

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식문화(FCU)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FCU-1	실버세대의 주관적 건강인식도가 외식선택속성에 미치는 영향	목영임, 김보람 ¹⁾ , 윤지영 ²⁾ , 주나미 ¹⁾ *	숙명여자대학교 교육대학원 영양교육 전공, ¹⁾ 숙명여자대학교 식품영양학과, ²⁾ 숙명여자대학교 문화관광학부 르꼬르동블루 외식경영전공
FCU-2	『조선여성』을 통해 본 북한의 식생활 연구_1999~2017년 음식 관련 기사를 중심으로	최은경 ¹ , 조미숙 ^{1*}	이화여자대학교 식품영양학과 ¹
FCU-3	종가 발효음식 집장(汁醬)에 관한 조리법 고찰	김영*, 이창현, 윤영, 이다은	농촌진흥청 국립농업과학원
FCU-4	한국 발효음식 조리 용어 '삭다(삭히다)'와 그 맛을 표현하는 '개미'	이창현*, 김영, 김양숙, 장희진	농촌진흥청 국립농업과학원
FCU-5	미디어 정보가 소비자에 미치는 영향에 관한 연구 동향 분석	장희진*, 이다은, 이창현, 류지혜, 김 영	농촌진흥청 국립농업과학원
FCU-6	중국과 일본 소비자의 한식 가정식사대용식(HMR) 소비실태 비교 연구	유선영, 임정아, 이민아*	국민대학교 식품영양학과
FCU-7	약선음식 가치인식성향에 따른 약선재료 선택이 건강만족 및 신뢰에 미치는 영향	김영선, 권승미, 김명희, 서지은, 정희선*	숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공
FCU-8	식품관련 정보 인식유형이 온라인 식품구매 및 제품 유효성에 미치는 영향	유석영, 문연이, 정계숙, 최창덕, 정희선*	숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공
FCU-9	약선편의식 개발을 위한 인지도와 기호도 조사	전은영 ¹ , 최은경 ¹ , 이승은 ¹ , 오혜인 ¹ , 오지은 ² , 조미숙 ^{1*}	¹ 이화여자대학교 식품영양학과, ² 이화여자대학교 신산업융합대학
FCU-10	농식품 및 외식 관련 소셜미디어 정보환경에 관한 연구동향 파악-2013년부터 2017년까지 수행된 연구를 중심으로-	이다은, 장희진, 류지혜, 이창현, 김영*	농촌진흥청 국립농업과학원
FCU-11	친환경식품 소비실태 및 구매여부에 영향을 미치는 요인 분석	김효정, 김미라 ^{1*}	인제대학교 소비자.가족학과, ¹ 경북대학교 식품영양학과
FCU-12	성별과 연령에 따른 1인 가구의 유형별 식품소비행태 분석	김효정, 김미라 ^{1*}	인제대학교 소비자.가족학과, ¹ 경북대학교 식품영양학과
FCU-13	일제강점기 영화로 본 음식문화 고찰	안효진, 신문경, 이수진, 오세영*	경희대학교 생활과학대학 식품영양학과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식품조리(FCO)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FCO-1	강원도 토종다래의 이화학적 특성, 산화방지 활성 및 소고기 연육효과	한아름, 이재철, 서정희*	강원대학교 식품영양학과
FCO-2	개똥숙즙 첨가가 한천의 겔화와 물성에 미치는 영향	이현중, 민경희, 이경희, 이동훈, 전지현, 이재철, 서정희*	강원대학교 식품영양학과
FCO-3	수유부용 피부미용을 위한 타이거너츠 및 함초 첨가 음료 개발	정은경, 이태남, 정서영, 주나미	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-4	솔순 발효액의 특성 및 식초 개발 연구	변보영, 정소희, 송지영, 박희전*	(재)베리&바이오식품연구소
FCO-5	아마란스 경엽 첨가 소시지의 항산화 특성 및 텍스처 특성	이희정, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-6	미강을 첨가한 고단백 쿠키의 품질특성과 소비자 기호	박혜린, 오혜인, 오지은 ¹ , 조미숙*	이화여자대학교 식품영양학과, ¹ 이화여자대학교 신산업융합대학
