

2016 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수 번호

1. 식문화(FCU)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FCU-1	노가재공택 「주식방문」의 해제와 조리학적 고찰	차경희*	전주대학교 한식조리학과
FCU-2	식생활 라이프스타일 그룹 세분화에 따른 소금관련 영양지식, 식태도, 식행동 비교 연구	강남이 ¹ , 김주현 ² , 윤혜려 ^{3*}	¹ 울지대학교 식품영양학과, ² 동서울대학교 관광학부 호텔외식조리과, ³ 국립공주대학교 외식상품학전공
FCU-3	은진송씨 종가소장 「동춘당 음식법」내용과 가치	권용민, 김자현, 강승연, 최은옥, 박채린*	세계김치연구소
FCU-4	종가음식의 변화에 대한 조사연구 -경북 일부지역을 중심으로-	김귀영, 박모라*	경북대학교 과학기술대학 식품외식산업학과
FCU-5	충남지역을 중심으로 한 식생활 라이프와 윤리적 소비 형태에 따른 지속가능성 식품 구매의도 및 분석	송예은, 전민선*	충남대학교 식품영양학과
FCU-6	『食療纂要(식료찬요)』에서 해산물의 식치적 활용에 관한 고찰	홍진임*	대전대학교 한의과대학 원전학교실
FCU-7	일제강점기(1910~1945) 우유의 도입과 확산	이규진*	경남대학교 식품영양생명학과
FCU-8	호남지역 종가 불천위 제례 상차림 연구	이현진, 서혜숙 ¹ , 송은숙 ² , 이윤화 ² , 정혜정*	국제한식조리학교, ¹ 전남대학교 국문학과, ² 전주대학교 한식조리학과
FCU-9	경상지역 종가 불천위 제례 상차림 연구	이현진, 송은숙 ¹ , 이윤화 ¹ , 정혜정*	국제한식조리학교, ¹ 전주대학교 한식조리학과
FCU-10	한국음식조리서에 나타난 국수류의 시대별 기미특성 변화	박수진*, 이정희 ¹	세명대학교 한방식품영양학부, ¹ 농심 식문화연구팀
FCU-11	북한주민의 식생활 실태 : 2010년 이후 탈북한 북한이탈여성 면접조사 결과를 중심으로	윤소윤, 짱청위, 조서호, 윤지현*	서울대학교 식품영양학과

2. 식품조리(FCO)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FCO-1	Quality Characteristics of Jelly Added with Mulberry (<i>Morus alba</i> L.) Fruits Concentrate	Ji-won Yang*, Young Eon Kim	Division of Functional Food Research, Korea Food Research Institute
FCO-2	전처리방법 차이에 따른 밀양산 꾸지뽕 나무(<i>Cudrania tricuspidata</i> Bureau) 열매의 영양성분 분석	최덕주, 이윤정 ¹ , 김문호, 최소레, 김성수, 윤예리*	인천재능대학교 한식명품조리과, ¹ 인천재능대학교 호텔외식조리과
FCO-3	막걸리의 특성이 개성 주악에 미치는 영향	김기혁, 전병규, 박준영, 고은희, 이규희*	우송대학교 호텔외식조리대학 외식조리학부
FCO-4	펄스기법을 이용하여 수비드 조리시간의 단축	김기혁, 엄주성, 이은지, 이규희*	우송대학교 호텔외식조리대학 외식조리학부
FCO-5	콩의 종류에 따른 청국장 특성	김기혁, 김상혁, 차정준, 강수민, 이규희*	우송대학교 호텔외식조리대학 외식조리학부
FCO-6	코코넛 추출물을 첨가한 와플의 품질특성	김셋별, 이경희*	경희대학교 일반대학원 조리외식경영학과
FCO-7	코코넛 파우더를 첨가한 와플의 품질특성	김셋별, 이경희*	경희대학교 일반대학원 조리외식경영학과
FCO-8	일반강황 및 발효강황 분말의 기능적 우수성 비교	라하나, 변양수, 김은경, 오수보, 김혜영B*	용인대학교 식품영양학과
FCO-9	발효 강황을 이용한 건강기능성 발열형 HMR용 강황 강화 카레밥의 품질특성	라하나, 변양수, 김은경, 오수보, 김혜영B*	용인대학교 식품영양학과
FCO-10	사카린의 첨가량에 따른 콩아이스크림의 품질특성 및 혈당변화	이문희, 이숙영*	중앙대학교 식품영양학과
FCO-11	Development of Korean Traditional Drink <i>Galsu</i> Using Yuzu (<i>Citrus junos</i> Sieb. ex Tanaka)	Jeong Ah Park ¹ , Nam E Kang ² , Mi Sook Cho ^{1*}	¹ Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University ² Department of Food and Nutrition, Eulji University
FCO-12	Gel Properties on Custard Pudding Using Basil Seed Gum	Ka-Young Song, Hyeonbin O, Yangyang Zhang, Ki Youeng Joung, Yu-Na Lee, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-13	Quality Properties of <i>Yanggang</i> with Chia (<i>Salvia</i>	Hyeonbin O, Ka-Young Song,	Department of Food and Nutrition, Korea

