

## 2022 추계학술대회 포스터 초록 접수번호(신진과학자 연구 발표)

No.	초록 번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
1	FN-1	Analysis of Disease-related Dietary, Health Behavior Factors in Korean Adults	Kyoung Yun Kim, Jung-Mi Yun*	Department of Food and Nutrition, Chonnam National University, Gwangju, Korea
2	FN-2	The Impact of Food Insecurity on the Poor Nutrient Intakes and Metabolic Syndrome among Korean Adults before and during the COVID-19 Pandemic	Seung Jae Lee <sup>1</sup> , Kyung Won Lee <sup>2</sup> , Mi Sook Cho <sup>1*</sup>	<sup>1</sup> Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University, Seoul 03760, Korea <sup>2</sup> Department of Home Economics Education, Korea National University of Education, Cheongju 28173, Korea
3	FS-3	SNS를 기반으로 한 외식체험 마케팅이 소비자 행동 의도에 미치는 영향 - 공동 경험감의 매개 작용 중심으로 -	이소민	경기대학교 일반대학원 외식조리관리학과

## 2022 추계학술대회 포스터 초록 접수번호(식문화\_FC)

No.	초록 번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
1	FC-1	전통음식문화 체험이 공동가치창출 태도 및 행동에 미치는 영향 연구	이보라 <sup>1,2</sup> , 강혜연 <sup>1</sup> , 최순아 <sup>1</sup> , 오희선 <sup>1</sup> , 정라나 <sup>1,2,*</sup>	<sup>1</sup> 경희대학교 조리외식경영학과, <sup>2</sup> 경희대학교 스마트관광원
2	FC-2	국가 푸드플랜과 연계한 식생활교육의 방향성 연구	한정연, 최해연, 윤혜려*	국립공주대학교 외식상품학과
3	FC-3	전주·진주지역 비빔밥 색채분석	최미라 <sup>1</sup> , 김수인 <sup>2,*</sup>	<sup>1</sup> 전주대학교 일반대학원 조리식품산업학과, <sup>2</sup> 전주대학교 한식조리학과
4	FC-4	전라도 음식의 맛표현“개미”에 대한 인식도 및 대표음식 고들빼기김치 리터러시	신덕순 <sup>1</sup> , 이영은 <sup>2,*</sup>	<sup>1</sup> 원광대학교 일반대학원 식품영양학과, <sup>2</sup> 원광대학교 식품영양학과
5	FC-5	Drivers of liking for commercial <i>ganjang</i> products certified as Korean Traditional Foods: Focused on products in Kangwon, Gyeonggi and Chungcheong provinces	Yang Soo Byeon, JungAe Heo, Sang-Pill Hong, Eun Young Kim, Sang Sook Kim*	Korea Food Research Institute
6	FC-6	Optimization of cream soup added with thickener using mixture design	Hyeongyeong Kim <sup>1</sup> , Joohee Lee <sup>1</sup> , Hayoung Jang <sup>1</sup> , Juyeon Park <sup>2</sup> , Soyoung joo <sup>1,2</sup> , Jieun Oh <sup>3</sup> , Mi Sook Cho <sup>1,*</sup>	<sup>1</sup> Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University, Korea, <sup>2</sup> Hyundai Green Food.Co., Korea, <sup>3</sup> College of Science and Industry Convergence, Ewha Womans University, Korea

