

2017 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

1 식문화(FCU)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
FCU-1	60대 대상의 고령친화식품 및 서비스 요구도 조사(Focus Group Interviews)	안 윤, 여익현, 이상윤, 남기선*	풀무원, 풀무원기술원
FCU-2	고(古) 가례서에 나타난 제례음식의 진설 방식 연구	김영*, 이창현, 강민숙	농촌진흥청 국립농업과학원
FCU-3	베트남 대학생들의 한식에 대한 인식이 한식에 대한 태도에 미치는 영향	고성희*양윤정, 김현주, 장서현, 권민경, 김도희, 김은비,박자은, 성정화,이해인,	1성신여자대학교 식품영양학과, 2성신여자대학교 문화산업예술대학원 전통문화콘텐츠 전공
FCU-4	어린이 급식소의 1인 1회 급식 배식량 실태조사 - 목포시어린이급식관리지원센터 등록 시설 중심 -	이명희, 이슬애, 서지혜, 여유진, 황도원, 박복희*.	목포시어린이급식관리지원센터, 목포대학교 식품영양학과*
FCU-5	우리나라 사찰의 국수 이용 현황에 관한 연구	이심열*,김진아	동국대학교 가정교육과-서울 . 전통사찰음식연구소
FCU-6	생강(生薑)음식에 대한 문헌적 고찰 및 조리법 연구 : 생강정과(生薑正果)를 중심으로	김경남1, 이승재1, 오지은2, 조미숙1*	¹ 이화여자대학교 식품영양학과*, ² 이화여자대학교 신산업융합대학
FCU-7	1900년대 전후 조리서에 나타난 도라지 조리법 변화에 대한 문헌적 고찰	안세은 ¹ , 오지은 ² , 조미숙 ^{1*}	¹ 이화여자대학교 식품영양학과*, ² 이화여자대학교 신산업융합대학
FCU-8	일제강점기 라디오 요리프로그램 연구	이규진*	경남대학교 식품영양생명학과
FCU-9	예비승려들의 식행동과 음식 기호도에 관한 연구	한수진·이심열 ^{1*}	동국대학교 교육대학원 조리교육전공
FCU-10	기침 치료에 사용된 식재료의 활용에 관한 문헌적 연구	홍진임*	대전대학교 한의과대학 원전학교실
FCU-11	「조선요리제법」에 기록된 김치조리법 분석	정혜경, 우리나라 ^{1*} , 이혜순 ¹	호서대학교 식품영양학과 및 기초과학연구소, ¹ 호서대학교 바이오산업학부 식품공학전공

2.식품조리(FCO)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
------	------	-----------	----

FCO-1	수확시기 차이에 따른 머스크멜론 (Cucumis melo L.)의 일반성분 품질 변화	최덕주, 이윤정 ¹ , 김윤경 ¹ , 김문호, 최소례, 김성수, 윤예리*	인천재능대학교 한식명품조리과, ¹ 인천재능대학교 호텔외식조리과
FCO-2	중가 제레음식 편(鱠)에 사용하는 송기(松肌)의 성분 분석	이창현*, 김영, 이영은 ^{1,2} , 강민숙	농촌진흥청 국립농업과학원, 원광대학교 식품영양학과 ¹ , 원광식품연구원 ²
FCO-3	반응표면분석법을 이용한 대봉감 (Diospyros kaki, L.) 젤리의 배합비 최적화	이승주*, 이보람	세종대학교 조리외식경영학과
FCO-4	Comparison of physical properties of Steamed Rice Cake(Jeung-pyun) using Dry-milled Rice Flour, a variety of yeast and homogenizer	Young-Lan Son, Sa-Ra Park, Hee-Sun Kim, Gwi-Jung Han *	Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration
FCO-5	Quality Characteristics of Korean Traditional Rice Cake(Jeolpyeon) Using Different Varieties of Dry-Milled Rice Flour	Gwi-Jung Han *, Hee-Sun Kim, Ji-Hye Park, Sa-Ra Park, Choon-Ki Lee ¹	Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration, Wanju 55365, Korea
FCO-6	Studies on the Manufacturing of Steamed Rice Cake(Jeung-pyun) using Dry-milled Rice Flour and a variety of Yeast	Sa-Ra Park, Young-Lan Son, Hee-Sun Kim, Gwi-Jung Han *	Department of Agrofood Resources, National Academy of Agricultural Science, Rural Development Administration
FCO-7	간편가정식용 발효강황 첨가 카레소스의 저장기간 및 온도에 따른 품질특성	라하나, 김은경, 오수보, 최근영, 김혜영*	용인대학교 식품영양학과
FCO-8	케일 분말 첨가 생면의 기능성 및 품질 특성	정이지, 한영실*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-9	베트남 소비자의 닭고기 소비 행태 및 요구도와 한국 토종닭에 대한 기호도 분석	나희라 ¹ , 임정아 ¹ , 남기창 ² , 이민아 ^{1*}	¹ 국민대학교 식품영양학과, ² 순천대학교 동물자원과학과
FCO-10	우영첨가쿠키 반죽과 쿠키의 물리적 특성 분석	이현아, 남선영, 박성철, 이진선, 전소영, 이경애 *	순천향대학교 식품영양학과
FCO-11	유아용 이유식 단호박 죽의 유통기한 설정을 위한 가속실험을 통한 품질 특성 변화 평가	이나래, 김명희, 함정현, 최은희, 김정리, 홍완수, 장혜자*	단국대학교 식품영양학과, (주)푸드트리, 연세대학교 심바이오틱연구소, 상명대학교 학 외식영양학과