	<i>hispanica</i> L.) Seed Powder	Yangyang Zhang, Ki Youeng Joung, Chun Ho Park, Young-Soon Kim*	University
FCO-14	Quality Characteristics of Sponge Cake Containing Pomegranate (<i>Punica granatum</i> L.) Peel Powder	Yangyang Zhang, Ka-Young Song, Hyeonbin O, Ki Youeng Joung, Dong Kook Cho, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-15	Quality Characteristics of Pound Cakes Containing Teff (<i>Eragrostis tef</i>) Flour	Ki Youeng Joung, Ka-Young Song, Hyeonbin O, Yangyang Zhang, Seol Lim, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-16	커피 분말을 함유한 스위트롤의 품질 특성	정윤경*, 변영미	한경대학교 영양조리과학과
FCO-17	녹차 분말 함유 쌀스펀지 케이크의 품질특성 및 항산화 활성	이민정, 황은선*	한경대학교 영양조리과학과
FCO-18	허브와 향신채소를 첨가한 홍어피편의 관능적 특성	옥성은, 이경희*	경희대학교 대학원 조리외식경영학과
FCO-19	박대(<i>Cynoglossus semilaevis</i>) 고추장 장아찌의 저장기간 중 품질특성 변화	이인선 ^{1*} , 이민우 ¹ , 유현희 ¹ , 박금옥 ²	¹ 군산대학교 식품영양학전공, ² (유)아리울수산
FCO-20	보리 가루의 대체수준을 달리한 부침개 프리믹스 제품의 품질특성	이민우, 전재은, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FCO-21	잔의 색이 커피 맛 인지에 미치는 영향에 관한 연구	차성수, 윤혜현*	경희대학교 관광대학원 조리외식경영학과
FCO-22	건식 쌀가루를 이용한 막편의 품질특성	조윤주, 윤혜현*	경희대학교 대학원 조리외식경영학과
FCO-23	중국 소비자 대상 부각의 관능 특성 및 기호도 분석	류보경, 이솔지, 정라나*	경희대학교 호텔관광대학
FCO-24	아마란스 잎(<i>Amaranthus cruentus</i> L.)을 첨가한 돈육소시지의 제조조건 최적화	이희정, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-25	Rheological, Textural and Sensorial Properties of Low-fat Rice Pound Cake Reformulated with <i>Euonymus Alatus</i>	Dah-Sol Kim, Nami Joo*	Department of Food Science and Nutrition, Sookmyung Women's University
FCO-26	Physicochemical Properties and Antioxidant Activities of Commercial <i>Nurungji</i> Products	JiWon Yang ¹ , IlSook Choi ^{2*}	¹ Division of Metabolism and Functionality Research, Korea Food Research Institute, ² Department of Food and Nutrition, WonKwang University

FCO-27	밀순 부산물 첨가한 조청의 품질특성	이수빈 ¹ , 김은지 ¹ , 김문숙 ² , 정경옥 ³ , 문광현 ³ , 김옥 ³ , 최일숙 ^{1*}	¹ 원광대학교 식품영양학과, ² 원광보건대학교 외식조리과, ³ (재)순창건강장수연구소
FCO-28	블루베리와 밀순 분말을 첨가한 푸딩의 품질 특성	이수빈 ¹ , 김지유 ¹ , 김대근 ² , 김해진 ² , 임소현 ² , 최일숙 ^{1*}	¹ 원광대학교 식품영양학과, ² (재)순창건강장수연구소
FCO-29	마가루 첨가 팬케익의 품질 특성	김경미*, 강문경, 김진숙, 김기창, 최송이	농촌진흥청 국립농업과학원