## 2022 추계학술대회 포스터 초록 접수번호(식품영양\_FN)

No.	초록 번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
1	FN-1	항산화 활성 결과 비교 방법에 관한 고찰 -ABTS 라디칼 소거능을 중심으로-	황수정, 김청송, 이제혁*	공주대학교 식품영양학과
2	FN-2	식중독균에 대한 감귤류 과피 정유 조성분의 MIC 및 MBC	김청송, 황수정, 이제혁*	공주대학교 식품영양학과
3	FN-3	감귤류 과피 정유 성분의 식중독균에 대한 생육저해효과	황수정, 김청송, 이제혁*	공주대학교 식품영양학과
4	FN-4	곰팡이 저해 활성을 갖는 유산균의 치즈 적용	김종희, 이은선, 김부민, 함준상, 오미화*	국립축산과학원 축산물이용과
5	FN-5	The Effect of Organic Acid and UV-C for Reducing Fungi Separated from the Slaughterhouse and Meat Processing Plants	Eun-Seon Lee, Jong-Hui Kim, Bu-Min Kim, Mi-Hwa Oh*	Animal Products Research and Development Division, National Institute of Animal Science
6	FN-6	비육 기간에 따른 거세한우 안심살, 채끝살 및 우둔살의 이화학적 특성 변화	송동헌, 화반바, 알람 모하메드 샤부불, 이정아, 설국환, 강선문, 조수현, 김현욱*	국립축산과학원 축산물이용과
7	FN-7	비육기간에 따른 거세한우 안심살, 채끝살 및 우둔살의 가공특성 변화	송동헌, 화반바, 알람 모하메드 샤부불, 이정아, 설국환, 강선문, 조수현, 김현욱*	국립축산과학원 축산물이용과
8	FN-8	고체상 미세 추출법 및 기체 크로마토그래피-질량 분석기를 이용한 와인 내의 퓨젤유와 메탄올 동시 분석	정다영, 김영석*	이화여자대학교 식품생명공학과
9	FN-9	Application of Softening Additives Combined with Saturated Steam Treatment as an Alternative to Phosphate on Duck Breast Meat	Seiyoung Ahn <sup>1</sup> , Hayoung Jang <sup>1</sup> , Hyeongyeong Kim <sup>1</sup> , Jieun Oh <sup>2</sup> , Ju Yeon Park <sup>3</sup> , Soyoung Joo <sup>1,3</sup> , In Ki Park <sup>3</sup> , Mi Sook Cho <sup>1,*</sup>	<sup>1</sup> Department of Nutritional Sciences and Food Management, Ewha Womans University, <sup>2</sup> College of Science and Industry Convergence, Ewha Womans University, Republic of Korea, <sup>3</sup> Hyundai Green Food
10	FN-10	Quality Properties and Preference of Senior Friendly Product Use of Saturated Steam -Focusing on Pork Arm Shoulder and Beef Shank-	Hayoung Jang <sup>1</sup> , Seiyoung Ahn <sup>1</sup> , Joohee Lee <sup>1</sup> , Juyeon Park <sup>2</sup> , Soyoung Joo <sup>1,2</sup> , In Ki Park <sup>2</sup> , Jieun Oh <sup>3</sup> , Mi Sook Cho <sup>1,*</sup>	<sup>1</sup> Department of Nutritional Sciences and Food Management, Ewha Womans University, Korea, <sup>2</sup> Hyundai Green Food. Co., Korea, <sup>3</sup> College of Science and Industry Convergence, Ewha Womans University, Korea
11	FN-11	국민건강영양조사 자료와 서비스 디자인 도구를 활용한 서울시 청년 당류·나트륨 섭취 모니터링 및 식생활 가이드 개발	김민아 <sup>1</sup> , 김실아 <sup>1</sup> , 육성민 <sup>2</sup> , 김승아 <sup>1</sup> , 변선태 <sup>1</sup> , 황지윤 <sup>1,*</sup>	<sup>1</sup> 상명대학교 식품영양학전공, <sup>2</sup> 상명대학교 일반대학원 외식영양학과

12	FN-12	학교 영양상담 활성화를 위한 영양교사 대상 학교 영양상담 실태분석 및 요구도 조사	나예슬 <sup>1</sup> , 박주성 <sup>1</sup> , 김소연 <sup>1</sup> , 오지은 <sup>2</sup> , 이경원 <sup>3,*</sup>	<sup>1</sup> 호남대학교 식품영양학과, <sup>2</sup> 이화여자대학교 신산업융합대학, <sup>3</sup> 한국교원대학교 가정교육과
13	FN-13	학교 영양상담 활성화 방안 마련을 위한 초등학생 학부모 대상 학교 영양상담 현황 및 요구도 조사	나예슬 <sup>1</sup> , 김소연 <sup>1</sup> , 박주성 <sup>1</sup> , 오지은 <sup>2</sup> , 이경원 <sup>3,*</sup>	<sup>1</sup> 호남대학교 식품영양학과, <sup>2</sup> 이화여자대학교 신산업융합대학, <sup>3</sup> 한국교원대학교 가정교육과
14	FN-14	Antibacterial ergosterol and ganoboninketal of Ganoderma boninense mycelia	Jae Young Son, Tae Seon Song, Yeon Ju Hong, Ji Yoon Yeo, Min-Kyu Kwak*	Laboratory of Microbial Physiology and Biotechnology, Department of Food and Nutrition, Institute of Food and Nutrition Science, Eulji University
15	FN-15	Cyclic dipeptides from Korean fermented vegetable kimchi against multidrug-resistant bacteria	Jae-Young Son, Tae-Seon Song, Yeon Ju Hong, Ji-Yoon Yeo, Min-Kyu Kwak*	Laboratory of Microbial Physiology and Biotechnology, Department of Food and Nutrition, Institute of Food and Nutrition Science, Eulji University
16	FN-16	<i>Lactobacillus sakei</i> H-1 improves colitis Induced by 2,4,6-trinitrobenzene sulfonic acid by the inhibition of NF-κB signaling in mice	Kyung-Joo Kim, Nam E Kang, Yoon-Sin Oh, Se-Eun Jang*	Department of Food and Nutrition, Eulji University, Seongnam 13135, Korea.