FCO-12	유산균 첨가 유아용 죽의 저장기간에 따른 품질 변화	이나래*, 박보석 김기태, 백현동, 장혜자	단국대학교 식품영양학과, 건국대학교 축산식품생명공학과
FCO-13	Quality Characteristics and Optimizati ⁿ of Hanwoo Patty with the Addition of <i>Allium Victorialis</i> Var. <i>Paltyphyllum</i>	Dah-Sol Kim, Tae-Nam Lee, Nami Joo*	Department of Food Science and Nutrition, Sookmyung Women's University
FCO-14	Quality properties of Doragi Jungkwa substituted sucrose with oligosaccharides	EUN JI KIM, YE JI PARK, MEE REE KIM*	Department of Food & Nutrition Chungnam National University
FCO-15	Quality properties of Doragi Jungkwa substituted sucrose with sugar alcohols	YE JI PARK, EUN JI KIM, MEE REE KIM*	Department of Food & Nutrition Chungnam National University
FCO-16	Quality Characteristics of Rice Cake Donut with Psyllium (<i>Plantago ovata</i> Forsk) Seed Husk Used as a Gluten Substitute	So Yeon Shin, Ka-Young Song, Hyeonbin O, Ki Youeng Joung, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-17	The Effects of Sous-vide Method on Quality and Microbiological Characteristics of Pork Hem	Ki Youeng Joung, Ka-Young Song, Hyeonbin O, So Yeon Shin, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-18	Quality Properties of Jelly with <i>Dangyuja</i> (<i>Citrus gradis</i>) Juice	Hyeonbin O, Ka-Young Song, Ki Youeng Joung, So Yeon Shin, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-19	블랙커런트를 첨가한 데미글라스 소스의 품질특성 및 항산화성	권용우, 안상희, 김지영, 박금순*	대구가톨릭대학교 외식산업학 전공
FCO-20	Study on the Textural Properties of Edible Frogs with Different Cooking	Yongsung Kim*, Kyoungsik Kim, Taeun Kwon	Shinhan University
FCO-21	아로니아 분말을 첨가한 커스터드 크림 premix의 품질특성	김동현, 김지현, 전순실*	순천대학교 식품영양학과
FCO-22	생체중, 줄기두께, 잎 수, 적색도별 아마란스(<i>A. Cruentus</i> . L.) 잎의 항산화효과 비교증진 효과	이희정, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-23	생강즙첨가 함초캔디의 품질특성	이희정, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과