FCO-7	An exploratory research of consumers' perception on the instant drinking porridge	Kim, Young Seo ¹ , You, Su Mi ¹ , Oh, Ji Eun ² , Cho, Mi Sook ^{1*}	Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University ¹ , College of Science and Industry Convergence ²
FCO-8	수비드(sous-vide) 조리법을 적용한 감자 조림의 관능적 품질특성 및 최적화	정서영, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-9	The Properties of Gels made of Mung Bean Starch with Konjac Glucomannan	Ka-Young Song, Hyeonbin O, So Yeon Shin, Phyrim Lee, Si Yeon Kim, Young-Soon Kim*	Dep. Food and Nutrition, Korea University*
FCO-10	Quality Properties of Cookies with Gulfweed (Sargassum fulvellum) powder	Hyeonbin O, Ka-Young Song, So Yeon Shin, Si Yeon Kim, Phyrim Lee, Young-Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University*
FCO-11	Effects of Roselle (Hibiscus sabdariffa L.) calyx powder Addition on the Quality Characteristics of Pound cake	So Yeon Shin, Ka-Young Song, Hyeonbin O, Phyrim Lee, Si Yeon Kim, Young Soon Kim*	Department of Food and Nutrition, Korea University
FCO-12	Quality Characteristics, Antioxidant Activities of Garaedduk added with Freckleh(Triticum turgidum)	Si Yeon Kim, Ka-Young Song, Hyeon bin O, So Yeon Shin, Phyrim Lee, Young-Soon Kim†	Dept. of Food and Nutrition Korea University, Seoul 02841, Korea
FCO-13	Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Wet Noodles with Varied Levels of KAMUT	Phyrim Lee, Ka-Young Song, Hyeonbin O, So Yeon Shin, Si Yeon Kim, Young-soon Kim*	Dept. of Food and Nutrition, Korea University

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식품조리(FCO)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FCO-14	조리 방법에 따른 닭의 기계적·관능적 특성 - 토종닭을 중심으로 -	한경필	위덕대학교 외식산업학부
FCO-15	고령친화식품 기준시료 개발을 위한 전통식품과 식재료 선정 연구	윤영, 전은미, 김영*, 김상범	국립농업과학원 농식품자원부
FCO-16	결착제의 종류가 다른 흰찰쌀보리 이용 시리얼바의 개발	전재은, 김현주, 서정화, 최연주, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FCO-17	설탕과 알룰로스의 비율을 달리한 김치유래 유산균 발효 두유의 품질특성	김희진, 한명주*	경희대학교 식품영양학과
FCO-18	초음파를 이용한 계육자원의 염지공정 최적화	송창해, 최대웅, 고대정, 이건웅 ¹ , 윤지영 ^{1*}	천지연 농업회사법인(주), ¹ (재)전주농생명소재연구원
FCO-19	전통 부각의 제조 및 기능성 제품 개발 동향 분석	이지은 ¹ , 양향숙 ² , 노정옥 ^{1*}	¹ 전북대학교 식품영양학과, ² 군장대학교 농식품자원과
FCO-20	용안육 첨가 다식의 항산화 활성 및 품질특성	양은영, 한영실, 심기현 ^{1*}	숙명여자대학교 식품영양학과, ¹ 숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공