## 2022 추계학술대회 포스터 초록 접수번호(급식외식\_FS)

No.	초록 번호	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
1	FS-1	손자녀를 돌보는 조부모 대상 식생활교육 프로그램 효과 평가	김은희 <sup>1</sup> , 원새봄 <sup>1,2,*</sup>	<sup>1</sup> 인천시 남동구어린이급식관리지원센터, <sup>2</sup> 청운대학교 식품영양학과
2	FS-2	푸드 업사이클링 수박잼 제조 및 품질 특성 평가	전재은, 고세연, 김지희, 이승현, 최은영, 하혜민, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
3	FS-3	전문가 포커스 그룹 인터뷰를 통한 레스토랑 대체 메뉴 개발 방향성에 관한 연구	김상수 <sup>1</sup> , 최승균 <sup>1</sup> , 백진경 <sup>1</sup> , 임선구 <sup>1</sup> , 강상진 <sup>2</sup> , 전해경 <sup>3</sup> , 홍완수 <sup>1,3*</sup>	상명대학원 외식영양학과 <sup>1</sup> , (주)에이라이프 <sup>2</sup> , 상명대학교 식품영양학전공 <sup>3</sup>
4	FS-4	빅데이터를 활용한 “냉동식품” 소비자 인식 연구	한춘미 <sup>1</sup> , 김상수 <sup>1</sup> , 최승균 <sup>1</sup> , 백진경 <sup>1</sup> , 강상진 <sup>2</sup> , 문혜경 <sup>3</sup> , 이태희 <sup>4</sup> , 박대섭 <sup>1,5</sup> , 홍완수 <sup>1,5*</sup>	<sup>1</sup> 상명대학원 외식영양학과, <sup>2</sup> (주)에이라이프, <sup>3</sup> 창원대학교 식품영양학과, <sup>4</sup> (주)다이얼리얼, <sup>5</sup> 상명대학교 식품영양학전공
5	FS-5	빅데이터 분석기반 “대체육”에 관한 소비자 인식 연구	한춘미 <sup>1</sup> , 백진경 <sup>1</sup> , 김상수 <sup>1</sup> , 김수민 <sup>1</sup> , 박대섭 <sup>1,2</sup> , 홍완수 <sup>1,2*</sup>	<sup>1</sup> 상명대학원 외식영양학과, <sup>2</sup> 상명대학교 식품영양학전공
6	FS-6	지역농산물 이용 간편식의 개발 진흥을 위한 방안 모색	박현정, 변우진, 윤지현*	서울대학교 식품영양학과
7	FS-7	한우선택의 추가지불의도에 관한 영향	나현수 <sup>1</sup> , 한경수 <sup>2,*</sup>	<sup>1</sup> 경기대학교 일반대학원 외식조리관리학과, <sup>2</sup> 경기대학교 관광문화대학 외식조리학과
8	FS-8	지속가능성 식품 소비가치에 대한 신뢰도 연구	윤지원 <sup>1</sup> , 한경수 <sup>2,*</sup>	<sup>1</sup> 경기대학교 일반대학원 외식조리관리학과, <sup>2</sup> 경기대학교 관광문화대학 외식조리학과