교)

## 학술

고광웅 (한양대학교)  
김우기 (경희대학교)  
이형재 (단국대학교)  
임석원 (가천대학교)

## 사업

김현석 (경기대학교)  
서명지 (인천대학교)  
정현정 (전남대학교)  
최미정 (건국대학교)

## 편집

김미주 (경희대학교)  
김선기 (중앙대학교)  
박성희 (서울과학기술대학교)  
이상길 (부경대학교)  
이창주 (원광대학교)

## 정보

고민정 (한경대학교)  
박성훈 (강릉원주대학교)  
반충진 (서울시립대학교)  
배재우 (서울여자대학교)  
이민혁 (경희대학교)

## 해외

김상오 (상명대학교)  
이병호 (가천대학교)  
이흥진 (충양대학교)  
최수진 (서울여자대학교)  
최현욱 (전주대학교)

## 산학협력

김범근 (한국식품연구원)  
박동기 (하이트진로)  
박은영 (고려대학교)  
이혜성 (이화여자대학교)  
임민철 (한국식품연구원)

## 수석편집자

김미주 (경희대학교)  
김선기 (중앙대학교)  
박성희 (서울과학기술대학교)  
이상길 (부경대학교)  
이창주 (원광대학교)

## 편집자

강태영 (충남대학교)  
김우기 (경희대학교)  
김종예 (강원대학교)  
김현석 (경기대학교)  
박은영 (고려대학교)  
서명지 (인천대학교)  
신정규 (전주대학교)  
이수용 (세종대학교)  
이종훈 (가천대학교)  
이형재 (단국대학교)  
임석원 (가천대학교)  
정현정 (전남대학교)  
최현욱 (전주대학교)  
한동엽 (경북대학교)

## 편집위원

Adeshina Fadeyibi  
(Kwara State University, Maleta)  
김영준 (서울과학기술대학교)  
김현정 (Unilever)  
민세철 (서울여자대학교)  
박우정 (강릉원주대학교)  
반충진 (서울시립대학교)  
송경모 (한국식품연구원)  
오은중 (Purdue University)  
이병호 (가천대학교)  
이상재 (신라대학교)  
이승현 (충남대학교)  
이승환 (안동대학교)  
임승용 (군산대학교)  
임태규 (세종대학교)  
전수진 (University of Hawaii)  
정성근 (경북대학교)  
조연지 (강릉원주대학교)  
천지연 (제주대학교)  
최미정 (건국대학교)  
홍근표 (세종대학교)

# 식품과 기계

제20권 | 2023년 12월

- 편집위원장** 정동화 (서울대학교)
- 수석편집자** 김미주 (경희대학교)  
김선기 (중앙대학교)  
박성희 (서울과학기술대학교)  
이상길 (부경대학교)  
이창주 (원광대학교)
- 편집자** 강태영 (충남대학교)  
김우기 (경희대학교)  
김종예 (강원대학교)  
김현석 (경기대학교)  
박은영 (고려대학교)  
서명지 (인천대학교)  
신정규 (전주대학교)  
이수용 (세종대학교)  
이종훈 (가천대학교)  
이형재 (단국대학교)  
임석원 (가천대학교)  
정현정 (전남대학교)  
최현욱 (전주대학교)  
한동엽 (경북대학교)
- 편집위원** Adeshina Fadeyibi (Kwara State University, Malete)  
김영준 (서울과학기술대학교)  
김현정 (Unilever)  
민세철 (서울여자대학교)  
박우정 (강릉원주대학교)  
반충진 (서울시립대학교)  
송경모 (한국식품연구원)  
오은중 (Purdue University)  
이병호 (가천대학교)  
이상재 (신라대학교)  
이승현 (충남대학교)  
이승환 (안동대학교)  
임승용 (군산대학교)  
임태규 (세종대학교)  
전수진 (University of Hawaii)  
정성근 (경북대학교)  
조연지 (강릉원주대학교)  
천지연 (제주대학교)  
최미정 (건국대학교)  
홍근표 (세종대학교)

발행처 (사)한국산업식품공학회  
발행일 2023년 12월 31일  
주소 (17544) 경기도 안성시 대덕면 서동대로 4721 오  
름빌딩 301 (Oreum Building, 4721 Seodong-daero,  
Daedeok-myeon, Anseong-si, Gyeonggi-do 301)  
TEL 031-677-9993 E-mail food@foodeng.or.kr  
website www.foodeng.or.kr

## Contents

■ 권두언	4
■ 학회소식	
수상소식	5
발간소식	6
2023년도 춘계 정기총회 및 학술대회	10
2023년도 하계(7월) 워크숍	16
가루쌀 가공기술 및 제품개발 심포지엄	17
2023년도 추계 정기총회 및 학술대회	18
회의 개최 현황	27
■ 사단법인 한국산업식품공학회	
정관	29
규정	35
논문 규정	43



## 발전하는 학회의 위상을 되돌아보며

올해 1월 운영위원장님을 비롯한 31분의 운영위원님들과 1차 운영위원회의 개최를 필두로 하여 학회의 운영방안을 논의하고 춘계 정기학술대회 준비를 시작하였습니다. 올해는 학회의 시스템을 재정비하는 해로 정해 학회 정관과 규정 및 내규를 보완하고, 연구회를 설립하며, 학회지 투고시스템을 개편하고 학회 연감을 출간하는 것을 목표로 하였습니다. 이 목표를 달성하기 위해 모든 운영위원님들이 많은 노력을 하셔서 정관, 규정과 내규를 수정 보완하였고, 프로바이오틱스 및 마이크로바이옴 연구회, 감성공학 연구회와 식품고분자 연구회 등 3개의 연구회를 창립하였으며, 학회지 투고시스템 개편의 밑그림을 제시하여 학회가 한 단계 도약하는 해가 되었습니다. 이에 운영위원장님과 운영위원님들께 진심으로 감사의 말씀을 드립니다.

2023년도 춘계 학술대회는 강릉 라카이 샌드파인 리조트에서 1박 2일 일정으로 'Next Level of Food Industry: Translation of Tailored Food to Our Diet'라는 주제로 개최하여 기존의 식품공학 분야 이외에도 기능성 소재와 유전체 관련 산학연 전문가 340명이 참가하였고, 춘계 학술대회는 제주도 휘닉스파크에서 2박 3일 일정으로 'Unleashing Innovation in Food Technology and Industry'를 주제로 하여 332명이 참가한 가운데 식품 산업에 적용되는 다양한 신기술과 트렌드를 소개하였습니다. 특히 춘계 학술대회에서는 'Personalization Market : Current Market Trends, Regulations and Opportunities'를 주제로 한 조양희 암웨이 부사장의 기조강연과 생활속의 와인 특강 등 총 16개의 세션이 진행되어 양적으로나 질적으로나 가장 성공적인 학술대회가 되었습니다. 또한 올해부터 (사)한국식품산업협회 학술상을 시상하게 되어 높아진 학회의 위상을 실감하였습니다. 한편 올해 창립된 3개의 연구회 운영을 통해서 관련 전문가들이 보다 다양한 인적 학술적 교류가 이루어 질 수 있는 장이 만들어졌습니다.

내년에도 우리 학회가 국내 식품관련 학회 중에서 식품산업 발전을 위한 가장 중추적인 역할을 하는 학회가 될 수 있도록 운영위원님들과 함께 다양한 학술 프로그램을 마련하겠으니 학회 회원 여러분과 산학연관의 관계자분들께서 많은 관심과 지원을 바랍니다. 감사합니다.

(사)한국산업식품공학회 회장 **박영서**





### 제33회 과학기술우수논문상

- 논문명 | Quality Evaluation of Hot Air-Dried Edible Insect 'Protaetia Brevitarsis Larvae' Including Sacrificing Method, Storage Temperature, and Defatting Condition
- 게재지 | 산업식품공학(Vol. 26, No. 2.) : pp. 69~77(2022. 5)
- 수상자 | 제주대학교 천지연 교수
- 시상기관 | 한국과학기술단체총연합회
- 시상일 | 2023. 7. 6(목)

### 한국산업식품공학회 우수논문상

- 논문명 | Production and Quality Characteristics of Gluten-Free Noodles Made with Pregelatinized Rice Flour
- 게재지 | 산업식품공학 (Vol. 27, No. 3.) : pp. 180~186 (2023.08)
- 수상자 | 원광대학교 이창주 교수
- 시상일 | 2023. 11. 7(화)

### 산업식품공학상

- 수상자 | 세종대학교 이수용 교수
- 시상일 | 2023. 11. 7(화)

### 공로상

- 수상자 | (주)메타센테라퓨틱스
- 시상일 | 2023. 11. 7(화)

### 학술대상

- 수상자 | 서울여자대학교 민세철 교수
- 시상일 | 2023. 11. 7(화)

### 한국식품산업협회학술상

- 수상자 | 경희대학교 백무열 교수
- 시상일 | 2023. 11. 7(화)



### 정기간행물 발간

- 학회지 | 산업식품공학 27권
  - 1호(2월 28일) : 7편 발간
  - 2호(5월 31일) : 9편 발간
  - 3호(8월 31일) : 10편 발간
  - 4호(11월 30일) : 21편 발간
- 산업지 | 식품과 기계 21권
  - 1호(12월 31일) : 온라인 발간



### 산업식품공학

#### 제27권 제1호

#### 연구논문

제주 용암해수를 이용한 감태(Ecklonia cava) 추출물의 항산화 및 항염증 효능

성명 이연지, 박아름이, 강나래, 강도형, 허수진

김치 발효액과 꾸지뽕 추출액이 첨가된 기정떡의 품질특성 분석

성명 정두연, 심은, 정현정

모의냉장유통환경이 상추와 분쇄육의 품질에 미치는 영향

성명 강훈석, 천지연

매실 첨가 막걸리의 이화학적 특성 및 항균/항산화 특성 연구

성명 박소영, 윤채은, 김민정, 손종연, 심재용

신선편의 과일·채소의 소비자 구매행동 및 기대하는 맛 수준 연구

성명 안지원, 이동민

알룰로스 대체 비율에 따른 다크아즈의 품질특성

성명 이해원, 신정규

#### 연구노트

콩 및 땅콩 단백질 혼합비율에 따른 이화학적 특성

성명 김현주, 한나래, 이진영, 이유영, 김미향, 강문석

산업식품공학

제27권 제2호

연구논문

Antibacterial and Antibiofilm Activities of Weissella Cibaria CHK903 Against Proteus mirabilis

성명 Yedam Yoo, Huijin Jeong, and Young-Seo Park

수입식품 부적합정보 및 글로벌식품 위해정보를 활용한 우리나라 수입식품 안전관리 방안

성명 백서준, 정인권, 이병근, 김정민, 안창준, 정희석, 최준호

고산도 동치미 제조를 위한 최적 조건 및 품질에 미치는 영향

성명 임주영, 최윤정, 김예슬, 이미애, 민승기

발효식품 유래 미생물을 이용한 단백질 분해효소 생산 최적화

성명 소윤상, 조성호, 김준태, 김광표, 민경현, 서동호

템페를 첨가한 식빵의 품질 특성

성명 어희정, 김다슬, 주나미

다양한 건조방법으로 제조된 동태등에 유충 분말의 품질특성

성명 현지용, 남정현, 천지연

배암차즈기 효소처리 추출물의 기능성분 및 항산화 활성

성명 김미진, 양희선, 김지영, 최정숙, 최애진

추출 방법에 따른 제조 커피의 품질 특성 및 항산화 활성

성명 김시윤, 안선정

전통 발효식초에서 분리한 Lactobacillus harbinensis VF의 프로바이오틱스 활성

성명 정지안, 유지영, 이성실, 최준호

총 설

기후변화 대응 작물인 고구마: 국내 생산동향 및 산업적 이용

성명 김동현, 박영남, 조영손

연구논문

Production and Quality Characteristics of Gluten-Free Noodles Made with Pregelatinized Rice Flour

성명 Gyeong A Jeong, Rin Chae, and Chang Joo Lee

Ovalbumin과 미세먼지로 유도된 호흡기 염증에 대한 손바닥선인장(Opuntia ficus-indica) 줄기 추출물의 보호효과

성명 김현정, 장민철, 김봉균, 김승형, 박인재

산업식품공학

제27권 제3호

산업식품공학

제27권 제4호

단백질 고생산 야생형 효모 균주 선별 및 무작위 돌연변이를 통한 단백질 함량 증대

성명 전기범, 이영오, 주범진, 진영욱, 김선기

카파 카라기난과 글루코만난 혼합비율에 따른 오미자 농축액 젤리의 품질 특성

성명 현서윤, 문수연, 고아라, 천지연, 이해운

HPLC-PDA를 이용한 제빵 제품의 글루텐 함량 분석법 검증

성명 나예림, 허성원, 박성훈

추출 조건을 달리한 스위트 사파이어 포도 첨가 커피의 품질 특성

성명 이춘호, 안선정

RAW264.7 세포 및 DSS (Dextran Sulfate Sodium) 유도 급성 대장염 마우스에서 목이버섯 추출물의 항염증 효과

성명 이윤성, 이보영

무수 옥테닐 호박산 처리 밀 전분을 첨가한 국수의 소화율과 품질 특성

성명 정경아, 채린, 이창주

제조방법을 달리한 울무첨가 김치의 품질 특성

성명 강미금, 안선정

연구논문

Foaming Properties of Hot-Water Extracts of Pumpkin Leaf and Chickpea and Their Effects on White Pan Bread Baking

성명 Hyeonmin Shin, Jihye An, Sungahm Ahn, Hee Chung, Yerim Na, Sung Ho Lee, Sung Hoon Park, JaeHwan Lee, and Donghwa Chung

Lycopene and Cardiovascular Health: A Systematic Review Reveals Promising Benefits in Blood Pressure, Lipid Profiles, and Oxidative Stress

성명 Hye Ri Joung, Gyoungok Gang, and Gwang-woong Go

Cookie Quality Characteristics Influenced by the Proportion of Wheat Flour Replaced by Artemisia princeps Leaf Powder

성명 Jun Ho Lee

Evaluation of Performance Indicators for Foodservice Operations in Senior Welfare Centers: Application of the Balanced Scorecard