FCO-21	감태(Ecklonia cava) 첨가 크래커의 품질특성	유민영, 한영실*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-22	사과액종을 이용한 식빵의 품질 특성	임다예, 차경희*	전주대학교 일반대학원 농생명식품산업학과
FCO-23	곰피(Ecklonia stolonifera) 첨가 크래커의 항산화활성 및 품질특성	이지민, 한영실*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCO-24	재래종 돼지고기에 대한 식행동	한경필	위덕대학교 외식산업학부
FCO-25	Antioxidant activity and quality characteristics of liquors added Hibiscus syriacus cultivars	Mi-Jung Kim, So-Yeon Jin*	Department of Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University
FCO-26	Comparison of physicochemical characteristics and antioxidant activities with consumer acceptance test in commercial Gochujang products	Jaeyoung Byun, Haerim Park, Hyunjung Kang, Haeji Kim, Saebyeol Park, Hyemin Yoo, Jiwoo Lee, Ilsook Choi*	Department of Food and Nutrition, Wonkwang University, Iksan, Korea

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식품화학(FCH)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FCH-1	품종별 양파의 휘발성 향기성분 분석	박영일, 주나미*	숙명여자대학교 식품영양학과
FCH-2	천마 및 천마혼합추출물의 생리활성과 알코올대사효소 활성분석	박순자 ¹ , 공현주 ² , 황경희 ³ , 양경미 ^{2*}	¹ 대구한의대학교 한방식품학과, ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부 식품영양학전공, ³ 계명문화대학교 식품영양조리학부
FCH-3	설탕대체 천연한방 으뜸 도라지 정과의 품질 특성 및 항산화능	최현진, 김은지, 백승연, 김미리*.	충남대학교 생활과학대학 식품영양학과
FCH-4	Comparison of Antioxidant Activities of Three Different Fleshed Color Sweet Potatoes After Frying	Mengyao Huang, Junhee No, Chae Eun Lee, Jooree Lee, Wook Kim ¹ , Malshick Shin [*]	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University, ¹ Division of Biotechnology, Korea university
FCH-5	Antioxidative activity of Raw and Baked Purple-fleshed Korean Sweet Potato Cultivars	Chae Eun Lee, Junhee No, Jooree Lee, Mengyao Huang, Wook Kim ¹ , Malshick Shin [*]	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University, ¹ Division of Biotechnology, Korea university
FCH-6	Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Morning Bread Containing Laver Powder	Seung Yeon Baek, Sun Bong Kim and Mee Ree Kim*	Department of Food and Nutrition, Chungnam National University,