FCO-24	Study on the Textural Properties of Edible Frogs with Different Cooking	Yongsung Kim*, Kyoungsik Kim, Taeun Kwon	Department of Food and Nutrition, Shinhan University, Republic of Korea
FCO-25	무즙과 복분자 가루를 첨가한 반고형 젤리의 품질특성	이민우, 전재은, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FCO-26	보릿가루 대체비율에 따른 호떡의 품질 특성	전재은, 양희원, 권영호, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FCO-27	장류 기반 한식에 대한 할랄 식품 소비자의 선호도 FGI 연구	송류리 ¹ , 정서진 ^{1*} , 조선아 ²	이화여자대학교 식품영양학과, 2CJ제일제당 식품연구소
FCO-28	Physicochemical Properties and Antioxidant Characteristics of Traditional Korean sweetener, Jochung, fortified with Helianthus tuberosus powder	Ji Won Yang ¹ , Moon Sook Kim ^{2,II} , Sook Choi ^{3,4*}	¹ Korea Food Research Institute, Sungnam, Republic of Korea; ² Department of Food Service Culinary, Wonkwang Health Science University, Iksan, Republic of Korea; ³ Department of Food and Nutrition, Wonkwang University, Iksan, Republic of Korea; ⁴ Institute for
FCO-29	고구마줄기의 항산화물질 추출법의 최적화	장영빈, 고은미*	서울여자대학교 식품영양학과
FCO-30	아마란스(A. Cruentus. L.)잎 첨가 소시지의 냉장 저장 중 품질 및 저장성 증진 효과	이희정, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과

3.식품화학(FCH)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
FCH-1	Effects of acid hydrolysis on the physicochemical properties of Hopyeong non-waxy rice starch	Junhee No, Chae Eun Lee, Malshick Shin*	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University
FCH-2	지역별 풍산나물 콩의 성분분석 및 항산화 활성	이보영*, 이영은 ^{2*} , 김선태 ³ , 유강열 ¹ , 정승일 ¹ , 윤지영 ¹	1(재)전주농생명소재연구원, 2원광대학교 식품영양학과, 3전주콩나물영농조합법인
FCH-3	저장용기에 따른 김치 발효 숙성 중 이화학적 품질 특성 비교	우나리아*, 이혜순, 강윤지, 박남규 ¹ , 김덕종 ¹ , 守屋亜記子 ²	호서대학교 생명보건과학대학 바이오산업학부 식품공학전공 및 기초과학연구소, 1(주) 사람애, 2女子栄養大学 食文化栄養学科
FCH-4	Analysis of Less- and Enhanced-Caffeinated Coffee: LeeN-Caffeination	Seung-Hun Lee*, Nikolai Kuhnert	Department of Life Sciences and Chemistry, Jacobs University Bremen

FCH-5	Volatile profiles of 8 pigmented rice (<i>Oryza sativa</i> L.) cultivars using HS-SPME GC/MS	Sehun Choi1, InhwonKim1, JihyunLee1*	Department of Food Science and Technology, Chung-Ang University
FCH-6	오디(<i>Morus Species</i>)의 품종, 재배 지역, 가공법에 따른 폴리 페놀 함량 및 항산화능 비교 연구	김인환, 최세현, 이지현*	중앙대학교 식품공학과
FCH-7	송기 분말이 Loperamide로 유도한 흰 쥐의 변비에 미치는 영향	이창현*, 장현욱, 김영, 이영은 ^{1,2}	농촌진흥청 국립농업과학원, 원광대학교 식품영양학과 ¹ , 원광식품산업연구원 ²
FCH-8	한국인의 식생활에서 안토시아닌의 주요 급원 식품 분석	류다연, 고은미*	서울여자대학교 식품영양학과

