

식문화(FC)

No.	논문제목	저자명 (교신저자*)	소속	초록	ppt	mp4
FC-01	The Impact of Dietary Identity on Food Choice Motivation between Korean-German Consumers	Ji Yoon Kim ¹ , Yelim Nam ¹ , Birgit Rumpold ² , Mi Sook Cho ^{1,*}	¹ Department of Nutritional Sciences and Food Management, Ewha Womans University, ² Department Education for Sustainable Nutrition	○	○	○
FC-02	Perception of Meat Consumption among Young Korean Adults in their 20s: Using the Free Word Association Technique	Min Hyun Maeng ¹ , So-Young Kim ^{2,*}	¹ Tomorrow's Table, ² Soonchunhyang University	○	○	
FC-03	정량적 묘사 분석을 통한 포도 품종별 감각 특성 도출	류지혜, 이다은, 이광식, 권용석, 이진영*	국립농업과학원 농식품자원부 식생활영양과*	○	○	
FC-04	Text mining analysis of 'BULDAK' by language area based on social big data	Haeun Kim ^{1,*} , Seung Uk Yang ¹ , Ju Yeon Won ¹ , Byung Hoon Lee ¹ , Mi-Ran Kim ²	¹ NS R&D Center, Food Engineering Institute, Samyang Foods, ² Department of Food Science and Nutrition, The	○	○	
FC-05	온라인 리뷰 분석을 통한 해외 소재 한식당 속성의 비대칭 영향 연구: 팬데믹 상황과 가격 요인 영향을 중심으로	엄희진 ¹ , 권희윤 ¹ , 김성범 ² , 박은혜 ^{3,*}	¹ 가천대학교 식품영양학과, ² 인하대학교 경영학과, ³ 가천대학교 식품영양학과	○	○	○

식품영양(FN)

No.	논문제목	저자명(교신저자*)	소속	초록	ppt	mp4
FN-01	어린이와 청소년의 식생활 변화 추이 및 식사 준비 장소에 따른 식사와 간식 섭취 특성 연구	이승재1, 오지은2, 이경원3,*	1용인대학교 식품조리학부, 2이화여자대학교 신산업융합대학, 3한국교원대학교 가정교육과	○	○	○
FN-02	Study on Quality Changes of Dried Noodles under Different Drying Conditions	Hyejin Cho1,*, Jungyeol Kim1, Ganghee Hong1, Jongsoo Lee1, Jong Hyun Moon1, Bvunghoon Lee2.	1Noodle & Snack R&D Center, Dry noodle R&D Team, SAMYANG Foods, 2Food Engineering Institute SAMYANG Foods	○	○	
FN-03	Cooking Quality and Textural Properties of 3-Layered Noodles: Focus on the Ratio of Inner to Outer Dough Sheets	Jong Hyun Moon1*, Jungyeol Kim1, Jongsoo Lee1, Ganghee Hong1, Hyejin Cho1, Bvunghoon Lee2	1Noodle & Snack R&D Center, Dry Noodle Team, SAMYANG FOODS, Wonju 26335, Korea, 2Food R&D Institute, SAMYANG FOODS, Wonju 26335.	○	○	
FN-04	Flavor Properties of Soy Yogurt Enhanced with Mealworm Protein: Analysis by E-Tongue and E-Nose	Yeoeun Kim1,2, Min Guo Jin1,2, Yookyung Kim1,*	1Department of Human Ecology, Graduate School, Korea University, Seoul, Republic of Korea 2Interdisciplinary Program in Sustainable Living System.	○	○	○
FN-05	나트륨 함량에 따른 용기형국물라면의 관능적 특성 및 향미증진제를 활용한 나트륨 저감화 연구	강동민, 김지환, 남지수, 김경민, 이병훈*	NS R&D 센터, 식품연구소, 삼양식품㈜	○	○	
FN-06	Nutritional composition of Hanwoo brisket and leg bones	Van-Ba Hoa, Jeong-Ah Lee, Won-Seo Park, Jun-Sang Ham, In-Seon Bae*	Animal Products Utilization Division, National Institute of Animal Science, RDA, Wanju 55365, Korea	○	○	
FN-07	Investigation of optimal conditions for antioxidant in oil through confirmation of antioxidant effects	Junsik Seo*, Ju Yeon Won, Byung Hoon Lee	NS R&D Center, Food Engineering Institute, Samyang Foods	○	○	
FN-08	Exploring Emotional, Restrained, and External Eating Behavior: Impacts on Energy and Nutrient Intake Among Korean Adults	Geum-Bi Ryu1, Young-Ran Heo2,*	1Dept. of Food and Nutrition, Chonnam National University Graduate School, Student- 2Division of Food and Nutrition and Research Institute for Human Ecology, Chonnam National University. Professor and Chief	○	○	○

/조리/외식산업(FS)

No.	논문제목	저자명(교신저자*)	소속	초록	ppt	mp4
FS-01	Physico-chemical Quality Characteristics of Goat Cured Raw Ham according to Curing Methods	In-Seon Bae*, Van-Ba Hoa, Jun-Sang Ham, Won-Seo Park, Jeong Ah Lee, Pil-Nam Seong, Dong Gyun Kim,	Animal Products Utilization Division, National Institute of Animal Science, RDA, Wanju 55365, Korea	○	○	
FS-02	백년초 분말의 첨가가 곤약젤리의 품질특성에 미치는 영향	하혜민, 홍지윤, 변휘원, 부규웅, 하승준, 이한나, 장수정, 이인선*	국립군산대학교 식품영양학과	○	○	○
FS-03	비타민 C 첨가가 바나나잼의 품질특성에 미치는 영향	장수정, 남호빈, 윤서현, 장나윤, 서다빈, 이아연, 하혜민, 이인선*	국립군산대학교 식품영양학과	○	○	○
FS-04	설탕 대체 당류를 첨가하여 제조한 당근잼의 품질특성	하혜민, 하지민, 최수경, 백세나, 허지원, 장윤정, 장수정, 이인선*	국립군산대학교 식품영양학과	○	○	○
FS-05	원주지역 대학생들의 Ready-to-Drink 커피 섭취 및 영양지식과 건강관심도에 대한 조사	이승림*, 김노영, 장지수, 김성수, 정유경, 정영인, 서보국, 김준수	상지대학교 식품영양학과	○	○	○
FS-06	채식주의 라이프스타일을 반영한 헬스프리미엄 채식김치의 개발 요구도	박수진	세명대학교 바이오식품영양학부	○		
FS-07	조리훅 발생 요인 관련 이론적 고찰과 가상시험을 통한 조리훅 저감화 요인 규명	안형모1, 유혜진2, 장혜자1,*	1단국대학교 과학기술대학 식품영양학과, 2단국대학교 교육대학원 영양교육전공	○		