FCH-7	Storage Characteristics and Retrogradation Property of Bread Added with Laver Powder	Seung Yeon Baek, Mee Ree Kim*	Department of Food and Nutrition, Chungnam National University,
FCH-8	Antioxidant Activities of chopi(Zanthoxylum piperitum DC.) Leaves Extracts	Young-Min Kim and Young-Sil Han	Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University
FCH-9	Volatile Flavor Components of Blended tea with Fermented tea and Herbs	JiHyun Kim ¹ , JaeYoon Cha ² , TaiSun Shin ³ , SoonSil Chun ^{1*}	¹ Department of Food and Nutrition, Suncheon National University, ² Department of Food Science and Nutrition, Dong-A University, ³ Department of Food and Nutrition, Chonnam National University
FCH-10	추출방법에 따른 양하의 항산화, 항당뇨 활성	김명현, 한영실*	숙명여자대학교 식품영양학과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

급식/외식(FSE)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FSE-1	천안시 일부 초등학생의 학교 급식 위생지식과 위생수행도	윤혜진, 신선대 ¹ , 김진선 ² , 장기효 ³ , 김명희 ¹ , 이제혁 ^{1*}	공주대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹ 공주대학교 식품영양학과, ² 공주대학교 일반대학원 생명기술융합학과, ³ 강원대학교 식품영양학과
FSE-2	세종시 일부 유치원의 급식 및 식생활교육에 대한 학부모의 만족도	안상희, 신선대 ¹ , 김진선 ² , 장기효 ³ , 김명희 ¹ , 이제혁 ^{1*}	공주대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹ 공주대학교 식품영양학과, ² 공주대학교 일반대학원 생명기술융합학과, ³ 강원대학교 식품영양학과
FSE-3	편의점 PB(Private Brand)상품에 대한 인식이 대학생 소비자의 만족도에 미치는 영향	한솔·전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-4	소비자의 식용곤충에 대한 인식조사 및 식용곤충 구매 시 선택요인이 구매의도에 미치는 영향 - 대전·충청지역 성인을 대상으로 -	서지희·전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-5	인천광역시 계양구지역 100인 미만 어린이급식소 조리원 대상 비가열 식재료 염소소독관리 교육프로그램 개발 및 효과평가	서지은 ¹ , 이상아 ¹ , 김윤숙 ¹ , 박주현 ¹ , 이아라 ¹ , 이슬비 ¹ , 정남용 ^{1,2*}	¹ 인천광역시계양구 어린이급식관리지원센터 2 경인여자대학교 식품영양과
FSE-6	Effects of Gas Price Changes on Consumers' Demand for Restaurants in the United States	Borham Yoon ¹ , Kyungyul Jun ¹ , Jaehong Jung ^{2*}	¹ Dept. Retail, Hospitality & Tourism Management, University of Tennessee, Knoxville, USA 2 Dept. Hotel Culinary Arts, Shin Ansan University, Ansan, South Korea
FSE-7	조리·외식 분야 자격취득동기와 자기효능감 및 경력개발간의 관계 연구- 자격종류 조절효과 -	김윤아 ¹ , 차성미 ^{2*}	¹ 한국직업능력개발원, ² 한양여자대학교 외식산업과
FSE-8	어린이급식소 위생·안전관리 순회방문지도 효과 평가-칠곡군어린이급식관리지원센터 등록시설을 중심으로-	박숙현, 정현아 ^{1*}	칠곡군어린이급식관리지원센터, ¹ 대구한의대학교 한방식품조리영양학부