성명 Gyoungok Gang

Mutagenicity and Genotoxicity of Calcium from Jeju Lava Seawater

성명 Yeong Eun Kim and Hee Jung Park

분리완두단백으로부터 제조된 열 유도 겔의 구조 및 유변학적 특성 조사

성명 하주연, 이근곤, 박성훈, 박혜령, 조연지

산업식품공학

제27권 제4호

건조방법에 따른 무의 식이항화합물 성분변화

성명 정경아, 이창주

모든 및 규격돈의 부위별 품질 특성

성명 박해정, 김아진, 박찬혁, 최희, 김태현, 이승현, 이승재

살구청과 자두청의 제조조건에 따른 시안배당체 함량과 품질 특성

성명 배시연, 장채민, 박수원, 이현준, 이지현, 이광원, 김현석

매실청 제조조건에 따른 시안배당체 함량과 품질 특성

성명 배시연, 장채민, 박수원, 이현준, 이지현, 이광원, 김현석

변온 저장 중 반면적 통기성 필름을 적용한 포장 깎두기의 팽창 방지 효과

성명 박소윤, 윤석민, 강미란, 은종방, 천호현

냉장배송환경이 연어 품질에 미치는 영향

성명 이유진, 이해윤, 현지용, 천지연

유상에 따른 콜라겐 펩타이드 함유 W/O/W 이중 에멀전 제조 및 안정성 평가

성명 하주연, 최다솔, 박성훈, 권한결, 조연지

저장 조건이 동결건조 누에의 보관 안정성에 미치는 효과

성명 예상진, 정동진, 김민석, 백무열

무수 옥테닐 호박산 처리 및 전분을 첨가한 쿠키의 품질 특성

성명 채린, 정경아, 김현중, 이창주

바로미2의 밀가루 대체 가능성을 위한 제빵 적용 및 이화학 분석 평가

성명 김가현, 김성후, 박성훈

가루쌀 바로미2를 첨가한 국수의 제조방법과 품질특성

성명 정경아, 박혜영, 곽지은, 이창주

식품 이송 및 해체 공정 로봇 자동화를 위한 데이터 기반 생산 시뮬레이션 연구

성명 김태형, 백승훈, 권기현

대식세포내 MAPK 및 NF-κB 신호전달 경로를 통한 새싹보리 유래 조다당의 면역증진 효과

성명 박혜령

연구노트

사과 품종에 따른 건정과의 품질특성

성명 이경미·김진원, 신정규

대체 단백질 식품 소재로서 미세조류 생산 증대를 위한 배양 조건 최적화 연구

성명 오해원, 이승환



2023년도 춘계 정기총회 및 학술대회



- 일시 | 2023. 4. 27(목)~28(금)
- 장소 | 강릉, 라카이샌드파인리조트 컨벤션센터
- 주제 | Next Level of Food Industry: Translation of Tailored Food to Our Diet
- 참석인원 | 340명
- 포스터 초록 | 120편, 우수논문 선발대회(구두발표) 초록 : 19편
- 세션 | 8세션



프로그램   4.27(목)			
12:00-13:00	등 록		
13:00-13:10	개회사		
13:10-13:20	축사 : 박영서 회장   가천대학교		
13:20-13:30	Break		
<b>Session I : 식품산업분야 최신 안전 트렌드 (Current Safety Trends in Food Industry)</b> 장소 볼룸 1 좌장 서명지   인천대학교		<b>Session II : Advances in Microbiome-Targeting Probiotics</b> (주관) 농림축산식품부 마이크로바이옴 프로바이옴스 기반 사업단 장소 볼룸 2 좌장 백현동   건국대학교	
13:30-13:55	Development of Pathogen Detection Method in Food Industry 최진호   (주)세니젠	13:30-14:00	Omics Technologies: Application for Understanding Probiotic Functionality 강대경   단국대학교
13:55-14:15	Application of Liver Metabolism on Evaluating the Toxicity and Efficacy of Compound using S9 Fraction and Liver Organoid 이홍진   중앙대학교	14:00-14:30	Non-clinical Research for the Development of Functional Probiotics using Animal Disease Models 오영준   세계김치연구소
14:15-14:40	Application of Bacteriophage to Combat Emerging Threat on Seafood Safety 김병식   이화여자대학교	14:30-15:00	The Effect of Probiotics Derived from Breast Milk for Inflammatory Bowel Disease 경수현   (주)녹십자웰빙
14:40-15:00	Development of Safe and Secure Sterilization Method 서영석   (주)세니젠	Break	
15:00-15:10	Break		
15:10-15:50	기조강연   장소 : 볼룸 1/ 좌장 : 김영록   경희대학교 <b>식품산업 정책방향</b> 양주필   농림축산식품부 식품산업정책관		
15:50-16:00	Break		
<b>Session III : 인지력 기능성 소재 및 개발동향 &amp; 밀키트 소재 개발에 필요한 펄스전기장 (PEF) 최신 연구개발 동향</b> 장소 볼룸 1 좌장 민세철   서울여자대학교		<b>Session IV : 수요자 맞춤형 식품 공급 체계 구축</b> 장소 볼룸 2 좌장 김범근   한국식품연구원	
16:00-16:30	인지력 개선 건강기능식품 Phosphatidylserine 김희선   솔루스바이오텍	16:00-16:40	4차 산업혁명시대 맞춤형 식품 박재호   한국식품연구원
16:30-17:00	리소인지질 DHA (LPC-DHA)의 기억력 개선 기능성 발굴 이주연   솔루스바이오텍	16:40-17:20	고령친화식품의 국내외 제도 운영 현황 김중찬   한국식품연구원
17:00-17:30	Pulsed Electric Field Processing of Juice Products 민세철   서울여자대학교	17:20-18:00	제조자와 소비자를 위한 수산 가공 기술 전준영   한국식품연구원
17:30-18:00	펄스 전기장 처리에 의한 동·식물 조직의 미세구조 변형과 밀키트 제품 응용 이동연   중앙대학교		

프로그램   4.28(금)			
09:00-09:30	등 록		
09:30-10:00	정기총회		
<b>Session V : 당독소와 퇴행성 질환(치매/파킨슨)</b> 장소 볼룸 1 좌장 고광웅   한양대학교		<b>Session VI : 프로바이옴스 및 마이크로바이옴 연구회 - 최근 연구동향 및 창립총회</b> 장소 볼룸 2 좌장 이주훈   서울대학교, 최학중   세계김치연구소	
10:00-10:40	퇴행성 뇌질환과 당독소 박명규   ㈜메타센테라퓨틱스	10:00-10:20	한국인 장내마이크로바이옴유래 증양표적치료능 향암 생균치료제 개발 박승환   한국생명공학연구원
10:40-11:20	Relationship between the Peripheral Glycation and Pathological Manifestations of Parkinson's Disease through Gut-Brain Axis 허유진   가천대학교	10:20-10:40	Kimchi LAB Alleviates Neurodegenerative Progression in Mouse Model of Parkinson's Disease via Gut-Brain Axis Modulation 김남희   세계김치연구소
11:20-12:00	메틸글리옥살(MGO)에 의한 우울증 동반형 인지기능 저하 동물모델 확립 및 극복방안 홍성민   가천대학교	10:40-11:00	Understanding the Microbiome: Principles & Applications 김현범   단국대학교
12:00-13:30	Lunch		
<b>Session VII : 대학원생 우수논문 선발대회 A</b> 장소 볼룸 2 좌장 임석원   가천대학교		<b>Session VIII : 대학원생 우수논문 선발대회 B</b> 장소 볼룸 1 좌장 김현석   경기대학교	
13:30-14:30	우수논문 선발대회 A(가공/공학)	13:30-14:30	우수논문 선발대회 B(가공/공학 외)
14:30-15:00	Event and Break		
15:00-15:30	시상식 및 폐회사		

SPONSORS					



우수논문(포스터) 발표상 수상

**Introduction of a synthetic isozyme system results in a significant increase in production of glutathione in *Saccharomyces cerevisiae***

성명 Gi-Beom Jeon, Soo Bin Nho, Sun-Ki Kim

소속 Dept. of Food Science and Technology, Chung-Ang University

**Lactic acid bacteria isolated from kimchi alleviates DSS induced colitis via upregulating regulatory T cells in colonic lamina propria**

성명 Sang-Pil Choi<sup>1</sup>, Gahee Choi<sup>1</sup>, Young Joon Oh<sup>1</sup>, Min-Sung Kwon<sup>1</sup>, Sulhee Lee<sup>1</sup>, Haeun Jo<sup>1</sup> and Hak-Jong Choi<sup>1</sup>

소속 <sup>1</sup>Kimchi Functionality Research Group, World Institute of Kimchi

**Effect of sodium caseinate/cardanol/bentonite coatings on physical and chemical properties of paper for food packaging**

성명 Jihyeon Hwang, Jeonghyeon Lee, Dowan Kim\*

소속 Department of Marine Bio Food Science, College of Life Science, Gangneung-Wonju National University

**Rapid electrochemical detection of *Escherichia coli* O157:H7 based on iron oxide nanocatalyst**

성명 Sang-min Kim, and Young-Rok Kim

소속 Department of Food Science and Biotechnology, Kyung Hee University

**In vivo toxicokinetics of food additive silicon dioxide after oral administration in rats**

성명 Ri-Ye Kwon, Soo-Jin Choi

소속 Department of Food Science & Technology, Seoul Women's University

**Antiviral effects of plant extracts against MS2 bacteriophage and Murine Norovirus (MNV-1), human norovirus surrogates**

성명 Huihyeon Hwang\*, Jaewoo Bai

소속 Division of Food Science and Technology, Seoul Women's University

**Properties of probiotic tablets prepared by high-shear granulation and tableting**

성명 Andres Letona<sup>1</sup> and Donghwa Chung<sup>1,2</sup>

소속 <sup>1</sup>Institute of Food Industrialization, Institutes of Green Bio Science and Technology, Seoul National University, Pyeongchang 25354, Republic of Korea, <sup>2</sup>Food Technology Major, Graduate School of international Agricultural Technology, Seoul National University, Pyeongchang 25354, Republic of Korea

**Potential probiotic properties of exopolysaccharide-producing *Lactocaseibacillus paracasei* EPS DA-BACS and prebiotic activity of its exopolysaccharide**

성명 Min-Gyu Lee<sup>1</sup>, Huijin Jeong<sup>1</sup>, Suin Kim<sup>1</sup>, Jaein Shin<sup>1</sup>, Chaeun Lee<sup>1</sup>, Youngbo Song<sup>1</sup>, Byung-Hoo Lee<sup>1</sup>, Hyoung-Geun Park<sup>2</sup>, Tae-Ho Lee<sup>2</sup>, Hai-Hua Jiang<sup>2</sup>, Young-Sun Han<sup>2</sup>, Bong-Gyeong Lee<sup>2</sup>, Ho-Jin Lee<sup>2</sup>, Min-Ju Park<sup>2</sup>, Yun-Ju Jun<sup>2</sup> and Young-Seo Park<sup>1</sup>

소속 <sup>1</sup>Department of Food Science and Biotechnology, Gachon University, Seongnam 13120, Republic of Korea, <sup>2</sup>Research Laboratory, Dong-A Pharmaceutical Co., Ltd., Yongin 17073, Republic of Korea

우수논문(포스터) 발표상 수상

**Leached molecules affects the eating and textural qualities of cooked rice**

성명 Mingyo Ha<sup>1\*</sup>, Hyo bin Park<sup>1</sup>, Hyun-Jung Chung<sup>1</sup>

소속 <sup>1</sup>Department of Food and Nutrition, Chonnam National University

**Organoid application of hyaluronic acid and collagen mixture as a substitute for Matrigel**

성명 Yeonoh Cho<sup>1</sup>, JongHun Lee<sup>1\*</sup>

소속 <sup>1</sup>Department of food science and Biotechnology, Gachon University

**Isolation and evaluation of useful probiotic strains from the honey bees gut for the development of artificial feed for honey bees**

성명 Eui-Sang Cho<sup>1</sup>, Chi Young Hwang<sup>1</sup>, Hyunjee Kim<sup>2</sup>, Hyung Wook Kwon<sup>2,3</sup> and Myung-Ji Seo<sup>1,4</sup>

소속 <sup>1</sup>Department of Bioengineering and Nano-Bioengineering, Graduate School of Incheon National University, Incheon 22012, Republic of Korea, <sup>2</sup>Department of Life Sciences, Incheon National University, Incheon 22012, Republic of Korea, <sup>3</sup>Convergence Research Center for Insect Vectors, Incheon National University, Incheon 22012, Republic of Korea, <sup>4</sup>Division of Bioengineering, Incheon National University, Incheon 22012, Republic of Korea

**Health effects of alternate-day fasting versus pair-fed isocaloric consumption in high-fat diet-induced obese c57bl/6ntac male mice**

성명 Hadia Nawaz and Gwang-Woong Go

소속 Department of Food and Nutrition, Hanyang University, Seoul

우수논문(구두) 발표상 수상

최우수상

**Control of morphology and physicochemical properties of starch nanoparticles through molecular complexation with fatty acids**

성명 임다희

소속 경희대학교

**Estrogenic effects of Chinese yam and Gromwell extracts**

성명 이해지

소속 경희대학교

우수상

**Identification of digestive characteristics by the structure of  $\alpha$ -glucan type exopolysaccharides from lactic acid bacteria and its potential as a slowly digestible carbohydrates**

성명 임해은

소속 가천대학교

우수논문(구두) 발표상 수상

**Development of tissue bonding materials for the production of pork-like plant-based food**

성명 배시연  
소속 경기대학교

**A herbal blend of sphaeranthus indicus and garcinia mangostana reduces adiposity in high-fat diet-induced obese mice**

성명 강수민  
소속 한양대학교

**Development of an anti-aging complex with enhanced solubility and cellular uptake rate**

성명 허성  
소속 서울대학교

장려상

**Prediction of textural properties for high-moisture extrudates considering aspects of the rheological properties of protein gels**

성명 최현우  
소속 서울대학교

**Dual modification of starch using pressure moisture treatment (PMT) and pressure annealing treatment (PAT)**

성명 박지연  
소속 경희대학교

**Application of the general stability index method to assess the quality of salted kimchi cabbage during cold storage**

성명 양해일  
소속 전남대학교

**팽화 생강의 물리화학적 특성 및 항산화/항염증 특성**

성명 김윤태  
소속 경희대학교

**Comparative study on mitochondrial energy metabolism by soy and whey protein hydrolysates in RAW 264.7 cell lines**

성명 이경환  
소속 경희대학교

**Effects of moisture on storage properties of L-lysine granules**

성명 안수연  
소속 서울대학교

2023년도 하계(7월) 워크숍



- 일시 | 2023. 7. 7(금)
- 장소 | 경기대학교 8강의동(육영관) 8509호
- 주제 | 식물단백질 제조 및 조직화 기술
- 참석인원 | 12개 업체, 26명 참가

프로그램		
시 간	내 용	사회/좌장
10:00 -10:10	개회사 및 인사말 박영서 회장(가천대학교)	김영록 교수 (경희대학교)
1부   식물단백질 생산 및 특성		
10:10 -11:10	식물성 단백질 제조공정의 이해 조성준 교수(강원대학교)	김현석 교수 (경기대학교)
11:00 -11:50	국내 유통 식물단백질 원료의 특성-유변학 중심 김현석 교수(경기대학교)	
11:50 -13:20	중 식	
2부   식물단백 조직화		
13:30 -14:20	식물성 대체 단백질 제조를 위한 압출성형 설비 특성 및 운영 이권재 이사(주)블리	민세철 교수 (서울여자대학교)
14:20 -15:30	압출성형공정을 이용한 식물성 대체육 제조 구본재 교수(공주대학교)	
3부   실습 및 시연		
16:00-18:00	식물단백 blend의 유변학 특성 측정 (dynamic rheometer, rapid visco analyzer)	김현석 교수 (경기대학교)
	건식 TVP 제조 습식 TVP 제조	민세철 교수 (서울여자대학교)



## 가루쌀 가공기술 및 제품개발 심포지엄



- 일시 | 2023.9.14(목)
- 장소 | 한국과학기술회관 중회의실3(B1F)
- 주제 | 가루쌀 가공기술 및 제품개발
- 참석인원 | 141명(CJ제일제당, 빙그레 등 30개 업체 및 학계 등)

프로그램			좌 장
일 정	내 용		
13:30-14:00	등 록		
14:00-14:05	개회사	박영서 회장   가천대학교	김영록 교수   경희대학교
14:05-14:10	축 사	박수진 식량정책실장   농림축산식품부	
14:10-14:40	가루쌀 활용 가공산업 활성화 정책 방향	안유영 가루쌀산업육성반장   농림축산식품부	
14:40-15:10	가루쌀 제분 특성 및 프리믹스 활용	최용석 생산본부장   (주)사조동아원	
15:10-15:40	가루쌀 이용한 다목적 빵가루의 제조 특성	김준공 팀장   농심 미분	
15:40-16:00	Break		
16:00-16:30	가루쌀 이용한 빵류 제조 특성	배기성 수석연구원   (주)에스피씨 삼립	최현욱 교수   전주대학교
16:30-17:00	가루쌀 이용 압출성형 과자류 제조 특성	김현석 교수   경기대학교	
17:00-17:30	가루쌀 이용한 면류의 제조 특성	이창주 교수   원광대학교	
17:30~	폐 회		