4.급식외식(FSE)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
FSE-1	노인 식생활 영양교육 요구도 조사- 포커스 그룹 인터뷰를 이용하여	이경민, 최지혜, 전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-2	학교급식 영양(교)사의 직무특성에 영향 미치는 요인 분석	김현아* 이주은	경남대학교 식품영양생명학과
FSE-3	남자 중학생의 학교급식 만족도에 미치는 영향 요인 분석	김현아* 오수남	경남대학교 교육대학원 영양교육전공, 1경남대학교 식품영양생명학과
FSE-4	학교급식 영양(교)사의 직무 스트레스가 업무 성과에 미치는 영향	김현아*	경남대학교 식품영양생명학과
FSE-5	부모 소비자의 어린이 김 브랜드의 연상 이미지 비교	이민아* 이호진, 김수진, 나희라,	국민대학교 식품영양학과
FSE-6	외식소셜커머스 선택요인이 소비자들의 만족도에 미치는 영향	서지희, 한솔 전민선*	충남대학교
FSE-7	전북지역 주부의 저염 식생활관리 요인 분석에 따른 가족의 외식행동분석	송형은, 노정옥*	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, 전북대학교 식품영양학과
FSE-8	전주비빔밥 품질에 대한 성인여성의 연령대별 중요도-만족도 분석	송형은, 노정옥*	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, 전북대학교 식품영양학과
FSE-9	전북지역 산업체급식소 정규직과 비정규직 조리종사자의 안전관리에 대한 중요도-수행도(IPA) 분석	소희, 노정옥*	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, 전북대학교 식품영양학과
FSE-10	전북지역 산업체급식소 정규직과 비정규직 조리종사자의 안전지식 수준 및 안전교육 실태	소희, 노정옥*	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, 전북대학교 식품영양학과

FSE-11	학교급식 영양(교)사가 인식하는 사회적 지지와 고객관련 스트레스가 직장-가정 가 갈등에 미치는 영향	이경아, 류은순*	대구가톨릭대학교 식품영양학과, 부경대학교 식품영양학과*
FSE-12	대전지역 초등학교 고학년의 식습관과 한식에 대한 인식 파악을 통한 어린이들의 한식 선호도 연구	후해원, 최정아, 전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-13	국내 편의점 도시락의 식사의 질 평가	안윤진, 최정윤, 이영미	명지대학교 식품영양학과
FSE-14	농촌 고령자의 식사준비 환경과 주관적 영양 및 건강상태 평가	이영미 ¹ , 최다은 ¹ , 박혜련 ¹ , 이경은 ² , 유창희 ² , 임영숙 ^{1*}	명지대학교 식품영양학과, ² 서울여자대학교 식품응용시스템학부 식품영양학전공
FSE-15	우유 및 유제품 품목별 영양성분 내용 분석을 통한 학교우유급식 제공 가능성 타진	박문경 ^{1*} , 백희준 ¹ , 김혜영 ² , 정윤희 ¹	¹ 한양여자대학교 식품영양과, ² 연세대학교 생활환경대학원
FSE-16	농한기 농촌 고령자 대상 식생활 개선 사업(마을밥상)을 위한 건강식단 및 표준레시피 개발	장소망 ¹ , 배정숙 ¹ , 사이레 ¹ , 유창희 ¹ , 이영미 ² , 박혜련 ² , 이경은 ^{1*}	¹ 서울여자대학교 식품응용시스템학부 식품영양학전공, ² 명지대학교 식품영양학과
FSE-17	중식당의 HACCP plan 개발을 위한 미생물적 품질평가	남지운, 이연경*	경일대학교 식품산업융합학부, 경북대학교 식품영양학과
FSE-18	서비스 감동과 실패의 순서에 따른 만족도에 관한 연구	한지혜*, 한경수	경기대학교 외식조리관리학과
FSE-19	한국과 미국 소비자의 윤리적 소비가치가 윤리적 외식소비행동에 미치는 영향 비교 연구	황세원 ¹ ·김희제 ¹ ·남아영 ¹ ·윤지영 ^{2*}	숙명여자대학교
FSE-20	솔로다이너를 위한 음식점 서비스 속성 분류 및 서비스 품질 평가	임지현 ¹ ·김희제 ¹ ·남아영 ¹ ·윤지영 ^{2*}	숙명여자대학교
FSE-21	노인 가정배달 급식 조리종사자와 자원봉사자의 위생관리 수행 평가	이나영, 최정화*	대전대학교 식품영양학과, 승의여자대학 식품영양과*
FSE-22	한식당 식공간연출 이미지가 긍정적 인상, 커뮤니케이션 형성 및 고객 만족에 미치는 영향 - 한정식전문점을 중심으로 -	김수인, 송창해 ¹ ,	전주대학교 한식조리학과, ¹ 전주대학교 전통식품산업학과