FSE-9	A Study on the Food Hygiene Knowledge, Attitude, and Practice of Directors and Teachers in the Home Day Care Centers	Joo-eun Lee *	¹ Dept. of Food and Nutrition, Seowon University
FSE-10	소규모 레스토랑의 지각된 가치와 서비스 스케이프가 고객만족에 미치는 영향	이선영, 이진식 ^{1*}	¹ 위덕대학교 외식산업학부
FSE-11	트레할로스 첨가 쌀식빵의 품질 연구	배대석, 이진식 ^{1*}	¹ 위덕대학교 외식산업학부
FSE-12	다이어트 보조식품의 속성이 소비자 만족도에 미치는 영향	최정아·전민선*	충남대학교 식품영양학과
FSE-13	대학생이 선호하는 외식 메뉴의 나트륨 함량 분석	고의소 ¹ , 김자영 ² , 방서정 ² , 한진영 ² , 박희옥 ¹ , 김순미 ^{1*}	¹ 가천대학교 식품영양학과, ² 가천대학교 영양학과
FSE-14	서울시 자치구 건강·복지서비스 담당자가 인식하는 취약계층 고령자의 식생활 문제 및 식품·영양서비스	장소망 ¹ , 성술비 ¹ , 배정숙 ¹ , 유창희 ¹ , 김기량 ² , 이경은 ^{1*}	¹ 서울여자대학교 식품응용시스템학부 식품영양학전공, ² 단국대학교 식품영양학과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

급식/외식(FSE)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FSE-15	서울지역 취약계층 고령자를 위한 지역사회 식사지원서비스 실태	배정숙, 성솔비, 장소망, 유창희, 김기량 ² , 이경은 ^{1*}	¹ 서울여자대학교 식품응용시스템학부 식품영양학전공, ² 단국대학교 식품영양학과
FSE-16	전북지역 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 간식메뉴의 유형 및 식품군별 다빈도 메뉴분석	심은별, 진혜선 ¹ , 김지혜 ¹ , 박연희 ¹ , 심주영 ¹ , 오지영 ¹ , 노정옥 ^{2*}	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹ 전주시덕진구어린이급식관리지원센터, ² 전북대학교 식품영양학과
FSE-17	외식 브랜드 앱의 지각된 특성이 브랜드 앱 신뢰, 브랜드 태도, 지속이용의도에 미치는 영향 연구	조윤주 · 윤혜현*	경희대학교 조리외식경영학과
FSE-18	미국 현지인들의 한식레스토랑 선택속성에 대한 연구	김현아, 정현영 ^{1*}	경남대학교 식품영양생명학과, ¹ 목포대학교 식품영양학과
FSE-19	미국거주 현지인들의 한식 레스토랑의 한국음식 선호도 및 만족도	정현영*	목포대학교 식품영양학과
FSE-20	위탁급식회사 영양사의 고객스트레스, 매출증진 노력 및 직장-가정 간 갈등이 직무만족 및 이직의도에 미치는 영향	이경아, 류은순*	대구가톨릭대학교 식품영양학과, 부경대학교 식품영양학과*
FSE-21	복지관 급식 이용 노인의 삶의 질과 급식만족도	최정화, 이나영 ^{1*}	승의여자대학교 식품영양과, ¹ 대전대학교 식품영양학과
FSE-22	서울시 골목상권 및 입점 외식업체에 대한 이용고객 태도 및 개선방안	안효빈 ¹ , 김정희 ¹ , 김경민 ¹ , 김현후 ¹ , 김희제 ² , 윤지영 ^{1*}	¹ 숙명여자대학교 문화관광학부 르꼬르동블루 외식경영학과, ² 숙명여자대학교 일반대학원 외식경영학과
FSE-23	SNS 정보원천이 외식소비자의 외식구매행동에 미치는 영향	성예지 ¹ , 남아영 ¹ , 윤지영 ^{2*}	¹ 숙명여자대학교 일반대학원 외식경영학과, ² 숙명여자대학교 문화관광학부 르꼬르동블루 외식경영학과
FSE-24	솔로다이너의 일반적 특성과 사회적 특성이 음식점 서비스 품질 평가에 미치는 영향	임지현 ¹ , 이수연 ¹ , 윤지영 ^{2*}	¹ 숙명여자대학교 일반대학원 외식경영학과, ² 숙명여자대학교 문화관광학부 르꼬르동블루 외식경영학과
FSE-25	서울지역 소비자의 식품위생에 대한 지식, 태도, 행동 조사	이나영, 최정화 ^{1*}	대전대학교 식품영양학과, ¹ 승의여자대학교 식품영양과
FSE-26	커피전문점의 지속가능경영에 대한 소비자의 인식 조사	이나영	대전대학교 식품영양학과