## 2023년도 추계 정기총회 및 학술대회



- 일시 | 2023.11. 9(수) ~ 11(금)
- 장소 | 제주도 휘닉스파크 아일랜드볼룸
- 주제 | Food Technologies for Shared Planet
- 참석인원 | 332명
- 포스터 초록 | 136편
- 우수논문(구두발표) 선발대회 초록 | 13편
- 세션 | 10세션



프로그램   11.6(월)			
09:30-10:00		등록	
<b>ST-I   Session : 대학원생 우수논문 선발대회 A</b> 장소 불륨 1 좌장 정현정   전남대학교		<b>ST-II   Session : 대학원생 우수논문 선발대회 B</b> 장소 불륨 2 좌장 김우기   경희대학교	
10:00-11:00	대학원생 우수논문 선발대회 A (가공/공학 분야)	10:00-11:00	대학원생 우수논문 선발대회 B (가공/공학 외 분야)
11:00-11:10 Break			
<b>YS-I   Session : 신진과학자 발표 A</b> 장소 불륨 1 좌장 고민정   한경국립대학교		<b>YS-II   Session : 신진과학자 발표 B</b> 장소 불륨 2 좌장 임석원   가천대학교	
11:10-12:00	신진과학자 발표 A	11:10-12:00	신진과학자 발표 B
12:00-13:20 Lunch			
13:20-13:30 개회사 [ 박영서 회장   가천대학교 ] 장소 불륨 1			
<b>Session I</b> 주제   기능성소재의 개발 Process 및 최근 동향 후원 (주)BK바이오 장소 불륨 1 좌장 박은영   고려대학교, 고광웅   한양대학교		<b>Session II</b> 주제   우수식품 인증제도 개선 후원 농림수산물교육문화정보원 장소 불륨 2천 좌장 이형재   단국대학교	
13:30-14:10	Development of the Probiotics to Pathogens in the Upper GI Tract Yasuhiro Koga   School of Medicine, Tokai University	13:30-14:00	원산지인증제도 운영현황 및 개선방향 김명호   한국식품연구원
14:10-14:30	Dispersing Agent from Woods Extract, as an Alternative of Petroleum Derived Surfactant Hayashi Takeshi   PS-Biotech Inc.	14:00-14:30	음식점 원산지 인증제도에 대한 소비자 및 사업주 인식 조사 박기환   푸드원텍
14:30-15:00	Oral Intake of Milk Ceramides Improves Skin Hydration, Elasticity, and Wrinkles Around the Eyes: A 12-week, Randomized, Double-blind, Placebo-controlled Trial 김상철   크로다 코리아	14:40-15:30	패널토론 홍현아   농촌경제연구원 김명호   한국식품연구원 박기환   푸드원텍(주) 이애량   (주)웰스킨 신정규   전주대학교 이형재   단국대학교
15:00-15:30	Immunomodulatory Effects of an Aqueous Extract of Black Radish on a Mouse Macrophages Cell Line and Peritoneal Macrophages 김기욱   제주테크노파크		

15:30-15:40 Break			
<b>Session III</b> 주제   가루쌀 스낵 제품화 기술 후원 (주)풀무원 장소 불륨 1 좌장 이민혁   경희대학교		<b>Session IV</b> 주제   발효주와 대체감미료 장소 불륨 2 좌장 배재우   서울여자대학교	
15:40-16:10	가루쌀을 활용한 쌀 가공산업 활성화 정책 방향 임연화   농림축산식품부	15:40-16:20	Genome-Edited Industrial Brewing Yeast for Enhancing Flavor of Fermented Foods 김찬우   농촌진흥청
16:10-16:40	Physicochemical and Starch Properties of Floury Rice 정현정   전남대학교		
16:40-17:10	압출성형기를 이용한 고단백 가루미 평화 스낵 개발 김현석   경기대학교	16:20-17:00	주류용 감미료: 스테비아와 아스파탐 배성우   (주)대평
17:10-17:40	바로미2 쌀가루의 상용화를 위한 산패취 발생 기전 규명 이재환   성균관대학교		
17:40-18:30 [ 생활 속의 와인 ] 최수진   서울여자대학교 장소 불륨 2			

프로그램   11.7(화)			
08:30-09:00		등록	
09:00-09:30 [ 정기총회 ] 김영록 운영위원장   경희대학교			
<b>Session V</b> 주제   발효농용의 건강기능성 후원 (주)바이오케어 장소 불륨 1 좌장 서명지   인천대학교		<b>Session VI [공동 개최]</b> 서울대학교 농업미생물사업단 주제   Probiotics, Gut Microbiota, and Their Interactions in Prevention and Treatment of Various Disorders 주관 프로바이오틱스 및 마이크로바이옴 연구회 장소 불륨 2 좌장 김현범   단국대학교, 오남수   고려대학교	
09:30-10:10	발효 농용의 면역강화 기능 김우기   경희대학교	09:30-10:00	Systems Metabolic Engineering of Probiotics for Enhanced Intestinal Metabolic Activities 김정연   서울대학교

10:10-10:50	In Vitro와 In Vivo에서 발효농용 추출물의 근감소증 억제효과 김창희   연세대학교	10:00-10:30	Non-Antibiotic Intervention to Combat <i>C. difficile</i> Infection 곽수량   국민대학교
		10:30-11:00	Strategies for Utilizing Metabolomics Analysis in Exploring Synbiotics Combinations 신학동   세종대학교
10:50-11:30	발효 농용의 신규 Health Claim 전략 강세찬   경희대학교	11:00-11:30	Lactic Acid Bacteria-Mediated Gut Microbiota Modulation for Colon Cancer Prevention in a Mouse Orthotopic Model 윤미선   세계김치연구소
11:30-11:40	<b>Break</b>		
11:40-12:20	[기조강연] Personalization Market : Current Market Trends, Regulations and Opportunities 조양희   암웨이 부사장 좌장 김영록   경희대학교    장소 볼룸 1		
12:20-13:40	<b>Lunch</b>		
<b>Session VII [공동 개최] 농촌진흥청, 감성공학 연구회</b> 주제   농식품 감각 품질 특성 및 선호도/기호도 분석과 활용 후원 국립농업과학원 주관 농촌진흥청, 감성공학 연구회 장소 볼룸 1 좌장 김희진   매일유업, 어중혁   중앙대학교		<b>Session VIII</b> 주제   식품안전 관리 및 분석 장소 볼룸 2 좌장 김미주   경희대학교, 반종진   서울시립대학교	
		13:40-14:10	Drivers of Liking 연구와 산업계에서의 활용 예시 이소민   CJ 제일제당
14:10-14:40	JAR와 CATA 활용 소비자 평가와 패널티 분석 정서진   이화여자대학교	14:10-14:40	Threats and Potential of the MARTX Toxin from Seafood-borne Pathogen 김병식   이화여자대학교
14:40-15:10	우리나라 과일(감귤, 딸기) 품종별 감각특성 인자 도출 이광식   국립농업과학원	14:40-15:10	A Systematic Approach for Edible Pufferfish Identification at Species Level 강태선   서울여자대학교
15:10-15:25	다양한 상추 품종의 감각품질 특성 및 선호도 분석과 활용 이혜성   이화여자대학교	15:10-15:40	Establishment and Validation of a Quantitative Analysis Method via UHPLC-MS/MS for Distinguishing Korean and Japanese Red Seabream 이혜영   동의대학교
15:25-15:40	감성공학 연구회 창립총회		
15:40-16:00	<b>Break</b>		

<b>Session IX</b> 주제   천연소재의 건강 기능성 : 근육, 면역, 인지 개선 후원 한국식품산업협회 장소 볼룸 1 좌장 김선기   중앙대학교		<b>Session X</b> 주제   식품고분자 연구회-최근 연구동향 및 창립총회 주관 식품고분자 연구회 장소 볼룸 2 좌장 이창주   원광대학교	
16:00-16:40	Bacterioruberin from Haloarchaea <i>Haloferax marinum</i> : Marine Bioactive Components for Anti-Atrophy 이상길   부경대학교	16:00-16:20	식물성 단백질을 활용한 에밀전/겔의 구조적 응집체 특성화 조연지   강릉원주대학교
16:40-17:20	Evaluation of Immune Activity of Postbiotics Using Apical-out Intestinal Organoids 이종훈   가천대학교	16:20-16:40	Improving Emulsifying Property of Proteins Derived from Various Food Sources 이민혁   경희대학교
		16:40-17:00	Emerging Trends in Food Macromolecules Processing Through Extrusion Techniques 구본재   공주대학교
17:20-18:00	Anti-Amnestic Effects of Phenolic Phytochemicals on Learning and Memory Impairment <i>In Vivo</i> Models 김대욱   경희대학교	17:00-17:20	Biotechnological Innovation in Baking Science 이승호   SPC 식품생명공학연구소
		17:20-17:30	Coffee Break
		17:30-18:00	창립총회
18:00-18:30	시상식 및 폐회사    장소 볼룸 1		

<b>프로그램   11.8(수)</b>	
09:00-12:00	산업식품공학 활성화 워크샵   공장 투어 (BK바이오 공장/제주테크노파크 용암해수센터)

SPONSORS						

우수논문(포스터) 발표상 수상

**Iodine incorporated mucoadhesive starch nanoparticle based delivery system for combatting *Helicobacter pylori***

**성명** Dong-Gook Kang\*, Young-Rok Kim

**소속** Department of Food Science and Biotechnology, Kyung Hee University, Korea

**제조 방법이 다른 식품첨가물 이산화규소에 의한 대식세포의 염증 및 항염증 반응 연구**

**성명** 권리예\*, 최수진

**소속** 서울여자대학교 식품공학과 식품나노·독성연구실

**Application and physicochemical analysis of coffee by-products (silver skin) into bakery products**

**성명** Nahyeon park<sup>1</sup>, Sunghuo kim<sup>1</sup>, minhye kim<sup>1</sup>, yeongeun kim<sup>1</sup>, hyeongseop kim<sup>1</sup>, Sunghoon Park<sup>1,2</sup>

**소속** <sup>1</sup>Department of Food & Nutrition, College of Life Sciences, Gangneung-Wonju National University, Republic of Korea, <sup>2</sup>Haeram Institute of Bakery Science, Gangneung-Wonju National University, Republic of Korea

**Development and characterization of biphasic gel as a fat analogue for 3D food printing: freeze-thaw and thermal stability**

**성명** Hyeong Do Kim\*, Min Hyeock Lee

**소속** Department of Food Science and Biotechnology, Kyung Hee University, Republic of Korea

**Plasma activated water (PAW) for fresh-cut celery treatment: the physicochemical properties of PAW and the efficacy of the treatment on the inactivation of the indigenous microorganisms**

**성명** Ji-yeong Bak\*, Sea C. Min

**소속** Seoul Women's University, Republic of Korea

**Metformin restores age-related muscle atrophy in multiple population doubling C2C12 skeletal muscle cells by enhancing autophagic flux and improving mitochondrial function**

**성명** Sooyoon Bang\*, Jong Hun Lee

**소속** Department of Food science and Biotechnology, Gachon University, Korea

**Synergistic, additive, and antagonistic effects of apple, beet and carrot mixed juice on total antioxidant capacities**

**성명** Su Hyeon Baek<sup>1</sup>, Joo Won Lee<sup>1</sup>, Eu Gene Jang<sup>2</sup>, Ho Jin Yun<sup>2</sup>, Ji Won Kang<sup>2</sup>, Seo Jun Youn<sup>2</sup>, Sang Gil Lee<sup>1</sup>

**소속** <sup>1</sup>Department of Smart Green Technology Engineering, Pukyong National University, Republic of Korea, <sup>2</sup>BUSAN IL SCIENCE HIGH SCHOOL, Republic of Korea

우수논문(포스터) 발표상 수상

**Metagenomic and culturomics approaches to study bacterial communities in the manufacturing process of Meju**

**성명** Su-Jin Oh<sup>1</sup>, Su-Jeong Yu<sup>1</sup>, Ju-Seon Oh<sup>1</sup>, Chang-Young Lee<sup>1</sup>, Dong-Ho Seo<sup>2</sup>

**소속** <sup>1</sup>Department of Food Science and Technology, College of Agriculture and Life Sciences, Jeonbuk National University, Republic of Korea, <sup>2</sup>Graduate School of Biotechnology and Institute of Life Science and Resources, Kyung Hee University, Republic of Korea

**가루쌀 이용 압출성형 과자류의 성형 조건별 제조 특성 및 기타 원료 첨가별 특성**

**성명** 이은총\*, 배시연, 양선혜, 김현석

**소속** 경기대학교 대학원 식품생물공학과

**Delayed deterioration of wild-simulated-ginseng using essential oil-nanostructured lipid carrier-embedded hydrogels**

**성명** Inyoung Lee<sup>1</sup>, Juah Chung<sup>1</sup>, Gyubin Lee<sup>1</sup>, Seokwon Lim<sup>2</sup>, Choongjin Ban<sup>1</sup>

**소속** <sup>1</sup>Department of environmental horticultural, University of Seoul, Seoul, Republic of Korea, <sup>2</sup>Department of Food Science and Biotechnology, Gachon University, Seongnam, Republic of Korea

**Comparative analysis of phytochemical profiles and total antioxidant capacities of the black and red tomato**

**성명** Joo Won Lee<sup>1</sup>, Afif Aziz Daffa Alauddin<sup>1</sup>, Yu Miao<sup>1</sup>, Woo Young Yang<sup>2</sup>, Him Chan Kang<sup>2</sup>, Hyeon Bin Choe<sup>2</sup>, Ju Yeon Park<sup>2</sup>, Sang Gil Lee<sup>1</sup>

**소속** <sup>1</sup>Department of Smart Green Technology Engineering, Pukyong National University, Republic of Korea, <sup>2</sup>Busan Il Science High School, Republic of Korea

**Production of single cell protein by engineered *Saccharomyces cerevisiae* with high protein content**

**성명** Tae-Gi Lee, Hyungdong Kim, Young-Oh Lee, Sun-Ki Kim

**소속** Department of Food Science and Technology, Chung-Ang University, Republic of Korea

**Strategy to formulate low-salt curry sauce using W/O/W double emulsion**

**성명** Seungtak Jeon\*, Woongjun Hwang, Ji Sun Lee, SangYoon Lee, Mi-Jung Choi

**소속** Department of Food Science and Biotechnology of Animal Resources, Konkuk University, Republic of Korea

**Changes in bacterial composition and metabolite profiles during kimchi fermentation with different garlic varieties**

**성명** Yun-Jeong Choi<sup>1</sup>, Ju-Young Lim<sup>1</sup>, Min-Jung Kang<sup>2</sup>, Sung Gi Min<sup>1</sup>, Mi-Ai Lee<sup>1</sup>

**소속** <sup>1</sup>Kimchi Industry Promotion Division, World Institute of Kimchi, Republic of Korea, <sup>2</sup>Namhae Garlic Research Institute, Republic of Korea

우수논문(구두) 발표상 수상

최우수상

Structure mechanism of high-moisture extruded meat analogue of two proteins with different gelation properties: yeast and soy protein

성명 윤홍일  
소속 서울대학교

Exploring the anti-obesity potential of *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* CAB701: modulation of adipocyte differentiation and lipid metabolism