3. 식품화학(FCH)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FCH-1	자색고구마의 안토시아닌 추출방법의 최적화	류다연, 고은미*	서울여자대학교 식품영양학과
FCH-2	전통적인 방법으로 제조된 간장의 에틸카바메이트 분석	장영빈, 이하늘, 고은미*	서울여자대학교 식품영양학과
FCH-3	Validation of Analytical Methods for Ethyl Carbamate in Fish and Seaweed	Bogyong Choi, Dayeon Ryu, Nayoung Kim, Youngbin Jang, Ha Nul Lee and Eunmi Koh*	Department of Food and Nutrition, Seoul Women's University
FCH-4	Effects of Different Growing Regions on Quality Characteristics, Bioactive Compound Contents, and Antioxidant Activity of Aronia (<i>Aronia melanocarpa</i>) in Korea	Linh Thuy Nguyen, Eun-Sun Hwang*	Department of Nutrition and Culinary Science, Hankyong National University
FCH-5	Physical Properties of Cross-Linked Resistant Starch Using Acid Hydrolyzed Waxy Rice Starch	On Bit Jeong, Jun Hee No, Malshick Shin*	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University
FCH-6	The Physicochemical Characteristics of Sweet Potato Starches from Ten Korean Varieties	Huina Yoon ¹ , Sara Park ¹ , Wook Kim ² , Malshick Shin ^{1*}	¹ Department of Food and Nutrition, Chonnam National University ² Division of Biotechnology, College of Life Sciences & Biotechnology, Korea University
FCH-7	약선식 메뉴 개발을 위한 한약재 추출물의 항산화 활성 비교	류지혜, 박영희, 김영, 황영*	국립농업과학원 농식품자원부 가공이용과
FCH-8	Qualitative and Quantitative Analysis of	Ji-Sun Kim, Suna Kim*	Department of Food and Nutrition in

	Carotenoids and Anthocyanins in Purple Paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.)		Home Economics, College of natural Science, Korea National Open University
--	--	--	---

4. 급식/외식(FSE)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FSE-1	커피전문점 브랜드에 대한 인지도 및 선호도 분석 -국내 브랜드와 해외 브랜드의 비교를 중심으로-	김현아*, 정현영 ¹	경남대학교 식품영양생명학과, ¹ 목포대학교 식품영양학과
FSE-2	특급 호텔의 다양성 관리가 식음료 종사원의 직무태도에 미치는 영향에 관한 연구	정효선, 윤효실, 윤혜현*	경희대학교 조리.서비스경영학과
FSE-3	어린이급식소 음식물쓰레기 감량에 대한 조리원의 인식 및 실천에 관한 조사	민성희*	세명대학교 식품영양학과
FSE-4	학교급식 조리종사원의 고객지향성이 감정노동과 고객관련 스트레스에 미치는 영향 -대구·경북지역을 중심으로 -	이경아 ^{1*} , 류은순 ² , 허창구 ³	대구가톨릭대학교 식품영양학과 ¹ , 부경대학교 식품영양학과 ² , 대구가톨릭대학교 심리학과 ³
FSE-5	TV맛집 프로그램에 대한 인식과 식생활 스타일이 레스토랑 방문의도에 미치는 영향	김나래, 전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-6	인천광역시 계양구지역 100인 이하 어린이급식소 조리원 대상 손 위생관리 교육에 따른 효과	서지은, 김희진, 이문주, 이상아, 채명진, 정남용*	인천광역시계양구 어린이급식관리지원센터
FSE-7	학교급식에서 발생하는 음식물쓰레기(잔반)에 대한 학생과 조리종사원의 인식	김민정 ¹ , 윤소원 ¹ , 정술이 ¹ , 최지연 ¹ , 유창희 ¹ , 김경주 ² , 강해진 ² , 이경은 ^{1*}	¹ 서울여자대학교 식품영양학과, ² 구로구어린이급식관리지원센터
FSE-8	시판 반찬류와 저염조리한 반찬류의 염도와 당도 비교 분석	최광남, 김태형, 부고운, 윤희진, 김인혜, 배현주*	대구대학교 식품영양학과
FSE-9	부산지역 병원급식 조리종사자의 개인특성이 직무특성, 직무만족 및 조직몰입에 미치는 영향	김민영, 류은순*	부경대학교 식품영양학과