FSE-27	대학생들의 편의점 간편식 구매 선택요인과 SNS 마케팅 경험이 구매의도에 미치는 영향	강신아 ¹ , 윤혜려 ^{1*} , 오지은 ² , 강남이 ³ , 김주현*	¹ 국립광주대학교 외식상품학전공, ² 이화여자대학교 신산업융합대학, ³ 울지대학교 식품영양학과, ⁴ 동서울대학교 외식조리테크과
FSE-28	고객 특성에 따른 즉석섭취 도시락 메뉴의 선호도 분석	이승주, 이세현, 윤정인, 허소정, 위가영, 윤덕호, 김인혜, 이해연, 배현주*	대구대학교 식품영양학과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식품가공(FPP)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FPP-1	카카오닙스 가루와 밀가루 혼합분으로 제조한 옐로우 레이어 케이크의 품질특성 및 기호도	김영애	건양대학교 제약생명공학과
FPP-2	신선초 가루의 첨가가 옐로우 레이어 케이크의 품질특성 및 기호도에 미치는 영향	김영애	건양대학교 제약생명공학과
FPP-3	복분자 자죽염의 면역력 측정 및 제품개발 연구	박희전, 정소희, 변보영, 송지영*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-4	인삼의 이화학적 특성 및 건조방법에 따른 특성 확인	정소희, 변보영, 박희전, 송지영*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-5	재배 부산물인 복분자 잎과 줄기의 기능성 확인	정소희, 변보영, 박희전, 송지영*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-6	전해수 세척이 아보카도의 갈변 현상에 미치는 영향	이연정 ^{1*} , 이현희 ^{1*} , 백유미 ^{1*} , 정민주 ² , 이재식 ²	(주)하이그린팜 ^{1*} (주)하이씨엔티 ²
FPP-7	배추 걸잎을 첨가한 쿠키의 품질특성	유아람, 서지오, 박효순, 박정혜, 문지원, 이호, 문보경*	중앙대학교 식품영양학과
FPP-8	전해수소수 세척이 아보카도의 갈변 현상에 미치는 영향	이연정 ^{1*} , 이현희 ^{1*} , 백유미 ^{1*} , 정민주 ² , 이재식 ²	(주)하이그린팜 ^{1*} (주)하이씨엔티 ²
FPP-9	Comparison of physicochemical properties of kimchi according to antibacterial containers	Hye Soon Lee ¹ , Yoon Ji Kang ¹ , Kyung Hwa Park ¹ , Young Jin Lee ¹ , Akiko Moriya ² , Seoghee Ko ³ , Nariyah Woo ¹	¹ Department of Food Science and Technology, Hoseo University, ² Department of Food and Nutrition, Kagawa Nutrition University, ³ Department of Food and Nutrition, Sungshin University
FPP-10	Development of Kimchi storage container with Native Plants' extract	Nariyah Woo ¹ , Hye Soon Lee ¹ , Yoon Ji Kang ¹ , Kyung Hwa Park ¹ , Young Jin Lee ¹ , Akiko Moriya ² , Seoghee Ko ³	¹ Department of Food Science and Technology, Hoseo University, ² Department of Food and Nutrition, Kagawa Nutrition University, ³ Department of Food and Nutrition, Sungshin University
FPP-11	복분자 호두과자의 품질특성	강하린, 변보영, 박희전*	(재)베리&바이오식품연구소
FPP-12	Quality characteristics and antioxidant activity of chocolate added with Mugunghwa(Hibiscus syriacus L.)	Mi-Jung Kim, So-Yeon Jin*	Department of Traditional Dietary Life Food, Graduate School of Traditional Culture and Arts, Sookmyung Women's University