FSE-23	A study on Chinese consumers' demand and perception of convenience food development for infants and toddlers: based on Focus Group Interviews	Hyun-Suk Lee ¹ ·Hyun Jun Lee ¹ ·Yun-Jae Lee ¹ ·Hee-Ryoung Choi ¹ ·Hyun-Dong Paik ² ·Hye-Ja Chang ³ ·Wan-Soo Hong ^{1†}	¹ Department of Foodservice Management and Nutrition, Sangmyung University ² Department of Food Science & Biotechnology of Animal Resources, Konkuk University
FSE-24	가정배달 노인급식 수혜자의 급식취급 및 위생관리 현황	최정화, 최은희, 이나영*	숭의여자대학교 식품영양과, 연세대학교 심바오틱 연구소, 대전대학교
FSE-25	경북 일부 지역 대학교 급식소의 고객 만족과 충성도와의 관계 연구	류은순, 최원희 ¹ , 이경아 ¹	부경대학교, ¹ 대구가톨릭대학교
FSE-26	농한기 농촌 고령자 대상 식생활 개선 사업(마을밥상)의 운영 효과 평가	배정숙 ¹ , 장소망 ¹ , 성솔비 ¹ , 유창희 ¹ , 임영숙 ² , 이영미 ² , 박혜련 ² , 이경은 ¹	1서울여자대학교 식품응용시스템학부 식품영양학전공, 2명지대학교 식품영양학과

5.식품가공(FPP)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
FPP-1	밀싹가루의 첨가가 옐로우 레이어 케이크의 품질특성 및 항산화성에 미치는 영향	김영애*	건양대학교 제약생명공학과
FPP-2	울금 분말 옐로우 레이어 케이크의 품질특성 및 항산화성	김영애*	건양대학교 제약생명공학과
FPP-3	배추 겉잎 분말을 첨가한 고식이섬유 머핀의 품질특성	허예나, 김민주, 유아람, 이동, 나리, 해설여, 박지현, 이조원, 김선아 ¹ , 배귀석 ² , 장문백 ² , 문보경*	중앙대학교 식품영양학과, 1한국방송통신대학교 생활과학과, 2중앙대학교 동물생명공학과
FPP-4	Quality characteristics of bread with different buckwheat sprouts powder	Jung-Min Sung, Hyun-Wook Choi, Yoon-Sang Choi, Jong-Dae Park*	Korea Food Research Institute
FPP-5	농산자원의 활용도 증진을 위한 가공적성 연구결과 통합DB 구축 및 웹사이트 운영 연구	황신희,*	주)트리마란
FPP-6	Color Stability of Traditional Steamed Rice Cake, <i>Gijeongtteok</i> , with encapsulated paprika carotenoid powder	Chae Eun Lee, Junhee No, Malshick Shin*	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University
FPP-7	동충하초 진액의 첨가량에 따른 카라기난 젤리의 품질특성	최미현* · 김경희 ¹ · 육홍선 ¹	충남대학교 식품영양학과
FPP-8	희생법에 따른 갈색거저리 유충 (<i>Tenebrio molitor</i> L.) 분말의 특성	손양주 ^{1,3} , 김수희 ² , 황인경 ³ , 김보라 ¹ , 박효순 ¹ , 김선아 ¹ *	1한국방송통신대학교 생활과학과, 2경민대학교 호텔외식조리과, 3서울대학교 식품영양학과

FPP-9	로스팅 온도에 따른 풍산나물 콩의 생리활성 변화분석 및 이를 이용한 두유 제품개발	이보영*,이영은*2, 김선태3, 김상준1, 윤지영1	1(재)전주농생명소재연구원, 2원광대학교 식품영양학과, 3전주콩나물영농조합법인
FPP-10	가공 형태가 다른 칩분말과 칩즙의 항산화 활성과 열처리 효과	염주희, 서정희*	강원대학교 식품영양학과
FPP-11	품종별 무궁화 분말의 항산화활성 및 품질특성	김미정, 진소연*	숙명여자대학교 전통문화예술대학원 전통식생활문화전공
FPP-12	지방 저감화에 따른 떡갈비의 품질특성 및 고지혈증 C57/BL6 mouse의 지질대사에 미치는 영향	김은숙, 고소연 김수민, 장현욱, 이영은*	원광대학교대학원 식품산업융복합학과, 식품영양학과, 원광식품산업연구원
FPP-13	약용작물을 이용한 발효식품의 인식도에 대한 조사 분석	김묘정1,2, 강순아1,2*	¹ 호서대학교 벤처대학원 융합공학과, ² 호서대학교 보건산업연구소,
FPP-14	수입 과즙탄산음료의 품질특성	문희서, 조성연, 정계연, 이진실*	상명대학교 외식영양학과