성명 정희진  
소속 가천대학교

우수상

Enzymatic amplification of alpha-1,6 linkages on banana starches for improvement of slow digestion properties by different types of glycosyltransferases

성명 김형민  
소속 가천대학교

Rice protein reduction for patients with kidney disease using physical and high-pressure enzymatic methods

성명 최윤철  
소속 경희대학교

Rapid electrochemical detection of *Escherichia coli* O157:H7 through magnetophoresis and iron oxide-based immuno nanocatalyst

성명 김상민  
소속 경희대학교

Production of yeast-based single cell protein with high methionine content

성명 도상훈  
소속 중앙대학교

Differences in detection thresholds between hypersensitive and hyposensitive groups for three different fatty stimuli

성명 양지윤  
소속 이화여자대학교

장려상

열수분 처리(Hydrothermal treatment)한 가루쌀의 물리화학적 특성 연구

성명 김민석  
소속 경희대학교

우수논문(구두) 발표상 수상

Optimization of double cooking condition for low potassium potatoes using response surface methodology

성명 임지은  
소속 경희대학교

Digestibility, physicochemical properties of heat-stable resistant wheat starch using tartaric acid

성명 정경아  
소속 원광대학교

Physiological characteristics and acid tolerance mechanism of *Lactiplantibacillus plantarum* PR(K) under acid tolerance response

성명 이민규  
소속 가천대학교

Immunomodulatory activity of *P. pentosaceus* TAP041 in RAW264.7 macrophages

성명 이채은  
소속 가천대학교

Exploring sensory attributes and consumer liking: A comparative analysis of five cucumber varieties using AMP, gDA, and hedonic liking

성명 정유담  
소속 이화여자대학교



### 이사회 회의(서면결의)

- 제1차 회의(4. 20)
  - ① 2022 결산
  - ② 정관 개정(안) 승인
  - ③ 규정 개정(안) 승인
- 제2차 회의(10. 26)
  - ① 2023 (가)결산
  - ② 2024 사업 계획(예산)
  - ③ 학회상 선정 승인
  - ④ 연구회 설치(식품고분자 연구회, 감성공학 연구회) 승인

### 편집위원회 회의

- 제1차 회의(1. 17)
  - ① 학회지 운영 전반에 대한 소개
  - ② 논문판정 방법 수정
  - ③ 편집위원회 재구성
- 제2차 회의(2. 15)
  - ① 학회지 1차 편집 작업
- 제3차 회의(3. 21)
  - ① 한국과학기술단체총연합회 과학기술우수논문상 후보 추천 : 제주대 천지연
  - ② 한국과학기술단체총연합회 과학기술우수논문상 후보 추천 기준 수정
  - ③ 편집자 심사요청 영문 레터 주석 추가
  - ④ 편집자 송부 인사말 작성
- 제4차 회의(5. 18)
  - ① 학회지 2차 편집 작업
- 제5차 회의(8. 17)
  - ① 학회지 3차 편집 작업
- 제6차 회의(8. 23, 30)
  - ① 논문투고 시스템 교체 회의 진행
- 제7차 회의(11. 23)
  - ① 학회지 4차 편집 작업

### 운영위원회 회의

- 제1차 회의(1. 19)
  - ① [과총] 2022년 학술활동지원 사업(국내학술지) 정산 및 결과보고서 제출
  - ② 2023년도 학회 운영방안 안내
  - ③ 춘계 학술대회 준비
- 제2차 회의(2. 24)
  - ① [과총] 2023년 학술활동지원 사업(국내학술지) 학술지 지원 신청
  - ② 춘계 학술대회 준비
  - ③ 하계 워크숍 개최(안)
- 제3차 회의(3. 24)
  - ① [과총] 과학기술우수논문상 후보 논문 추천 : 제주대학교 천지연
  - ② 춘계 학술대회 후원안내서 및 초청장 우편 발송 : 식품 400개 회사
  - ③ 춘계 학술대회 준비
  - ④ 정관, 규정 및 운영내규 검토
- 제4차 회의(4. 7)
  - ① 2023 변경 학회 정관 및 등기부등본, 고유번호증 제출 : 농림축산식품부
  - ② 춘계 학술대회 준비
- 제5차 회의(4. 21)
  - ① 춘계 학술대회 준비
- 제6차 회의(6. 9)
  - ① [농림수산식품교육문화정보원] 사업 수행계획서 송부
  - ② 하계 워크숍 준비(식물단백질 제조 및 조직화 기술)
  - ③ 추계 학술대회 준비
- 제7차 회의(7. 7)
  - ① [과총] 2023년 과학기술우수논문상 선정 : 제주대학교 천지연
  - ② 하계 워크숍 보고 : 12개 업체, 26명 참가
  - ③ 추계 학술대회 준비
- 제8차 회의(7. 7)
  - ① 추계 학술대회 준비
  - ② 심포지엄 준비(가루쌀 가공기술 및 제품개발)

- 제9차 회의(9. 15)
  - ① [한국농식품생명과학협회] 2차 이사회 및 임시총회 개최 안내
  - ② 추계 학술대회 준비
- 제10차 회의(10. 6)
  - ① 추계 학술대회 준비
- 제11차 회의(10. 27)
  - ① 추계 학술대회 준비
- 제12차 회의(12. 6)
  - ① 추계 학술대회 보고 및 차년도 사업 준비

### 학회지 및 산업지 발간

- 제1차 회의(1. 17)
  - ① 학회지 운영 전반에 대한 소개
  - ② 논문판정 방법 수정
  - ③ 편집위원회 재구성
- 제2차 회의(2. 15)
  - ① 학회지 1차 편집 작업
- 제3차 회의(3. 21)
  - ① 한국과학기술단체총연합회 과학기술우수논문상 후보 추천 : 제주대 천지연
  - ② 한국과학기술단체총연합회 과학기술우수논문상 후보 추천 기준 수정
  - ③ 편집자 심사요청 영문 레터 주석 추가
  - ④ 편집자 송부 인사말 작성
- 제4차 회의(5. 18)
  - ① 학회지 2차 편집 작업
- 제5차 회의(8. 17)
  - ① 학회지 3차 편집 작업
- 제6차 회의(8. 23, 30)
  - ① 논문투고 시스템 교체 회의 진행
- 제7차 회의(11. 23)
  - ① 학회지 4차 편집 작업



## 사단법인 한국산업식품공학회

## 정관

## 제 1 장

## 총 칙

## 제1조 (명칭)

이 법인의 명칭은 사단법인 한국산업식품공학회(Korean Society for Food Engineering, 영문약칭 KSFE)라 한다(이하 학회라 한다).

## 제2조 (목적)

학회는 식품산업에 관련된 산업적 기술 및 정책의 개발을 촉진하고 이론과 기술을 보급함으로써 식품산업의 발전에 기여함을 목적으로 한다.

## 제3조 (소재지)

학회의 주사무소는 경기도 안성시 대덕면 서동대로 4721, 301호(오름빌딩)에 둔다.

## 제4조 (사업)

학회는 제2조의 목적을 달성하기 위하여 다음과 같은 사업을 수행한다.

1. 학회지 및 각종 간행물의 발행
2. 학술발표회, 강연회 및 강습회의 개최
3. 식품산업체의 기술지원 사업
4. 학술연구의 장려 및 표창
5. 학계와 산업계간의 유대 강화
6. 회원 상호간의 친목 도모
7. 사업 수행 경비 충당을 위한 사업
8. 기타 본 학회의 목적 달성에 필요한 사업

## 제5조 (구성)

학회의 회원은 정회원, 학생회원, 단체회원, 도서관 회원, 특별회원, 명예회원(고문)으로 구성한다.

## 제6조 (구분)

학회의 회원은 다음과 같이 구분한다.

1. 정회원은 제2조와 관련된 분야의 종사자로서 입회 절차를 거쳐 회비를 납부한 자
2. 학생회원은 제2조와 관련된 분야의 교육기관 재학생으로서 입회 절차를 거쳐 회비를 납부한 자
3. 단체회원은 기업체, 학교, 연구소, 그 밖의 학술단체 및 본 학회 취지에 찬동하는 기관으로서 입회 절차를 거쳐 회비를 납부한 단체
4. 도서관 회원은 본 학회의 각종 간행물을 필요로 하는 도서관으로서 입회 절차를 거쳐 회비를 납부한 도서관
5. 특별회원은 본 학회의 목적과 사업에 찬동하여 이를 적극 지원하거나 기여한 사람으로 운영위원회의 승인을 받은 자

## 제 2 장

## 회 원

6. 명예회원(고문)은 회장을 역임한 회원으로서 당해 연도 회장이 추천하여 이사회의 인준을 받은 자

## 제7조 (권리와 의무)

회원은 총회나 이사회의 결정사항을 준수해야 하며, 회칙에 정해진 모든 권리를 가진다. 또한 회비를 납부할 의무가 있다.

## 제8조 (탈퇴 및 제명)

회원은 자의에 따라 본 학회를 탈퇴할 수 있으며, 본 학회의 의무를 이행하지 않을 경우, 이사회의 의결을 거쳐 제명할 수 있다.

## 제9조 (자격상실)

회비를 납부하지 아니한 회원은 해당 연도의 회원 자격이 상실된다. 그러나 미납 회비를 납부할 경우 회원 자격을 유지한 것으로 한다.

## 제 3 장

## 임 원

## 제10조 (임원의 종류 및 정수)

학회는 다음 각 호의 임원을 둔다.

1. 회장 1인
2. 부회장 10인 이하
3. 운영위원장 1인
4. 이사 20인 이하 (당해년도 회장, 부회장 및 운영위원장은 당연직 이사가 된다)
5. 감사 2인

## 제11조 (임원의 임기)

임원의 임기는 2년으로 하며, 중임할 수 있다.

## 제12조 (임원의 선출)

- ① 임원은 이사회가 정회원 중에서 후보자를 선정하여 총회에서 선출한다. 총회를 개최하지 못하는 경우에는 정회원의 서신투표로 선출한다.
- ② 임기가 만료된 임원은 임기만료 2개월 이내에 후임자를 선출하여야 하며, 임원이 결위된 경우에도 결위된 날로부터 2개월 이내에 후임자를 선출하여야 한다.
- ③ 임원에 대하여는 보수를 지급하지 아니한다. 다만, 업무수행에 필요한 실비는 지급할 수 있다.

## 제13조 (임원의 결격사유)

다음 각 호의 어느 하나에 해당되는 자는 임원이 될 수 없다.

1. 피성년후견인 또는 피한정후견인인 자
2. 파산자로서 복권이 되지 아니한 자
3. 법원의 판결 또는 법령에 의하여 자격이 상실 또는 정지된 자
4. 금고 이상의 실형의 선고를 받고 그 집행이 종료(집행이 종료된 것으로 보는 경우를 포함한다.)되거나 집행이 면제된 날부터 3년이 지나지 아니한 자
5. 금고 이상의 형의 집행유예선고를 받고 그 유예기간 중에 있는 자

## 제14조 (임원의 선임 제한)

- ① 임원의 선임에 있어서 이사는 이사 상호간에 민법 제777조에 규정된 친족관계에 있는 자가 이사 정수의 1/5을 초과할 수 없다.
- ② 감사는 감사 상호간 또는 이사와 민법 제777조에 규정된 친족관계가 없어야 한다.

## 제 4 장 회 의

### 제15조 (임원의 보선)

임원이 임기 중에 궐위된 경우 2개월 안에 이사회에서 후임 임원을 선출하여야 하며, 그 보선된 임원의 임기는 전임자의 남은 기간으로 한다.

### 제16조 (임원의 해임)

① 임원이 다음 각 호의 하나에 해당하는 행위를 한 때에는 총회 의결을 거쳐 해임할 수 있다.

1. 학회의 목적에 위배되는 행위
2. 임원간의 분쟁, 회계부정 또는 현저한 부당행위
3. 학회의 업무를 방해하는 행위

② 임원의 해임은 이사회 심의를 거쳐 총회의 의결로 결정한다.

### 제17조 (임원의 직무)

① 회장은 학회를 대표하여 업무를 총괄하고, 총회, 이사회 의장이 된다.

② 부회장은 회장의 업무를 보좌한다.

③ 이사는 이사회 구성원이 되며, 학회의 중요사항을 심의, 의결한다.

④ 감사의 직무는 다음의 것으로 정한다.

1. 법인의 재산상황을 감사하는 일
2. 이사회 운영과 그 업무에 관한 사항을 감사하는 일
3. 1과 2의 감사결과 부정 또는 부당한 점이 있음을 발견한 때에는 이사회 및 총회에 그 시정을 요구 하고 주무관청에 보고하는 일
4. 3의 시정요구 및 보고를 하기 위하여 이사회 및 총회의 소집을 요구하는 일
5. 법인의 재산상황과 업무에 관하여 이사회 및 총회에 의견을 진술하는 일

⑤ 운영위원장은 운영위원회를 주관하고 학회의 제반 업무를 집행한다.

### 제18조 (구분)

학회에는 총회, 이사회, 운영위원회 및 각종위원회를 둔다.

### 제19조 (총회)

① 총회는 정회원으로 구성하고 정기 총회와 임시 총회로 나눈다.

② 정기 총회는 연 1회 회장이 소집하며, 임시 총회는 회장이 필요하다고 인정될 때 또는 정회원 1/3이상 의 요구가 있을 때 회장이 소집한다.

③ 총회일 최소 7일 전까지 소집통지를 하여야 한다.

④ 총회의 의사에 관하여는 의사록을 작성하여야 한다.

⑤ 의사록에는 의사의 경과, 요령 및 결과를 기재하고 의장 및 출석한 이사 전원이 기명날인하여야 한다.

⑥ 의사록은 주된 사무소에 비치하여야 한다.

⑦ 정기 총회는 다음 사항을 심의 의결한다.

1. 사업 계획
2. 예산 및 결산
3. 임원 선출
4. 정관 개정
5. 이사회에서 부의된 사항
6. 정회원에 의해 발의된 사항
7. 학회 해산에 관한 사항

### 제20조 (이사회)

① 이사회는 회장, 부회장, 이사, 운영위원장을 포함하여 20인 이내로 구성하고, 필요에 따라 회장이 소집하여 다음 사항을 심의 의결한다.

1. 발전계획 및 사업계획
2. 예산 및 결산
3. 제 규정 제정 및 개정
4. 지부 및 위원회 설치
5. 회원의 상벌
6. 총회에서 위임된 사항
7. 기타 총회의 인준을 요하는 사항
8. 학회의 운영 및 업무집행
9. 평의원회에서 부의된 사항
10. 운영위원회에서 부의된 사항

② 이사회 의사에 관하여는 회의록을 작성하여야 한다.

③ 회의록에는 의사의 경과, 요령 및 결과를 기재하고, 의장과 참석 이사가 기명날인하여야 한다.

④ 이사장은 회의록을 법인의 주된 사무소에 비치하여야 한다.

### 제21조 (운영위원회)

① 운영위원회는 운영위원장, 총무, 재무, 학술, 사업, 편집, 정보, 해외, 산학협력 및 지역 운영위원 등으로 구성한다.

② 위 각 운영위원은 운영위원장이 추천하여 회장이 임명한다.

③ 운영위원회는 학회의 제반업무를 집행한다.

### 제22조 (위원회)

각종 위원회에 대하여는 별도 규정으로 정한다.

### 제23조 (의결)

① 총회의 의결은 정회원 1/3이상 출석에 출석 인원의 과반수 찬성으로 한다. 다만, 정회원이 서면으로 의결권을 위임하면 이를 출석으로 간주한다.