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식생활교육(FED)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FED-1	직장인 영양상담 프로그램에서 체중조절용 식품의 체중 개선 효과	김양희, 장성희 ¹ , 이상윤, 여익현 ¹ , 남기선*	(주)풀무원 풀무원기술원, ¹ 풀무원건강생활(주)
FED-2	방문요양보호사의 영양 위생 지식 및 노인 식사 제공 서비스 현황	정은경, 최은영, 주나미	숙명여자대학교 식품영양학과
FED-3	부산 일부지역 취약계층 아동의 식생활 현황 조사	최혜진, 배점희, 윤은주 ^{1*}	부산사하구어린이급식관리지원센터, ¹ 동아대학교 식품영양학과
FED-4	초등학교 학부모 대상 식품첨가물과 착색료에 대한 인식 조사	김선아 ¹ , 한효정 ² , 강희진 ³ , 박은영 ² , 김정원 ^{2*}	¹ 한국방송통신대학교 생활과학과, ² 서울교육대학교대학교 생활과학교육과, ³ 명지대학교 식품영양학과
FED-5	은평구 어린이급식관리지원센터 현장 지원 활동 만족도 및 효과 평가	황혜선 ¹ ·송은주 ¹ ·소은선 ¹ ·정별이 ¹ ·김진선 ¹ ·김지영 ¹ ·이하영 ¹ ·황해리 ¹ ·조정희 ² ·홍완수 ^{1,3*}	¹ 은평구어린이급식관리지원센터· ² 은평구 보건위생과· ³ 상명대학교 식품영양학과
FED-6	근거 기반 결혼이주여성 대상 영양·조리교육 프로그램 커리큘럼 개발을 위한 질적 연구	육성민, 이보영, 황지윤*	상명대학교 식품영양학과, 대학원 외식영양학과
FED-7	제천 지역 일부 미취학 아동 보호자들의 식품알레르기에 대한 인식	김도희 ¹ · 민성희 ^{2*}	세명대학교 대학원 한방식품영양학과 ¹ · 세명대학교 바이오식품산업학부 ^{2*}
FED-8	영양상담 기간이 대사증후군 대상자의 위험요인 개선에 미치는 영향	진연희 ¹ · 민성희 ² · 이민준 ^{1*}	연세대학교 교육대학원 ¹ · 세명대학교 바이오식품산업학부 ²
FED-9	식생활교육의 효과성- 2014년 국민식생활실태조사 결과를 중심으로-	오지은 ¹ , 강남이 ² , 윤혜려 ³ , 김주현*	¹ 이화여자대학교 신산업융합대학, ² 을지대학교 식품영양학과, ³ 공주대학교 외식상품학과, ⁴ 동서울대학교 외식조리테크과
FED-10	일부저소득층 빈곤아동의 영양교육 및 모니터링을 통한 식습관개선연구	조윤아, 노정옥 ^{1*}	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹ 전북대학교 식품영양학과
FED-11	전북지역 성인여성의 일반적 특성에 따른 골다공증 관심 및 골다공증 예방 식습관과의 관계연구	이현주, 노정옥 ^{1*}	전북대학교 교육대학원 영양교육전공, ¹ 전북대학교 식품영양학과
FED-12	“세균탐험대” 손씻기 교육참가자의 손 위생관리 실태 및 교육만족도	진혜선 ¹ , 이숙희 ¹ , 김솔이 ¹ , 김배수 ¹ , 양유경 ¹ , 박지연 ¹ , 노정옥 ^{2*}	¹ 전주시덕진구어린이급식관리지원센터, ² 전북대학교 식품영양학과
FED-13	IPA 분석을 통한 영·유아 식생활 교육 효과 평가	오지은 ¹ , 강남이 ² , 윤혜려 ³ , 김주현*	¹ 이화여자대학교 신산업융합대학, ² 을지대학교 식품영양학과, ³ 공주대학교 외식상품학과, ⁴ 동서울대학교 외식조리테크과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

식생활교육(FED)

NO.	논문제목	교신저자	소속
FED-14	어린이 텃밭교육을 통한 통합교육 프로그램의 개발 및 효과분석	정현영*,이명희 ¹ ,김세연 ¹ ,이슬애 ¹ , 황도원 ¹	목포대학교 식품영양학과, ¹ 목포시어린이급식관리지원센터
FED-15	과학적 근거기반 영양교육 및 상담을 위한 어린이 영양지수(NQ)와 어린이 식 행동조사(DBT) 분석	서경희, 이미정, 박세미, 송단비, 김가희, 문경애, 배미현, 송윤지, 심현미, 오소영, 오주현, 이민주, 이경아 ^{1*}	경산시어린이급식관리지원센터, ¹ 대구가톨릭대학교 식품영양학과