FSE-10	대전 시민의 짠맛에 대한 선호도 및 짜게 먹는 식행동 조사연구	권상찬 ¹ , 이근종 ² , 안수정 ¹ , 이선영 ¹ , 박소연 ¹ , 주수진 ¹ , 심수정 ¹ , 임초롱 ¹ , 김미리 ^{1,2*}	¹ 유성구 어린이급식관리지원센터, ^{1,2} 충남대학교 식품영양학과
FSE-11	외식업체 종업원의 직무요구와 직무자원 요인에 관한 탐색적 연구	김수연*, 양일선 ¹ , 이해영 ² , 차성미 ³	연세대학교 심바이오틱라이프텍 연구원, ¹ 연세대학교 식품영양학과, ² 상지대학교 식품영양학과, ³ 한양여자대학교 외식산업과
FSE-12	은평구 어린이급식관리지원센터 20인 이하 소규모 어린이급식소 지원 사업의 현장 요구도와 효과 평가	황혜선 ¹ , 황보현 ¹ , 이화지 ¹ , 이다은 ¹ , 송수라 ¹ , 조예슬 ¹ , 강이랑 ¹ , 양미내 ¹ , 김미순 ² , 홍완수 ^{1,3*}	¹ 은평구어린이급식관리지원센터, ² 은평구 보건위생과, ³ 상명대학교 외식영양학과
FSE-13	가정간편식 제품 개발을 위한 일본 소비자 요구도 및 선택속성의 중요도-만족도 분석	박시은, 이현숙, 이현준, 황혜선, 홍완수*	상명대학교 외식영양학과
FSE-14	천연 탄산음료 제품의 소비실태 및 소비자 인식도에 관한 연구	최희령, 이현준, 이진실, 김재식 ¹ , 황혜선, 홍완수*	상명대학교 외식영양학과, ¹ 경북대학교 포도마을(주)
FSE-15	소비자 참여 영유아식품 개발 프로세스 구축을 위한 어머니 소비자 대상의 포커스 그룹 인터뷰 분석	김수진, 나히라, 이호진, 이민아*	국민대학교 식품영양학과
FSE-16	중국 초·중·고등학생이 학교급식과 가정식으로 섭취한 점심식사의 질 평가: 2011년 '중국국민건강영양조사'자료 분석	짱청위, 윤소윤, 최인주, 윤지현*	서울대학교 식품영양학과

5. 식품가공(FPP)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FPP-1	돈육 및 우육 부산물의 부위에 따른 가공적성에 관한 연구	구수경, 이혜진, 김영봉, 전기홍, 성정민, 최윤상*	한국식품연구원
FPP-2	Shelf Life of Low-Salt Frankfurters with Fermented Red Beet Extracts	Su-Kyung Ku, Young-Boong Kim, Ki-Hong Jeon, Jung-Min Sung, Yun-Sang Choi*	Korean Food Research Institute
FPP-3	찰수수 분말을 첨가한 옐로우 레이어 케이크의 품질 및 항산화 활성	김영애*	건양대학교 제약생명공학과
FPP-4	양파분말을 첨가한 기능성 옐로우 레이어	김영애*	건양대학교 제약생명공학과

	케이크의 개발		
FPP-5	노인 간식으로 이용 가능한 구기자 증편의 제조 및 품질특성	한명주*, 장현정	경희대학교 식품영양학과
FPP-6	시판 박력 쌀가루를 이용한 늙은 호박 머핀의 개발	김재희, 김예지, 남정아, 정윤혜, 최인지, 왕희체, 한명주*	경희대학교 식품영양학과
FPP-7	새송이버섯 분말을 이용한 스프레드 제품 개발 및 저장 기간에 따른 품질특성 연구	김민주, 허예나, 해설여, 이동, 윤소희, 박지현, 이조원, 문보경*	중앙대학교 식품영양학과
FPP-8	드라이아이스 처리가 신선절단 사과외 갈변 및 관능적 특성에 미치는 영향	김태준, 권순일, 김정아, 박현정, 박휘주, 양희완 ¹ , 서정희*	강원대학교 식품영양학과, ¹ 강원랜드 조리팀
FPP-9	수분함량에 따른 반건조 우리밀 국수의 품질특성	박복희 ^{1*} , 박양균 ² , 조광호 ² , 전은례 ¹ , 고경미 ¹ , 최용범 ³	¹ 목포대학교 식품영양학과, ² 목포대학교 식품공학과, ³ 들찬밀드림농업회사법인
FPP-10	감식초에 침지한 반건시의 품질특성	정현아*, 김안나 ¹ , 박숙현, 구한솔, 이지언, 김세광, 장대영, 유나현	대구한의대학교 한방식품조리영양학부 식품영양학전공, ¹ 경희대학교 조리외식경영학과
FPP-11	Quality Characteristics of <i>Sansuyu</i> Pudding Using Fruit of <i>Corni fructus</i> and <i>Vaccinium oldhamii</i>	Su-Jin Park ¹ , Ji-Suk Jeong ^{1,2*} , Byeong-Gil Son ² , Geun-Bae ² Go and Yeon-Kwon Jung ²	¹ Gurye Wild Flower Institute ² Dept. of Research and Development of Resources, Gurye-gun Agricultural Center
FPP-12	쌀귀리의 품종별 이화학적 특성 비교	이미연, 김진숙*, 김기창, 김경미, 최송이	국립농업과학원 가공이용과
FPP-13	베리류와 과·채류의 항산화활성 측정	박희전, 정소희, 송지영*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-14	야채 및 과일의 전처리 조건에 따른 식이섬유 확인	정소희, 박희전, 송지영*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-15	매실(<i>Prunus mume</i> Sieb. et Zucc.)분말을 첨가한 탕수육소스의 품질특성	김동현, 김지현, 전순실*	순천대학교 식품영양학과
FPP-16	대두 및 쥐눈이콩을 이용하여 제조된 떡의 영양소 및 생리활성 성분 분석	강주현 ¹ , 윤인정 ¹ , 이지은 ² , 양경미 ^{2*}	¹ 대구한의대학교 일반대학원 한방식품학과, ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부