② 이사회 의결은 1/2이상 출석에 출석 인원의 과반수 찬성으로 한다.

③ 그 밖의 회의의 의결은 1/2 이상 출석에 과반수 찬성으로 한다.

### 제24조 (총회, 이사회 의결 제척사유)

의장 또는 회원의 의결권이 없는 경우는 다음과 같이 정한다.

1. 학회와 의장 또는 회원간의 법률상 소송의 개시 및 해결에 관한 사항
2. 금전 및 재산의 수수를 수반하는 사항으로서 의장 또는 회원 자신과 학회의 이해가 상반되는 사항
3. 임원의 선출 및 해임에 있어 자신에 관한 사항

### 제25조 (재원)

① 학회의 유지 및 운영에 필요한 경비의 재원은 다음 각 호와 같다.

1. 회비
2. 찬조금
3. 보조금
4. 수수료
5. 그 외의 수입금

## 제 5 장 재 정

- ② 수입은 회원의 이익을 위하여 사용하지 아니하고, 학회의 사업목적에 위하여 사용하며, 특정정당 또는 선출직 후보를 지지·지원하는 등 정치활동을 하지 않는다.
- ③ 학회의 연간 기부금 모금액 및 활용실적은 이사회 승인을 받아 매년 총회에서 보고한다.

**제26조 (예산과 결산)**

- ① 학회 예산의 편성과 결산은 매년 회장이 시행하며, 회장 임기 2년차 결산은 해당 연도 회장이, 차기 연도 예산은 차기 연도 회장이 편성한다.
- ② 예산은 이사회 승인을 거쳐 총회의 승인을 받으며, 결산은 이사회 승인을 받아 총회에 보고한다

**제27조 (기금)**

학회의 사업을 충실히 수행하기 위하여 기금을 적립할 수 있다.

**제28조 (회계의 원칙)**

- ① 학회의 회계연도는 정부의 회계연도에 따른다.
- ② 학회의 회계에 대한 세부사항은 별도의 규정으로 정한다.

**제29조 (재산의 구분)**

- ① 학회의 재산은 다음과 같이 기본재산과 보통재산으로 구분하며 기본재산 목록과 평가액은 별지와 같다.
- ② 기본재산은 학회의 목적사업 수행에 관계되는 부동산 또는 동산으로서 학회 설립 시 그 설립자가 출연한 재산과 이사회에서 기본재산으로 정한 재산으로 한다.
- ③ 보통재산은 기본재산 이외의 재산으로 한다.

**제30조 (재산의 관리)**

- ① 학회의 기본재산을 매도, 증여, 임대, 교환하거나 담보제공 또는 용도 등을 변경하고자 할 때 또는 의무의 부담이나 권리를 포기하고자 할 때에는 이사회와 총회의 의결을 거쳐야 한다.
- ② 학회가 매매, 증여 기타 방법으로 재산을 취득할 때에는 이를 학회의 재산으로 편입해야 한다.
- ③ 기본재산의 변경에 관하여는 정관변경에 관한 규정을 준용한다.
- ④ 학회의 모든 재산의 평가는 취득당시의 가액에 의한다.

**제31조 (회계감사)**

감사는 회계감사를 연 1회 이상 실시하여야 하고, 감사 결과를 이사회 및 총회에 보고하여야 한다.

**제32조 (회비)**

학회의 연회비는 이사회 승인을 거쳐 총회에서 결정한다.

**제33조 (임원 등에 대한 재산 대여 금지)**

학회의 재산은 본 학회와 다음 각 호에 해당하는 관계가 있는 자에 대하여는 정당한 대가 없이 이를 대여하거나 사용하게 할 수 없고, 다음 각 호에 해당하는 자 이외의 경우에도 학회의 목적에 비추어 정당한 사유가 없는 한 정당한 대가 없이 대여하거나 사용하게 할 수 없다.

- 1. 학회의 설립자
- 2. 학회의 임원
- 3. 제1호 및 제2호에 해당하는 자와 민법 제777조의 규정에 의한 친족관계에 있는 자 또는 이에 해당하는 자가 임원으로 있는 다른 법인
- 4. 학회와 재산상 긴밀한 관계가 있는 자

**제34조 (차입금)**

학회가 예산외의 의무부담이나 자금의 차입을 하고자 할 때에는 총회의 의결을 거쳐야 한다.

**제35조 (재산목록과 회원명부)**

- ① 학회 설립 시와 매해 사업 연도 말에 재산목록을 작성하여 주된 사무소에 비치하여야 한다.

- ② 학회는 회원명부를 주된 사무소에 비치하고, 회원의 변경이 있는 때에는 지체없이 이를 기재하여야 한다.

**제36조 (업무보고)**

다음 연도의 사업계획서 및 예산서와 해당연도 사업실적서 및 수지결산서는 요청시 주무관청에 제출하여야 한다.

**제37조 (준용규정)**

이 정관에 규정되지 아니한 사항은 「민법」 중 사단법인에 관한 규정과 「농림축산식품부장관 및 그 소속 청장 소관 비영리법인의 설립 및 감독에 관한 규칙」을 준용한다.

**제38조 (등기보고)**

- ① 다음 각호의 변경사항이 있을 때에는 등기하고, 주무관청에 학회 등기사항증명서를 제출한다.
  - 1. 목적
  - 2. 명칭
  - 3. 사무소
  - 4. 설립허가의 연월일
  - 5. 존립 시기나 해산 이유를 정한 때에는 그 시기 또는 사유
  - 6. 자산의 총액
  - 7. 출자의 방법을 정한 때에는 그 방법
  - 8. 이사의 성명, 주소
  - 9. 이사의 대표권을 제한한 때에는 그 제한
- ② 분사무소설치의 등기 및 사무소이전 시에도 제1항을 따른다.

**제39조 (해산)**

학회를 해산하고자 할 때는 총회의 의결을 거쳐야 하며, 주무관청에 신고하여야 한다.

**제40조 (남은재산)**

학회 해산 시 남은 재산은 주무관청의 허가를 얻어 유사한 목적을 가진 다른 비영리법인 또는 국가, 지방자치단체 등에게 귀속하도록 한다.

**제41조 (정관개정)**

학회의 정관을 개정하고자 할 때에는 총회의 의결을 거쳐 주무관청의 허가를 받아야 한다.

- 1. 이 정관은 주무관청의 허가를 받은 날로부터 시행한다.
- 2. 이 정관은 농림축산식품부장관의 허가를 받은 날로부터 개정 시행한다.

**제 6 장**  
**보칙**

**부칙**

## 사단법인 한국산업식품공학회

## 규정

## 운영위원회 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2007. 04. 26
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

**제1조(목적)** 이 규정은 학회 정관 제21조에 따라 설치하는 운영위원회의 업무에 필요한 사항을 정하는데 그 목적이 있다.

**제2조(기능)** 운영위원회는 이사회, 총회의 결의에 따라 학회 회무를 집행한다.

**제3조(구성)** 운영위원회에는 다음의 위원을 두되 필요에 따라 증원 또는 감원할 수 있다.

- 운영위원장 1명
- 총무 운영위원 1명
- 재무 운영위원 1명
- 학술 운영위원 4명
- 사업 운영위원 4명
- 편집 운영위원 4명
- 정보 운영위원 2명
- 해외 운영위원 2명
- 산학협력 운영위원 4명

**제4조(위원장 선출)** 운영위원장은 이사회가 정회원 중에서 후보자를 선정하여 총회에서 선출한다.

**제5조(위원 임명)** 운영위원은 운영위원장이 추천하여 회장이 임명한다.

**제6조(담당 업무)** 운영위원장은 운영위원회를 총괄하고 학회의 업무를 집행한다.

- 총무 운영위원은 학회의 업무 조정을 담당한다.
- 재무 운영위원은 본 학회의 회계업무를 담당한다.
- 학술 운영위원은 정기적인 학술행사를 주관한다.
- 사업 운영위원은 정기적인 학술이외의 특별행사를 주관한다.
- 편집 운영위원은 학술지와 산업지 등의 업무를 담당한다.
- 정보 운영위원은 정보화 사업관련 전반적인 업무를 담당한다.
- 해외 운영위원은 국제적 학술행사 및 해외업무를 주관한다.
- 산학협력 운영위원은 학회와 산업체에 관련된 산학협력업무를 담당한다.

**제7조(의결)** 운영위원회의 의결은 과반수 출석에 과반수로써 결정하며 가부동수인 경우에는 운영위원장이 결정한다.

**제8조(임기)** 운영위원장 및 운영위원의 임기는 2년으로, 당해년도 1월 1일에 시작하여 차년도 12월 31일에 만료된다.

**제9조(기타)** 이 규정에 규정되지 아니한 사항은 이사회 의결과 관례에 따른다.

## 명예회원(고문) 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2007. 04. 26
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

## 도서관리 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

## 비품관리 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

## 위원회 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2009. 02. 03
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

**제1조(목적)** 이 규정은 명예회원(고문)의 자격과 권리에 관한 사항을 정하는 데 그 목적이 있다.

**제2조(임명)** 명예회원(고문)은 회장을 역임한 회원으로서 당해 연도 회장이 추천하여 이사회의 인준을 받은 자로 한다.

**제3조(연회비)** 명예회원(고문)에게는 연회비를 면제한다.

**제4조(권리)** 명예회원(고문)은 정회원에 준하는 권리를 가진다.

**제1조** 이 규정에서 도서라 함은 다음과 같다.

1. 산업식품공학(이하 학회지)
2. 식품과기계(이하 산업지)
3. 학술행사 책자
4. 분과위원회에서 발행한 책자
5. 수증도서
6. 도서출판에 따른 원고
7. 기타 간행물

**제2조** 도서의 보존은 다음과 같이 한다.

- ① 학회지와 산업지는 PDF 형식의 전자문서로 보존한다.
- ② 기타 본 학회 발행도서는 PDF 형식의 전자문서와 2부의 영구보존판으로 보존한다.
- ③ 도서출판에 따른 원고
  1. 학회지 및 산업지의 투고논문 및 원고는 저자의 요구가 없는 한 다음 호가 발행됨과 동시에 폐기한다.
  2. 기타 원고는 학회지 원고에 준하여 처리한다.

**제3조** 오프라인으로 발간되는 도서는 도서대장에 등재하고, 정리번호를 기입한 표찰을 작성하여 부착한다.

**제1조(목적)** 이 규정은 학회의 재산을 정확히 파악, 보존, 사용하는데 그 목적이 있다.

**제2조(정의)**

- ① 이 규정의 비품은 1개당 단위가 50만원 이상으로 1년 이상 사용가능한 것을 말한다.
- ② 전 항의 물품에는 수증품을 포함하며, 도서는 제외한다.

**제3조(비품구입 및 보수)** 비품의 구입 또는 보수는 운영위원회의를 거쳐 집행한다.

**제4조(비품의 손망실처리)** 비품의 사용 중 도난, 망실, 파손, 노후 혹은 부분적 및 기타사유로 사용이 불가능한 비품은 운영위원회의를 거쳐 손망실 처리한다.

**제1조(목적)** 이 규정은 정관 제22조에 따라 운영하는 각종 상설위원회 설치에 따른 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(구성)** 각 위원회는 위원장 1명과 위원 10인 이내로 구성한다. 다만, 위원회 활동을 고려하여 위원장이 위원 수를 조정할 수 있다.

**제3조(임명)** 각 위원회의 위원장은 따로 언급이 없는 한 회장이 임명하고, 위원은 위원장이 추천하여 회장이 임명한다.

**제4조(임기)** 각 위원회의 위원장과 위원의 임기는 2년으로 한다.

**제5조(의결)** 각 위원회의 회의의 의결은 과반수 참석에 과반수 찬성으로 하며, 가부동수인 경우는 위원장이 결정한다.

**제6조(기타)** 학회 규정에 명시된 상설 위원회 이외에도 필요 시 임시 위원회를 설치할 수 있다.

### 가. 편집위원회 규정

**제1조(구성)** 편집위원회는 위원장 1명과 10명 내외의 위원으로 구성한다.

**제2조(임명)** 편집위원장은 회장이 임명한다. 편집위원은 편집위원장이 추천하여 회장이 임명하며, 편집운영위원은 해당 편집위원회의 당연직 편집위원이 된다. 편집자는 편집위원장이 임명한다.

**제3조(임기)** 편집위원장과 편집운영위원, 편집자의 임기는 2년으로 하며 연임할 수 있다.

**제4조(업무)** 편집위원회는 편집규정에 규정된 업무를 수행한다.

**제5조(기타)** 이 규정에 없는 사항은 편집위원회 의결에 의하며, 여타의 것은 관례에 따른다.

### 나. 기금운영위원회 규정

- 제정 : 2007. 04. 26

- 개정일 : 2023. 04. 28

**제1조(목적)** 이 규정은 학회 기금의 관리 및 운영을 위해 설치하는 기금운영위원회의 운영에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(기금종류)** 기금은 지정상 기금과 목적 기금으로 구분하며, 지정상 기금은 학회상 규정에서 정하는 지정상 운영을 위한 기금, 목적 기금은 특정 목적을 위한 기금으로 해당 목적 이외에는 사용할 수 없는 기금을 말한다.

#### 제3조(기금관리와 운영)

- ① 기금은 일반 회계와 분리하여 별도로 관리하며, 기금 관리와 운영에 관하여 감사의 감사를 받아 총회에 보고하여야 한다.
- ② 기금을 사용하고자 할 때는 그 사용 계획에 대하여 기금운영위원회의 심의와 의결을 거쳐 이사회의 승인을 받아야 한다.

**제4조(구성)** 위원회는 위원장과 위원으로 구성하며, 위원은 이사회에서 선출하고 위원장은 회장이 겸임한다.

**제5조(기타)** 본 규정에 명시되지 않은 사항은 기금운영위원회에서 심의 결정한다.

**제6조** 기금은 장기신탁을 원칙으로 하고 이자소득은 학회운영 예산으로 사용할 수 있다.

**제7조** 본 규정에 명시되지 않은 필요한 사항은 기금운영위원회에서 심의 결정한다.

**제1조(목적)** 이 규정은 정관 제4조 제4항에 따라 시행하는 학회상 및 외부에서 후원하는 상(이하 상이라 한다)의 시행에 따른 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(업무)** 위원회의 업무는 다음과 같다.

1. 수상 후보자 심의와 선정
2. 수상 후보자 선정 사유서 작성

3. 외부에서 학회에 추천을 의뢰하는 상의 수상후보자 선정 심의

#### 제3조(구성)

- ① 위원회는 위원장과 위원으로 8인 이내로 구성하며, 위원장은 회장이 겸임한다.
- ② 위원은 위원장이 임명하며, 해당 연도 운영위원장은 당연직 위원이 된다.

**제4조(상의 종류)** 상의 종류는 다음과 같다.

1. 학술대상
2. 산업식품공학상
3. 우수논문상
4. 공로상
5. 외부에서 후원하는 상

**제5조(외부에서 후원하는 상)** 외부에서 후원하는 상의 종류는 다음과 같다.

1. 한국식품산업협회학술상은 한국식품산업협회에서 상패와 상금을 후원하며 2023년부터 매년 시행한다.