6.식생활교육(FED)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
FED-1	초등학생의 가족식사에 대한 인식이 식생활태도에 미치는 영향	오혜숙 ^{*1} · 김윤희 ² · 민성희 ³	상지대학교 식품영양학과 ¹ · 원주 흥업초등학교 ² · 세명대학교 바이오식품산업대학 ³
FED-2	어린이 기호식품 품질인증에 대한 어린이급식 관계자들의 인식	:오혜숙 ¹ · 민성희 ^{*2}	상지대학교 식품영양학과 ¹ · 세명대학교
FED-3	어린이 영양교육프로그램을 통한 익산시 어린이의 식행동 변화에 대한 효과	서영순1, 박성순1, 박인숙1, 김경은1, 최일숙1,2,3*	1익산시 어린이급식관리지원센터 · 2원광대학교 생활자원개발연구소 · 3원광대학교 식품영양학과
FED-4	어린이 영양교육프로그램을 통한 익산시 어린이의 신체성장에 대한 조사	박초롱1, 홍다정1, 최정남1, 유란희1, 최일숙1,2,3*	익산시 어린이급식관리지원센터 · 2원광대학교 생활자원개발연구소 · 3원광대학교 식품영양학과
FED-5	바른 식생활 교육을 위한 기능성 보드 게임 '식품자전거 따르릉' 개발	최일숙* 1,2 · 김정훈	1원광대학교 식품영양학과 2원광대학교 생활자원개발연구소, 3원광대학교 가정아동복지학과

7.영양(NUT)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
------	------	-----------	----

NUT-1	Chocolate Consumption and risk of Metabolic Syndrome among Korean Adults: Based on 2014-2015 KNHANES	Na-Rae Kim, Min-Sun Jeon*	Department of Food and Nutrition, Chungnam National University, Daejeon, Korea
NUT-2	주요사찰의 하안거 기간 중 식사준비 현황 및 식단평가	이미숙 · 이심열*	동국대학교 일반대학원 가정학과 식품영양학전공
NUT-3	임신부의 영양소 섭취량이 임신 결과에 미치는 영향	정유미, 최미자*	계명대학교 식품영양학과
NUT-4	어린이급식소의 저염, 저당과 건강한 지방 급식 실천을 위한 [맛있는 조리법] 책의 개발 및 보급	이지수*, 진재경, 강지경, 김은경, 최성하, 한진숙1)	부산진구어린이급식관리지원센터, 1) 동의과학대학교 식품영양조리계열
NUT-5	Comparison of Fatty acid of Korean Native Bindle Cattle and Hanwoo	Tae-Nam Lee, Nami Joo*	Department of Food Science and Nutrition, Sookmyung Women's University
NUT-6	Comparison of pear consumption between Korean and United States adults: 1998-2012 Korea National Health and Nutrition Examination Survey(NHANES) and 2001-2012 US NHANES	Lee, Seungjae; Lee, Kyung Won; Ahn, Se Eun; Jeon, Eun Yeoung; You, Su Mi; Cho, Mi Sook*	Department of Nutritional Sciences and Food Management, Ewha Womans University, Republic of Korea

8.기타(OTR)

접수번호	논문제목	저자명(교신저자)	소속
OTR-1	외식·조리 전공 대학생들의 사찰음식에 대한 인식과 대중화 방안 연구	허인준·이심열 ¹	동국대학교 교육대학원 조리교육전공
OTR-2	베리류에 대한 인식도 및 실태조사	권용우, 김지영, 박나윤, 박금순*	대구가톨릭대학교 외식산업학 전공