6. 식생활교육(FED)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FED-1	재취업 경력단절여성의 조리교육 속성에 대한 중요도-수행도 분석	김지희, 정라나*	경희대학교 호텔관광대학
FED-2	지적장애 아동을 대상으로 한 미각테스트 및 영양교육 프로그램 개발	공현주 ¹ , 강주현 ¹ , 김경모 ² , 이지은 ² , 양경미 ^{2*}	¹ 대구한의대학교 일반대학원 한방식품학과, ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부

7. 영양(NUT)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
NUT-1	Changes in Physicochemical Properties of the Northern and Southern Types of Garlic by Different Heat Treatments	Ju-Hye Lee ¹ , Jiyeon Lee ² , Jinbong Whang ³ , Junsoo Lee ⁴ , So-Min Kim ¹ , Hye Kyeong Han ¹ , Youngmin Choi ¹ , Se-Na Kim ¹ , Haeng Ran Kim ^{1*}	¹ Functional Food & Nutrition Division, National Institute of Agricultural Science(NAS), Rural Development Administration(RDA), ² NICEM, Seoul University, ³ Department of Food Analysis, Korea Food Research Institute, ⁴ Development of Food Sciences and Biotechnology, Chungbuk National University
NUT-2	백태, 서리태, 흑태, 서목태의 조단백 및 아미노산 함량비교	임정연 ¹ , 이지윤 ² , 김세나 ¹ , 최용민 ¹ , 양미란 ¹ , 조인희 ³ , 김행란 ^{1*}	¹ 농촌진흥청 국립농업과학원 기능성식품과, ² 서울대학교 NICEM, ³ 원광대학교 식품·환경학부
NUT-3	어린이급식관리지원센터의 체계화된 영양프로그램을 연계한 어린이급식소의 저당화 인식 확산 및 실천 방안	김혜영, 진재경, 김지현, 강지경, 박은경, 이지수, 김은경, 한진숙 ^{1*}	부산진구어린이급식관리지원센터, ¹ 동의과학대학교 식품영양조리계열

NUT-4	Total Phenolic Contents of Grape Juices Prepared Using Household Juicers	Jung-In Kim ^{1*} , Min-Ju Kim ² , Yoo-Kyung Jeong ¹	¹ Department of Smart Food and Drugs, School of Food and Life Science, Inje University ² Food and Nutrition Research Team, Division of Research and Development, Hurom Co., Ltd.
NUT-5	인지장애 노인들의 지질과산화물 농도 및 항산화 효소 변화에 관한 연구	박순자 ¹ , 공현주 ¹ , 김경모 ² , 양경미 ^{2*}	¹ 대구한의대학교 일반대학원 한방식품학과, ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부
NUT-6	성주군 지역아동센터 어린이를 대상으로 과학을 접목시킨 영양교육프로그램의 개발	주인옥 ¹ , 권은영 ¹ , 김후림 ² , 강주현 ³ , 양경미 ^{1*}	¹ 성주군 어린이급식관리지원센터, ² 성주군청 경제교통과, ³ 대구한의대학교 일반대학원 한방식품학과

8. 기타(OTR)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
OTR-1	외식기업의 직장 내 괴롭힘이 종사원의 소진과 몰입, 이직의도에 미치는 영향 - 감정성향과 대처전략의 조절효과	이진, 윤혜현 ^{1*}	경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ¹ 경희대학교 조리.서비스경영학과
OTR-2	가족단위 건강기능식품 소비행태에 관한 탐색적 연구	이지선 ¹ , 정라나 ^{2*}	¹ 국민대학교 LINC사업단, ² 경희대학교 호텔관광대학