#### 제6조(수상후보자 자격)

- ① 수상 후보자는 다음의 각항에 해당하는 자로 한다.
  1. 학술대상은 산업식품공학의 발전에 현저한 학술적 업적이 있는 자에게 수여하며 심사대상이 되는 업적은 우리 학회지에 발표된 학술논문을 포함하여야 한다.
  2. 산업식품공학상은 정회원으로서 학회 발전에 크게 기여한 자에게 수상한다.
  3. 우수논문상은 산업식품공학 기술의 발전에 기여하는 우수한 논문을 우리 학회지에 게재한 자에게 수여한다.
  4. 공로상은 학회의 발전에 현저한 공헌을 한 자 또는 회원사에게 수여한다.
- ② 수상자는 우리 학회 정회원 또는 회원사이어야 하며 공동연구자를 포함시킬 수 있다. 비회원의 경우 이사회의 의결을 거쳐 수상할 수 있다.

#### 제7조(수상후보자 추천)

- ① 산업식품공학상, 공로상, 한국과학기술단체총연합회에서 위촉하는 과학기술우수논문상은 운영위원회에서 추천한다
- ② 학술대상은 정회원이 추천한다. 다만, 정회원은 후보자 1명만을 추천할 수 있다.
- ③ 우수논문상은 산업식품공학에 발표한 논문을 심사하여 편집위원장이 추천한다.
- ④ 추천 기간은 총회 개최 3개월 전까지 하되 그 기간은 1개월로 한다.

#### 제8조(수상후보자 추천 기준)

- ① 추천 기준은 정회원 유지 기간, 해당 연도 회비 납부 여부와 상과 관련한 분야의 연구 업적을 대상으로 한다.
- ② 추천 기준은 수상 연도 1월 1일을 기준으로 한다.
- ③ 정회원 유지 기간은 최근 5년 이상(연속)으로 한다.
- ④ 연구 업적은 총 논문 점수와 우리 학회학술지에 발표한 논문 점수를 고려한다.
- ⑤ 연구 업적의 평가 기준은 단독 논문은 100점, 공동 연구는 100 × 1/n으로 한다. 제1저자이거나 연락 저자인 경우에는 저자 수에 관계없이 100점으로 한다.
- ⑥ 우리 학회 학술지 논문은 위 ⑤항 점수의 1.5배로 한다.
- ⑦ 학술대상의 추천 기준은 총 논문점수 3,000점 이상, 우리 학회지 1,000점 이상으로 한다.
- ⑧ 한국식품산업협회학술상의 추천 기준은 다음과 같다.
  1. 정회원 유지 기간은 최근 5년 이상(연속)이어야 한다.
  2. 연구 업적은 논문 실적과 식품산업 기여 실적, 학회기여 실적으로 분리하여 산정한다.

3. 논문 실적은 총 점수가 2,500점 이상이어야 하며 우리 학회 학술지의 논문 점수가 1,000점 이상이어야 한다. (단, 우리 학회 학술지의 경우 유예를 두어 2023년 300점, 2024년 450점, 2025년 700점, 2026년 850점, 2027년 1,000점 이상으로 한다.)
4. 식품산업 기여도는 특히, 기술이전 실적, 산학협동 연구실적, 학회기여도 등을 평가한다.

**제9조(수상후보자 선정)**

- ① 수상후보자 선정 인원은 상별로 1명을 원칙으로 한다.
- ② 위원회는 수상후보자 추천 마감 1개월 이내에 수상후보자를 선정하고 선정 사유서를 작성하여야 한다.
- ③ 외부에서 위촉한 경우에는 그 위촉 내용에 따라 수상 후보자를 선정한다.
- ④ 한국과학기술단체총연합회에서 위촉하는 과학기술우수논문상 후보자는 과총 기준에 따라 선정 하되, 그 세부 기준은 다음과 같다.
  1. 회원 유지 기간과 연구 업적은 학술대상 기준에 따른다.
  2. 추천 논문은 수상 전년도에 우리 학회 학술지에 게재된 논문으로 한다.
  3. 우수논문상을 수상하지 않은 회원으로 한다.

**제10조(수상자 선정)** 수상자는 이사회에서 수상후보자 선정 이유서를 심의하여 선정한다.

**제11조(시상과 부상)**

- ① 수상자에 대한 시상은 총회에서 한다.
- ② 상에 따른 부상은 다음과 같다.
  1. 학술대상은 상장과 함께 부상으로 현금 200만원을 지급한다.
  2. 산업식품공학상은 상장과 함께 부상으로 현금 100만원을 지급한다.
  3. 우수논문상은 상장과 함께 부상으로 현금 50만원을 지급한다.
  4. 공로상은 상패를 수여한다.
  6. 한국식품산업협회학술상은 상패와 함께 부상(후원액)을 지급한다.

**라. 산학연구회 규정**

- 제정 : 2023. 04. 28

**제1조(목적)** 이 규정은 정관 제23조에 따라 식품산업체와의 교류 등을 통해 식품산업 분야의 발전을 이루기 위해 산학연구회의 운영에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(설치와 폐지)**

- ① 산학연구회는 학회 회원 10명 이상의 요구가 있을 때 또는 운영위원회에서 필요성이 인정될 때 이사회 심의를 거쳐 설치한다.
- ② 산학연구회는 연구회 회원 10명 이상 또는 운영위원회의 요구가 있을 때 이사회 심의를 얻어 폐지할 수 있다.

**제3조(구성)** 산학연구회는 다음과 같이 구성한다.

1. 산학연구회는 각 위원회의 세칙에 따라 위원장, 임원 약간 명과 가입 회원으로 구성된다.
2. 위원장은 회원 중에서 선출한다.
3. 산학연구회에 관심이 있는 개인 또는 단체는 가입원서를 해당 산학연구회에 제출함으로써 회원 이 된다.

**제4조(활동)** 산학연구회는 다음과 같은 활동을 한다.

1. 세미나 개최
2. 산학심포지엄 기획

3. 산학공동연구
4. 기타 본 학회 산학연구회 발전에 필요한 사항

**제5조(운영)**

- ① 산학연구회는 회비를 징수할 수 있다. 다만, 회비 징수는 반드시 학회를 통하여야 한다.
- ② 산학연구회의 사업계획, 예산과 결산은 운영위원회의 승인을 얻어야 한다.

**제6조(종류)** 학회에 설치 운영하는 산학연구회의 명칭과 설치 일자는 다음과 같다.

1. 프로바이오틱스 및 마이크로바이옴연구회 (2023.4.28.)
2. 식품고분자 연구회 (2023. 11. 7)
3. 감성공학 연구회 (2023. 11. 7)

**급여, 성과급 및 퇴직금 규정**

- 개정일 : 2017. 03. 22
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

**제1조(목적)** 이 규정은 사단법인 학회 사무직원의 급여와 퇴직금에 관한 사항을 정하는데 그 목적이 있다.

**제2조(용어의 정의)**

- ① 급여라 함은 연봉을 말한다.
- ② 연봉이라 함은 매 12개월 단위로 계약하여 지급하는 봉급을 말한다.
- ③ 성과급(상여금)이란 근무성적 등에 따라 지급할 수 있는 금액을 말한다.
- ④ 퇴직금이라 함은 직원의 근속연한에 따라 산정된 금액을 일시불로 지급하는 금액을 말한다.

**제3조(급여 등의 계산 및 지급방법)** 급여의 지급 금액과 지급 방법은 연봉 계약 시 협의하여 별도로 정한다. 급여는 매월 20일에 지급한다. 다만, 지급일이 휴일인 경우에는 순차적으로 그 전일에 지급한다.

**제4조(성과급의 지급)** 성과급은 근무성적에 따라 운영위원회의 결의를 거쳐 지급할 수 있다.

**제5조(급여 계산기간)** 급여의 계산은 당월 1일부터 말일까지로 한다. 단, 신규채용, 승진, 승급, 감봉, 기타의 경우 발령일을 기준으로 월 급여액을 근무일수로 계산하여 지급한다.

**제6조(퇴직금의 계산 및 지급)** 퇴직금은 만 1년 이상 근속한 직원이 퇴직하였을 때 퇴직한 달의 월평균 연봉액에 근속년수를 곱한 금액으로 한다. 단, 1년 미만의 단수는 6월 이상을 하고 6월 미만은 월할하고 월미만 단수는 1월로 한다.

**제1조(목적)** 이 규정은 학회의 임원, 운영위원, 사무원 등이 회의 참석을 위한 국내 출장 시의 여비에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(여비의 계산)** 여비는 출장 지역으로부터의 거리에 따라서 규정하며, 운영위원회의에서 정한다.

**제3조(여비의 지급)** 여비는 이 규정의 여비계산에 따라 전액 전도지급함을 원칙으로 하며, 여비계산은 운영위원회의에서 정한 기준에 의거하여 정액으로 지급한다.

**제4조(여비의 신청)** 교통 증빙 영수증(복사본)과 입금 통장번호를 사무국으로 제출하여 신청한다. 다만 타기관의 출장비와 중복 신청은 불가함을 원칙으로 한다.

**제5조(여비의 정산)** 여비의 정산은 신청 시 제출한 교통 증빙 영수증으로 대체하며, 따로 정산하지 않는다.

## 문서 규정

- 제정일 : 1996. 11. 23
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 04. 28

## 제1장 총 칙

**제1조(목적)** 이 규정은 학회에서 사용되는 문서의 작성, 처리, 편철 및 보존의 방법을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(문서의 종류)** 문서의 종류는 다음과 같이 구분한다.

1. 인사
2. 업무지시서
3. 장부
4. 업무일지
5. 제반대장

## 제2장 공문서의 작성

**제3조(문서의 구성)** 일반 발신문서는 두문, 본문, 결문으로 구성한다.

**제4조(두문)** 두문은 발신기관명(학회 명칭), 분류기호, 시행년월일, 수신기관을 말한다. 수신처가 여러 곳일 경우에는 "수신처 참조"라고 쓰고, 수신처를 명의로 다음 줄에 예기한다.

**제5조(본문)** 본문은 제목과 내용으로 구분한다.

1. 본문은 다음과 같이 항목화 한다.
  - 가. 첫째항은 1, 2, 3, 4로……
  - 나. 둘째항은 가, 나, 다, 라로……
  - 다. 셋째항은 (1), (2), (3), (4)로……
  - 라. 넷째항은 (가), (나), (다), (라)로……
2. 본문이 끝나면 3타를 띄우고 "끝"자를 쓴다. 다만 첨부사항이 있을 때는 본문이 끝난 다음 줄에 첨부라고 표시하고, 첨부물을 쓰고 "끝"자를 쓴다.

**제6조(결문)** 결문은 명의로 수신처로 구분한다.

1. 본문이 끝난 다음 명의로 발신자 성명을 쓰고, 직인을 성명 끝자가 중심이 되도록 찍는다.
2. 수신처란은 동일한 문서가 2개 기관 이상에 배부될 경우에 발신명의로 다음줄에 "수신처"라고 쓰고, 수신처를 예기한다.

**제7조(발신명의)** 외부로 발송되는 모든 문서는 회장의 명의로 함을 원칙으로 한다.

## 제8조(직인날인과 생략)

- ① 발령장, 상장, 기타 증빙서류에 속하는 문서와 외부로 발송되는 문서에는 직인을 찍는다.
- ② 동일한 문서를 인쇄 또는 복사하여 여러 기관에 동시에 발송할 경우 발신기관명 위에 "직인생략"의 표시를 한다.

## 제3장 공문서의 처리

**제9조(문서의 접수 및 처리)** 접수된 문서는 푸른색의 접수일부인을 문서의 왼쪽 하단에 날인, 접수일자와 번호를 표기하고 문서접수대장에 기입한다.

**제10조(문서의 발송)** 문서를 발송할 때에는 오른쪽 하단에 붉은 색의 발송일부인을 찍고 문서발송대장에 기록한다.

## 제4장 기타문서의 작성 및 처리

**제11조(업무일지)** 업무일지는 매일 작성하고 작성일자와 시간을 기입하여야 한다.

**제12조(업무지시)** 임원, 운영위원 또는 제위원회의 업무지시는 업무지시서의 양식에 따르며, 담당자는 그 시행결과를 보고하여야 한다.

**제13조(회의록)** 이사회와 운영위원회 회의록은 운영위원이 작성하고, 제 위원회의 회의록은 위원장이 작성한다.

## 제5장 문서의 편철 및 보관

**제14조(편철방법)** 문서는 매 안전마다 보관철의 조건표가 있는 면에 완결 일자순으로 최근 문서가 상부에 오도록 철하고, 그 반대면에 색인 목록을 붙인다.

**제15조(조건표)** 보관철의 조건표에는 문서분류번호, 기능명칭, 보존기간, 보존기간 만료일자 및 장수를 기재하여야 한다.

## 제6장 문서의 보존

**제16조(보존기간)** 문서의 보존기간은 영구보존, 10년보존, 3년보존 및 1년보존의 4종으로 나누며 문서별 보존기간은 별표와 같다.

**제17조(보존기관 경과문서의 폐기)** 보존기간이 경과된 문서는 이사회의 의결을 거친 다음 보존문서 기록대장에 붉은 글씨로 폐기일자를 기입한 후 폐기한다.

### 별표 | 문서별 보존기간

보존기간	문서종류
영구	임원 법인관계서류, 비품대장, 학회상 대장, 도서대장, 회원명부, 정관 및 제규정철
10년	총회, 이사회, 운영위원회 및 제위원회의 회의록, 회계관계대장, 발령철, 계약서
3년	공문발송철, 공문접수철, 일반공문서철, 업무일지

## 사단법인 한국산업식품공학회

## 논문 규정

## 연구 윤리 규정

- 제정일 : 2007. 04. 01
- 개정일 : 2009. 02. 03
- 개정일 : 2020. 11. 27

## 제1장

## 연구관련 윤리규정

## 전문

연구윤리규정은 학회 회원이 연구논문을 게재할 때 지켜야 할 연구윤리를 구체적으로 밝힘으로써 연구 부정행위를 방지하고 연구윤리를 확보하는데 필요한 역할과 책임에 관하여 기본적인 원칙과 방향을 제시함을 목적으로 한다. 본 규정은 모든 회원들에게 연구 논문의 작성과 평가 및 학술지의 편집에 대하여 추구하는 윤리 수준을 재확인시키는 기회를 제공하여 바람직한 학문발전을 도모하고자 한다.

## 제1절 저자가 지켜야 할 연구윤리규정

**제1조(적용대상)** 이 규정은 학회가 발행하는 학술지(산업식품공학, 식품과기계)에 게재되는 논문을 대상으로 하며 다른 법령에 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 이 규정을 준수하여야 한다.

## 제2조(연구업적의 저자)

- ① 연구자는 자신이 실제로 행하거나 기여한 연구에 대해서만 저자로서 업적을 인정받으며 그 내용에 대하여 책임을 진다.
- ② 연구업적물의 저자는 연구에 기여한 정도에 따라 정확하게 반영하여야 한다.
- ③ 연구나 저술에 대한 기여도가 낮을 경우에는 저자로 포함시키기보다는 서문, 감사의 글 등에서 사의를 표시한다.

## 제3조(인용 및 참고문헌 표시)

- ① 공개된 학술자료를 인용할 경우에는 정확하게 기술하도록 노력해야 하고, 상식에 속하는 자료가 아닌 한 반드시 그 출처를 명확히 기술해야 한다.
- ② 개인적인 접촉으로 취득한 정보는 정보 제공자의 동의를 받은 후에 인용한다.

**제4조(논문의 수정)** 저자는 논문의 평가 과정에서 제시된 편집위원과 심사위원의 의견을 가능한 한 수용하여 논문에 반영되도록 노력해야 하고, 이들의 의견에 동의하지 않을 경우에는 그 근거와 이유를 상세하게 기술하여 편집위원에게 알려야 한다.