FED-16	어린이 영양지수(NQ)를 활용한 경산시 지역아동센터 어린이의 식사행동 및 영양상태 변화 조사	서경희, 이미정, 박세미, 송단비, 김가희, 문경애, 배미현, 송윤지, 심현미, 오소영, 오주현, 이민주, 이경아 ^{1*}	경산시어린이급식관리지원센터, ¹ 대구가톨릭대학교 식품영양학과
FED-17	경산시 지역아동센터 아동의 채소에 대한 인식과 기호도 조사	최원희, 류은순 ¹ , 이경아*	대구가톨릭대학교 식품영양학과, ¹ 부경대학교 식품영양학과

2018 춘계연합학술대회 포스터 초록 접수번호

영양(NUT) 기타(OTR)

NO.	논문제목	교신저자	소속
NUT-1	성인의 체질량지수와 식품섭취빈도 : 2014년 국민건강영양조사자료	이혜상*	안동대학교 식품영양학과
NUT-2	우리나라 성인의 수면시간과 식품섭취빈도 : 2014년 국민건강영양조사자료	이혜상*	안동대학교 식품영양학과
NUT-3	하수오 동결건조분말과 함께 알코올을 급성으로 경구투여한 실험동물의 혈액학적 성분에 관한 연구	공현주 ¹ , 황경희 ² , 양경미 ^{1*}	¹ 대구한의대학교 한방식품조리영양학부 식품영양학전공, ² 계명문화대학교 식품영양조리학부
NUT-4	천마 약용주의 만성적인 섭취가 실험동물의 알코올 대사에 미치는 영향	윤인정 ¹ , 공현주 ² , 황경희 ³ , 양경미 ^{2*}	¹ 대구공업대학교 호텔외식창업조리전공 ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부 식품영양학전공, ³ 계명문화대학교 식품영양조리학부
NUT-5	증포를 다리한 선식의 공급이 비만쥐의 항산화력에 미치는 영향	황경희 ¹ , 공현주 ² , 양경미 ^{2*}	¹ 계명문화대학교 식품영양조리학부, ² 대구한의대학교 한방식품조리영양학부 식품영양학전공
NUT-6	모바일폰의 초등학생 비만관리를 위한 활용 가능성에 대한 질적연구 : 학부모 측면	이보영 ¹ , 박미영 ² , 심재은 ³ , 김기량 ⁴ , 황지윤 ^{1*}	¹ 상명대학교 식품영양학과, ² 건국대학교 PAP 연구소, ³ 대전대학교 식품영양학과, ⁴ 단국대학교 식품영양학과
NUT-7	Relationship between serum 25-hydroxyvitamin D levels and decayed missing filled teeth according to calcium intake in Korean adolescents	Soyeon Choi ¹ , Ji-Yun Hwang ²	¹ Graduate School of Nutrition Education, ² Department of Foodservice Management and Nutrition, Sangmyung University
NUT-8	울금 추출액 첨가에 따른 콩간장 김 장아찌의 유리아미노산 함량	전재은, 양희원, 권영호, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
OTR-1	The inhibitory effect of Lactobacillus mucosae KH-1 on high-fat diet-induced liver steatosis in mice	Hye-In Kim ^a , Dong-Hyun Kim ^b , and Myung-Joo Han ^{a,*}	^a Department of Food and Nutrition, Kyung Hee University and ^b Department of Life and Nanopharmaceutical Sciences, College of Pharmacy, Kyung Hee University, Seoul, 02447, Korea
OTR-2	RAW 264.7 cell line을 이용한 Gold@Platinum 나노입자의 항염증 효과	이조원 ¹ , 이동 ¹ , 나리 ¹ , 윤소희 ¹ , 이진원 ² , 문보경 ^{1*}	중앙대학교 식품영양학과 ¹ , 수원여자대학교 약용식물학과 ²
OTR-3	일부 사례 조사를 통한 농산물종합가공센터 운영 실태	류지혜, 김양숙*, 김 영, 윤 영, 박현정, 심준용	국립농업과학원 농식품자원부
OTR-4	Home Meal Replacement(HMR)의 개념 정립과 분류 체계 재고	심준용, 김양숙*, 김 영, 윤 영, 박현정, 류지혜	국립농업과학원 농식품자원부
OTR-5	정보이용자의 특성에 따른 식품·영양정보 이용 실태	김인혜, 이승주, 이세현, 이혜연, 배현주*	대구대학교 식품영양학과