**제5조(연구부정행위의 범위)** 이 규정에서 제시하는 연구부정행위(이하 “부정행위”라 한다)는 연구논문의 게재에서 행하여진 행위로 다음과 같다.

1. “위조”는 존재하지 않는 데이터 또는 연구결과 등을 허위로 만들어 내는 행위를 말한다.
2. “변조”는 연구 재료·장비·과정 등을 인위적으로 조작하거나 데이터를 임의로 변형·삭제함으로써 연구 내용 또는 결과를 왜곡하는 행위를 말한다.

3. “표절”이라 함은 타인의 아이디어, 연구내용·결과 등을 정당한 승인 또는 인용 없이 도용하는 행위를 말한다.
4. “부당한 논문저자 표시”는 연구내용 또는 결과에 대하여 과학적·기술적 공헌 또는 기여를 한 사람에게 정당한 이유 없이 논문저자 자격을 부여하지 않거나, 과학적·기술적 공헌 또는 기여를 하지 않은 자에게 감사의 표시 또는 예우 등을 이유로 논문저자 자격을 부여하는 행위를 말한다.
5. “중복게재”라 함은 하나의 학술지에 게재된 동일 또는 거의 동일한 논문을 새로운 논문인 것처럼 하여 다른 학술지에 중복하여 게재하는 행위를 말한다.
6. “연구 부정행위에 대한 조사 방해 행위” 본인 또는 타인의 부정행위의 의혹에 대한 조사를 고의로 방해하거나 제보자에게 위해를 가하는 행위를 말한다.
7. 그 밖에 학문분야에서 통상적으로 용인되는 범위를 심각하게 벗어난 행위 등

## 제2절 편집위원이 지켜야 할 연구윤리규정

**제6조** 편집위원은 투고된 논문의 게재 여부를 결정하는 책임을 지며, 저자의 인격과 학자로서의 독립성을 존중해야 한다.

**제7조** 편집위원은 학술지 게재를 위해 투고된 논문을 저자의 성별, 나이, 소속 기관은 물론이고 어떤 선입견이나 사적인 친분과 무관하게 논문의 수준과 투고 규정에 근거하여 취급하여야 한다.

**제8조** 편집위원은 투고된 논문의 평가를 해당 분야의 전문적 지식과 공정한 판단 능력을 지닌 심사위원에게 의뢰하여 객관적인 평가가 이루어질 수 있도록 노력해야 한다.

**제9조** 편집위원은 투고된 논문의 게재가 결정될 때까지는 심사자 이외의 사람에게 저자에 대한 사항이나 논문의 내용을 공개해서는 안 된다.

**제10조** 편집위원은 심사위원의 투고 논문심사와 관련한 문제 제기 등의 사항이 발생할 경우, 연구윤리위원회에 신속히 알려야 한다.

**제11조** 심사위원은 심사 대상 논문을 심사기간 내에 성실하고 공정하게 평가하여 그 결과를 편집위원에게 통보해야 한다. 만약 자신이 논문의 내용을 평가하기에 적임자가 아니라고 판단될 경우에는 편집위원에게 지체없이 그 사실을 통보해야 한다.

**제12조** 심사위원은 심사의뢰 받은 논문을 개인적인 학술적 신념이나 저자와의 사적인 친분 관계를 떠나 객관적 기준에 의해 공정하게 평가하여야 한다. 충분한 근거를 명시하지 않은 채 논문을 탈락시키거나, 심사자 본인의 관점이나 해석과 상충된다는 이유로 논문을 탈락시켜서는 안 되며, 심사 대상 논문을 제대로 읽지 않은 채 평가해서도 안 된다.

**제13조** 심사위원은 전문 지식인으로서 저자의 독립성을 존중하여야 한다. 평가 의견서에는 논문에 대한 자신의 판단을 밝히되, 보완이 필요하다고 생각되는 부분에 대해서는 그 이유를 설명해야 한다. 정중하고 부드러운 표현을 사용하고, 저자를 비하하거나 모욕하는 표현은 하지 않아야 한다.

**제14조** 심사위원은 심사 대상 논문에 대한 비밀을 지켜야 한다. 논문 평가를 위해 특별히 조언을 구하는 경우가 아니라면 논문을 다른 사람에게 보여주거나 논문 내용을 놓고 다른 사람과 논의하는 것도 바람직하지 않다. 또한 논문이 게재된 학술지가 출판되기 전에 논문의 내용을 인용해서는 안 된다.

**제15조** 심사위원은 심사의뢰를 받은 논문이 이미 다른 학술지에서 출판되었거나 중복심사 중이거나 혹은 기타 문제를 발견하였을 때에는 편집위원에게 해당 사실을 알려야 한다.



## 제2장

### 연구진실성 검증 절차와 기준

**제16조(진실성 검증 책임주체)** 부정행위의 발생에 관한 제보가 있을 경우 이에 대한 검증 책임은 연구윤리위원회(이하 “위원회”라 한다)에 있다.

#### 제17조(진실성 검증 시효)

제보의 접수일로부터 만 2년 이전의 부정행위에 대해서는 이를 접수하였더라도 처리하지 않음을 원칙으로 한다.

2년 이전의 부정행위라 하더라도 공공의 복지 또는 안전에 위험이 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 이를 처리하여야 한다.

#### 제18조(진실성 검증 원칙)

부정행위의 사실 여부를 입증할 책임은 연구윤리위원회에 있다. 단, 피조사자가 위원회에서 요구하는 자료를 고의로 훼손하였거나 제출을 거부하는 경우에 요구 자료에 포함되어 있다고 인정되는 내용의 진실성을 입증할 책임은 피조사자에게 있다.

연구윤리위원회는 제보자와 피조사자에게 의견진술, 이의제기 및 변론의 권리와 기회를 동등하게 보장하여야 하며 관련 절차를 사전에 알려주어야 한다.

**제19조(진실성 검증 절차)** 부정행위에 대한 검증 절차는 예비조사, 본조사, 판정의 단계로 진행하여야 한다.

#### 제20조(예비조사)

예비조사는 부정행위의 의혹에 대하여 조사할 필요가 있는지 여부를 결정하기 위한 절차를 말하며, 신고 접수일로부터 30일 이내에 착수하여야 한다. 예비조사는 편집위원장이 한다.

예비조사 결과 본조사를 실시할 필요가 있을 경우에는 제21조의 규정에 따라 본조사를 실시한다.

③ 예비조사에서 본조사를 실시하지 않는 것으로 결정할 경우 이에 대한 구체적인 사유를 결정일로부터 10일 이내에 제보자에게 문서로써 통보한다. 제보자는 예비조사 결과에 대해 불복하는 경우 통보를 받은 날로부터 30일 이내에 학회 회장에게 이의를 제기할 수 있다.

#### 제21조(본조사)

본조사는 부정행위의 사실 여부를 입증하기 위한 절차를 말하며, 제23조의 규정에 따라 연구윤리위원회를 구성하여 진행하여야 한다.

연구윤리위원회는 제18조 제2항의 규정에 따라 제보자와 피조사자에게 의견진술의 기회를 주어야 하며, 본조사 결과를 확정하기 이전에 이의제기 및 변론의 기회를 주어야 한다. 당사자가 이에 응하지 않을 경우에는 이의가 없는 것으로 간주한다.

③ 제보자와 피조사자의 이의제기 또는 변론 내용과 그에 대한 처리결과는 조사결과 보고서에 포함되어야 한다.

#### 제22조(판정)

판정은 본 조사결과를 확정하고 이를 제보자와 피조사자에게 문서로써 통보하는 절차를 말한다.

본조사 착수 이후 판정에 이르기까지의 모든 조사 일정은 6개월 이내에 종료되어야 한다. 단, 이 기간 내에 조사가 이루어지기 어렵다고 판단될 경우에는 그 사유를 이사회에게 통보하고 조사 기간을 연장할 수 있다.

③ 제보자 또는 피조사자가 판정에 불복할 경우에는 통보를 받은 날로부터 30일 이내에 위원회에 이의 신청을 할 수 있으며, 연구윤리위원회는 이의신청 내용이 합리적이고 타당하다고 판단할 경우 재조사를 실시하여야 한다.

#### 제23조(연구윤리위원회 구성 원칙)

연구윤리위원회는 위원장 1명과 위원 3명 이상으로 구성한다.

② 위원장은 학회 회장이 임명한다.

위원은 위원장의 추천으로 회장이 이를 한시적으로 위촉한다. 단, 심의 안전의 대상이 되는 논문의 저자 및 연구책임자는 위원이 될 수 없다.

#### 제24조(연구윤리위원회의 권한)

조사과정에서 제보자·피조사자·증인 및 참고인에 대하여 진술을 위한 출석을 요구할 수 있다.

피조사자에게 자료의 제출을 요구할 수 있다.

이사회에게 사실로 판정된 부정행위 관련자에 대하여 적절한 제재조치를 건의할 수 있다.

**제25조(조사의 기록과 정보의 공개)** 연구윤리위원회는 조사 과정의 모든 기록을 음성, 영상, 또는 문서의 형태로 반드시 5년 이상 보관하여야 한다.

#### 제26조(조사결과와 보고)

연구윤리위원회는 본조사의 결과와 내용을 본조사 종료 후 30일 이내에 이사회에 보고하여야 한다.

본조사의 결과보고서에는 다음 각호의 사항이 반드시 포함되어야 한다.

1. 제보의 내용
2. 조사의 대상이 된 부정행위
3. 연구윤리위원회의 위원 명단
4. 해당 연구에서의 피조사자의 역할과 부정행위의 사실 여부
5. 관련 증거 및 증인
6. 제18조 제2항에 의한 제보자와 피조사자의 이의제기 또는 변론 내용과 그에 대한 처리결과
7. 부정행위에 대한 다음과 같은 징계 권고(여러 항을 중복하여 권고할 수 있다)
  - 가. 제명
  - 나. 논문의 직권 취소 또는 수정 요구 및 인용금지
  - 다. 학회에서의 공식 사과
  - 라. 일정기간 회원 자격 정지
  - 마. 학회 견책 서한 발송

**제27조(조사결과 보고에 대한 후속 조치)** 이사회는 제26조 제1항의 규정에 의하여 보고받은 조사내용·결과를 검토한 후 다음과 같은 조치를 취한다.

- ① 학회 회장은 30일 이내에 이사회를 소집하여 연구윤리위원회의 보고서를 검토한 후 처리 내용을 최종적으로 결정한다.
- ② 보고서 내용이 합리성과 타당성에 문제가 있다고 판단될 경우, 이사회는 연구윤리위원회에 재심 또는 보고서의 보완을 요구할 수 있다. 이사회의 요구는 구체적인 이유를 적시한 서류로서만 이루어진다.
- ③ 처리 내용은 피조사자에게 통보하여야 한다.
- ④ 판정 결과에 이의가 있는 경우 그 결과를 통보 받은 날로부터 30일 이내에 이의 신청을 할 수 있다.

#### 제28조(제보자의 권리 보호)

제보자는 부정행위를 인지한 사실 또는 관련 증거를 알린 자를 말한다.

- ② 제보자는 구술·서면·전화·전자우편 등 가능한 모든 방법으로 제보할 수 있으며 실명으로 제보해야 한다.
- ③ 연구윤리위원회는 제보자가 부정행위 신고를 이유로 징계 등 신분상 불이익, 근무조건상의 차별, 부당한 압력 또는 위해 등을 받지 않도록 보호해야 할 의무를 지니며 이에 필요한 시책을 마련하여야 한다.

제보자의 신원에 관한 사항은 정보공개 대상이 되지 않으며, 제보자가 신고를 이유로 제3항의 불이익을 받거나 자신의 의지에 반하여 신원이 노출될 경우 제보자의 소속기관과 함께 제보의 검증에 관계된 위원회가 이에 대한 책임을 진다.

제보자는 부정행위의 신고 이후에 진행되는 조사 절차 및 일정 등에 대하여 알고자 할 경우 연구윤리위원회에 알려줄 것을 요구할 수 있으며 연구윤리위원회는 이에 성실히 응하여야 한다.

제보 내용이 허위인 줄 알았거나 알 수 있었음에도 불구하고 이를 신고한 제보자는 보호 대상에 포함되지 않는다.

**제29조(피조사자의 권리 보호)**

피조사자는 제보에 의하여 부정행위의 조사 대상이 된 자 또는 조사 수행 과정에서 부정행위에 가담한 것으로 추정되어 조사의 대상이 된 자를 말하며, 조사과정에서의 참고인이나 증인은 이에 포함되지 아니한다.

연구윤리위원회는 검증과정에서 피조사자의 명예나 권리가 부당하게 침해되지 않도록 주의하여야 한다.

부정행위에 대한 심사과정은 공개되어서는 아니 된다.

피조사자는 부정행위 조사·처리절차 및 처리일정 등에 대해 연구윤리위원회에 알려줄 것을 요구할 수 있으며, 연구윤리위원회는 이에 성실히 응하여야 한다.

**제30조(기타)** 본 규정에 포함되지 않은 사항은 한국연구재단의 <학술지 등재 제도 관리 지침>, 교육부의 <연구 윤리 확보를 위한 지침> 등의 관계 법령과 사회적 규범에 의거 판단한다.

부칙 본 규정은 2009년 2월 3일부터 시행한다.

부칙 본 규정은 2020년 11월 27일부터 시행한다.

**논문심사 규정**

- 제정일 : 1996. 11. 23

- 개정일 : 2007. 04. 26

- 개정일 : 2020. 11. 27

1. 본 학회에 투고된 논문의 심사 및 게재 판정은 본 규정에 따른다.
2. 심사위원은 편집위원의 추천에 의하여 위촉한다.
3. 심사 결과는 “게재 허가(accept)”, “수정 후 게재(minor revision)”, “재심사(major revision)”, “게재 불가(reject)”로 구분한다.
  - 가. “게재 허가(accept)”로 판정된 논문은 교정 없이 채택한다.
  - 나. “수정 후 게재(minor revision)”인 경우에는 심사위원이 지적한 사항을 저자가 수정한 후 편집위원이 이를 확인하여 채택한다.
  - 다. “재심사(major revision)”인 경우에는 심사위원은 해당사항을 구체적으로 지적하여 이를 수정 또는 보완할 것을 투고자에게 요구한다. 저자가 수정한 논문은 해당 심사위원에게 재심사를 의뢰한다.
  - 라. 게재 불가(reject)인 경우에는 심사위원은 그 이유를 구체적으로 밝혀야 한다.
4. 논문 심사는 2명의 심사위원에게 의뢰하며, 1 심의 심사결과에서 심사위원의 심사 의견에 따라 편집위원은 다음과 같이 판정할 수 있다.
  - 가. 2인 게재허가 : 게재허가
  - 나. 1인 게재허가, 1인 수정 후 게재 : 게재허가 또는 수정 후 게재
  - 다. 1인 게재허가, 1인 재심사 : 수정 후 게재 또는 재심사
  - 라. 2인 수정 후 게재 : 수정 후 게재
  - 마. 1인 수정 후 게재, 1인 재심사 : 수정 후 게재 또는 재심사
  - 바. 2인 재심사 : 재심사

사. 2인 중 1인이 “게재 불가”로 판정하였을 때에는 제 3의 심사위원에게 의뢰하거나 편집위원이 심사

5. 최종적으로 심사위원 2명의 “수정 후 게재”이상의 판정이 있어야만 논문 게재가 허가되며, 심사위원 2명의 “게재 불가”의 판정이 있으면 게재가 부결된다.
6. 저자 수정이 장시간 지연될 경우에는 편집간사가 저자에게 독려하여 수정토록 한다.
7. 논문의 채택여부를 결정하기 위하여 필요할 때에는 위원장의 요청에 의하여 전문분야별 편집위원으로 구성된 소위원회를 소집할 수 있다.
8. 심사위원은 위촉받은 원고를 심사의견과 함께 2주 이내에 반송하여야 한다.

**논문발행 규정**

- 제정일 : 1996. 11. 23

- 개정일 : 2020. 11. 27

1. 본 규정은 학회 정관 제3조 1항에 의거하여 본 학회에서 발간되는 학회지의 발행 및 배포에 대한 구체적 사항을 정함을 목적으로 한다.
2. 학회지는 년 4회(2월 28일, 5월 31일, 8월 31일, 11월 30일) 발간한다.
3. 기타 사항은 편집위원회에 발의하여 운영위원회에서 결정한다.

**논문편집 규정**

- 제정일 : 1996. 11. 23

- 개정일 : 2007. 04. 26

- 개정일 : 2009. 02. 03

- 개정일 : 2020. 11. 27

1. 본 학회 발행물의 편집업무는 이 규정에 따른다.
2. 편집에 관한 다음 사항은 편집위원회에서 심의, 의결한다.
  - 가. 투고 규정
  - 나. 논문심사 규정에 따른 논문의 심사 및 게재
  - 다. 산업식품공학의 편집에 관한 사항
  - 라. 기타 발행물의 편집에 관한 사항
3. 산업식품공학(Food Engineering Progress)은 다음 요령에 따라 편집한다.
  - 가. 논문의 구성은 투고 규정에 따른다.
  - 나. 논문의 게재 여부는 논문심사 규정에 따른다.
  - 다. 논문은 총설, 영어논문, 한글논문, 연구노트 순으로 게재한다.
  - 라. 임원의 명단을 게재한다.
  - 마. Running head는 필요한 경우 편집위원회에서 조정할 수 있다.
  - 바. 연구비를 받은 논문은 이를 감사의 글에 표시한다.
  - 사. 원칙적으로 제1보, 2보 등은 사용하지 않으며 꼭 필요한 경우에는 각주에 표시한다.
  - 아. 원고의 접수일자 및 채택일자를 연락저자 주소 다음에 “Revised May 25, 2008; accepted June 28, 2008”과 같이 표기한다.
  - 자. 산업식품공학은 년 4회(2월 28일, 5월 31일, 8월 31일, 11월 30일) 발간한다.
  - 차. 학술지의 편집형태 및 기타사항은 편집위원회에서 결정한다.
4. 기타 발행물의 편집 사항은 발행 성격에 맞추어 편집위원회에서 결정한다.
5. 본 규정에 명시되지 않은 사항은 편집위원회에서 결정한다.

## 논문투고 규정

- 제 정 : 1996. 11. 23
- 개 정 : 2007. 04. 02
- 2008. 08. 11
- 2016. 01. 01
- 개정일 : 2020. 11. 27
- 개정일 : 2023. 05. 18

### 1. 원고의 종류

산업식품공학에는 연구논문(research article), 연구노트(research note), 총설(review article) 및 조사 논문(survey article)의 형태로 논문을 투고할 수 있다. 투고논문은 다른 학술지에 게재되지 않았음은 물론 심사대상이 아니어야 한다. 단, 초록, 강연 또는 학위논문의 형태로 발표된 것은 예외로 한다. 또한 논문의 게재가 확정되면 해당논문은 한국산업식품공학회의 서면 동의 없이는 다른 형태의 언어로 발간될 수 없다.

### 2. 투고

원고의 투고는 온라인(www.foodeng.or.kr)에서 이루어지며 심사 및 게재결정은 논문심사규정에 따른다. 채택된 논문의 게재순서는 편집규정에 따르며 기타 필요한 사항은 편집위원회의 결정에 따른다. 원고의 접수일은 원고를 투고한 날로 하고 채택일은 심사완료 후 게재가 확정된 날로 한다.

### 3. 원고 작성요령

- 1) 원고는 '한글' 또는 'Microsoft Word'를 사용하여 국문 또는 영문으로 작성한다. 글자 크기는 10-12 pt, 두 줄 간격(또는 200%)으로 상하좌우에 최소 2 cm의 여백을 두고 양쪽 정렬하고, 일련의 쪽번호와 줄번호를 표기하여 작성한다.
- 2) 원고의 구성은 제목(Title), 저자(Authors), 소속(Affiliations), 초록(Abstract), 서론(Introduction), 재료 및 방법(Materials and Methods), 결과 및 고찰(Results and Discussion), 요약(Conclusion), 감사의 글(Acknowledgements), 이해충돌 여부(Conflicts of Interest), 저자 역할(Author Contributions), 참고문헌(References), 표(Tables), 그림(Figures)의 순서로 한다.
- 3) 원고 제1쪽(표지)에는 제목, 저자명 및 소속기관을 국문과 영문 순서로 표기한다. 저자가 여러 명이고 소속기관이 서로 다를 경우, 저자 이름 끝에 1, 2, 3을 순서에 따라 붙이고, 해당인의 소속기관 앞에 역시 같은 번호를 붙인다. 모든 저자의 소속기관이 동일한 경우, 번호를 붙이지 않는다. 교신저자(Corresponding author)는 이름 끝에 \*(asterisk)를 붙인다. 저자명을 국문으로 표기할 때 저자명 중간에 “.”를 삽입하고(예: 홍길동·안중근·김홍도), 영문으로 표기할 때는 “ , ”와 “and”를 넣어 표기한다(예: Kil Dong Hong, Jung-Kun An, and Hong-Do Kim). 중단과 하단에 소제목과 교신저자의 이름과 주소를 표기한다. 소제목(Running title)은 논문의 내용을 잘 나타낼 수 있도록 짧게 하며, 편집위원회에서 필요한 경우 조정할 수 있다. 교신저자의 이름과 주소(우편번호 포함), 전화, 팩스, E-mail은 영문으로 표시한다. 영문 이름, 영문 소속기관, 교신저자의 이름과 주소는 단축 명을 사용하지 말고 full name으로 표기한다. 소속기관의 표시는 소속기관, 도시 명(광역시보다 작은 도시의 경우), 우편번호, Korea로 표기한다. 원고 제1쪽 표지는 투고 시에는 논문에 첨부하지 아니하고 게재허가가 난 후 최종본 파일 업로드 때 작성한다.
- 4) 초록은 200 단어 이내로 영문으로 작성하며 연구의 목적, 실험방법, 주요 결과 및 결론 등을 포함하여 한 문단(one paragraph)으로 간결하게 작성한다. 초록에는 참고문헌의 인용이나 정의되지 않은 축약(acronyms)은 사용할 수 없다. 초록의 하단에는 주제어(keywords)를 5단어 이내로 영문 소문자로 표기하며 단어 사이의 구분은 쉼표(comma)로 한다.
- 5) 원고의 서론에는 연구의 독창성과 새로운 정보의 기여도를 명료하게 기술한다. 재료 및 방법에서는 실험에 사용된 장비나 장치는 괄호 안에 영문으로 “모델명, 제조회사, 도시, 주(미국), 국가” 순

으로 명시한다. 모든 수식은 가운데 정렬하고 각 변수에 대한 상세한 설명이 부가되도록 한다. 온도의 단위는 섭씨(°C)를 사용하고 그 외에 모든 단위는 SI단위 사용을 원칙으로 한다.

- 6) 본문 중 참고문헌의 인용은 다음과 같이 정한다. 단독저자인 경우는 저자의 영문 성(last name)과 괄호 안에 게재년도(예: Bae (2004)는 양파의...)를, 저자가 2명인 경우는 두 저자의 영문 성을 &로 연결하고 괄호 안에 게재년도(예: Bae & Lee (2003)는 양파의...)를, 저자가 3명 이상인 경우 제1저자(first author)의 영문 성과 et al. 그리고 괄호 안에 게재년도(예: Bae et al. (2003)는 양파의...)를 표기한다. 본문 중에 참고문헌의 내용만이 인용되고 저자의 성명은 인용되지 않을 경우에는 인용문장 끝 괄호 안에 저자의 영문 성과 게재년도를 쉼표(.)로 구분지어 표기하고 참고문헌이 2편 이상일 경우에는 ‘;’로 연결하고 알파벳 순으로 표기한다(예: ...유사한 실험결과가 여러 식품을 대상으로 보고된 바 있다(Akpinar et al., 2003; Doymaz, 2007; Lahsasni et al., 2004; Sacilik & Elicin, 2006; Wang et al., 2007). 저자의 성명과 게재년도가 중복되는 경우 게재년도 다음에 ‘a’, ‘b’, ‘c’ 등을 추가하여 구분한다.
- 7) 참고문헌은 본문 끝에 영문으로 표기하며 일련번호를 붙이지 않고 알파벳 순으로 정렬한다. 참고문헌의 기재요령은 다음과 같고, 정기간행물의 약호는 ‘ISI Journal Abbreviation Index’에 준하여 표기한다.

#### 예) 정기간행물

Jeong WH, Sin MK. 2000. The effect on rats serum lipid of treadmill exercise and green tea extracts intake with high fat diet. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 29: 683-690.

Kim YS, Jo C, Choi GH, Lee KH. 2011. Changes of antioxidative components and activity of fermented tea during fermentation period. J. Korean Soc. Food Sci. Nutr. 40: 1073-1078.

Peter FS. 1975. The toxicology of nitrate, nitrite and N-nitroso compounds. J. Sci. Food Agric. 26: 1761-1770.

#### 예) 단행본

AOAC. 1990. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists (No. 934.06), Arlington, VA, USA.

Bourne M. 2002. Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement. Academic Press, London, UK, p. 96.

Singh RP, Anderson BA. 2004. The major types of food

spoilage: an overview. In: Understanding and Measuring the Shelf-life of Food. Steele R, Alan T. (eds). CRC press, Inc., Boca Raton, FL, USA, pp 3-23.

학위논문, 특허, proceedings, web pages  
Yoo SH. 2009. Studies on the production of cheese whey protein based hydrolysates and development of health beverage containing bioactive peptide. Ph.D. thesis, Konkuk Univ., Seoul, Korea.

Lee SG. 2010. Method for manufacturing fermented green tea, and green tea therefrom. Korea patent NO. 100975199.

Han YJ, Cho Y, Lambert WE, Bragg CK. 1996. Image analysis procedure for evaluation of convolution characteristics of cotton fiber and their effects on fiber strength. In: Proceeding of 6th International Conference on Computers in Agriculture. June 11-14, Cancun, Mexico, pp. 785-794.

Rehugler GE, Throop JA. 1985. Apple sorting with machine vision. ASAE Paper No. 85-3543. ASAE, St. Joseph, MI, USA.

Food and Drug Administration. Detection and quantification of acrylamide in foods. Available from: <http://cfsan.fda.gov>. Accessed Dec. 27. 2003.

8) 이해충돌 여부

연구결과의 이해충돌이 없는 경우 다음과 같이 표기하여야 한다. “The authors declare that they have no known competing financial interests or personal relationships that could have appeared to influence the work reported in this paper.”

9) 저자의 역할

다음의 형태로 저자의 역할을 표시한다. “Lee, SG: Writing-original draft & Formal analysis. Kim, SG: Investigation & Data curation. Kim, MJ: Supervision, Writing & Funding acquisition.”

10) 모든 표(Table)와 그림(Figure)은 영문으로 작성하며 본문에 제시된 순서대로 번호를 붙여 각각 별도의 쪽(separate page)에 제시하도록 한다. 표에 제시된 결과가 그림 등으로 본문에 중복 제시되지 않도록 유의한다. Table이 다른 쪽이나 다른 Table로 이어지는 경우는 끝에 “continued”를 표기한다. Table 끝에 각주(footnote)를 기술할 때는 Table 내용 중 설명하려는 단어 또는 문장 끝에 1), 2), 3)을 붙이고 Table 하단에 역시 같은 표시를 하고 설명한다.

11) 그림은 각각 별도의 쪽에 작성하며, 각 그림 하단에 그림 일련번호(Fig. 1 등)를 표기한다. 그림의 제목과 설명은 영문으로 하고 본문을 참조하지 않아도 그 내용을 알 수 있도록 기재한다. Fig. 1, Fig. 2, .....

12) 연구노트는 어떤 한정된 부분의 발견이나 새로운 실험 방법과 같은 내용을 정리한 논문으로서 논문 형식을 기준으로 작성하되 인쇄 후 6쪽 이내를 원칙으로하며, 그림 및 표는 총 4개 이하를 원칙으로 한다.

13) 총설은 초청된 것과 독자적으로 투고된 것으로 구분하며, 연구논문과 같은 심사과정을 거쳐 채택된 경우에 한하여 게재한다.

14) 게재가 확정된 논문에 대한 교정은 교신저자의 책임 하에 행하는 것을 원칙으로 하며, 교정 중 내용을 바꾸거나 추가할 수 없다. 게재 허가 후에는 저자를 변경할 수 없다.

15) 게재가 확정된 논문에 대해 저자는 학회에서 정한 인쇄료를 납부해야 하며 컬러사진 등 특수인쇄가 요구되는 경우에는 저자가 별도 부담한다.

16) 본 학술지에 게재된 논문은, 별쇄본을 추가로 원하는 경우 학회에서 정한 실비를 부담하고 주문할 수 있다.

17) 논문 투고 시 저자는 저작권(copyright)을 학회 양식에 따라 본 학회에 이전하여야하며, 학회지에 게재된 논문의 저작권은 저작권 제출 여부에 상관없이 본 학회에 이전된 것으로 간주한다.

18) 편집자는 편집 체제상 필요하다고 인정되는 사항에 한하여 원고를 수정할 수 있다. 본 규정에 명시되지 않은 세부사항은 최신호에 게재된 논문을 참조하며, 기타 논문과 관련된 제반사항의 최종 결정은 편집위원회에서 한다.

| 수식과 단위 표기 원칙 |

구분	옳은 표기	틀린 표기	구분	옳은 표기	틀린 표기	
단위	2 cm (centimeter)	2 cms. 2cm. 2 cm.	단위	25 ppm	25ppm 25PPM	
	2 m (meter)	2M		$1 \times 10^{-3}$ M (molarity)	$1 \times 10^{-3}$ M $1 \times 10^{-3}$ M	
	1 $\mu$ m (micrometer)	1 $\mu$ 1 $\mu$ m		0.01 N HCl	0.01N HCl 0.01N-NCl	
	27 g (gram)	27g 27 gr 27 grs.		30°C	30 °C	
	30 kg (kilogram)	30kg 30 Kg 30kgs.		K (absolute degree, Kelvin)	°K	
	30 mL (milliliter)	30 ml 30 mL. 30mL		pH 7.0	PH 7.0 pH7.0	
	50 L (liter)	50l 50 l 50l 50L		15 cp (centipoise)	15 CP 15 cps. 15 cP	
	2.5 h (hour)	2.5hrs 2.5 hrs.		20 MPa (mega pascal)	20 mPa 20mpa 20Mpa	
	3.5 min (minute)	3.5min 3.5 mins.		18,000×g(gravity)	18000g 18,000 g	
	20 s (second)	20 s. 20 sec.		범위	0.3-0.9 g	0.3~0.9 g 0.3 - 0.9 g
	60 mm/min	60 mm/min. 60mm/min			수식	0.101
	25 m/s	25 m/sec 25ms <sup>-1</sup>		(a+b)/(c+d)		a+b/c+d
25% (percent)	25%	약어	O.D.(optical density)	OD O.D O. D.		
20%(w/v)	20 %(w/v) 20%(W/V)		D.E.(dextrose equivalent)	DE D.E D. E.		
0.54 mg%	0.54mg% 0.54 mg %					



(사) 한국산업식품공학회  
Korean Society for Food Engineering