

건강한 식생활을 위한 새로운 접근 (Novel Approaches to Healthy Food Choice)

주최기관: (사)한국식생활문화학회, 한국식품연구원, 국립농업과학원

개최시기: 2023년 5월 19일(금), 10:30~17:00, 장소: 한국식품연구원 대강당(인계홀)

시 간	발 표 및 내 용	비 고
10:30~13:00	현장등록	
11:10~12:00	한국식품연구원 투어/ 농촌진흥청 투어	사전신청자만 참석가능
12:00~13:00	점심	
Opening Plenary Session		
13:00~13:15	개회사: 김상숙 학회장(한국식품연구원) 축사: 이승돈 원장(국립농업과학원) 환영사: 백형희 원장(한국식품연구원)	사회: 백진경 (을지대)
13:15~13:25	사진 촬영	
13:25~14:00	기조강연: 건강을 위한 미래 식생활-맞춤형 식이 (발표자: 한국식품연구원 박재호 박사)	좌장: 조우균 (가천대)
Session 1. 건강한 식생활을 위한 식품과 소재 기술		
14:00~14:25	발표1: 업사이클드 푸드 (발표자: 서울대학교 식품영양학과 한성림 교수)	좌장: 전향숙 (중앙대)
14:25~14:50	발표2: 식품산업 핵심소재 생산을 위한 전통발효미생물의 세포공장화 (발표자: 한국식품연구원 최재웅 박사)	
Session 2. 건강을 위한 식이인자와 식생활 형태		
14:50~15:15	발표1: 대사증후군에 대한 저항전분의 영향 (발표자: 국립농업과학원 강민숙 박사)	좌장: 유선미 (국립농업과학원)
15:15~15:40	발표2: 건강을 위한 식사섭취방식 및 관련 대사체 (발표자: 한국교원대학교 이경원 교수)	
15:40~16:00	휴식 및 포스터 발표	
Session 3 건강한 식생활을 위한 식품산업현장 R&D		
16:00~16:15	식품산업체별 R&D 사례발표 발표1: 디지털 약식동원(Data-driven personalized food information) (발표자: (주)디이프 신가희 박사)	좌장: 윤지현 (서울대)
16:15~16:30	발표2: 저항전분 함량을 높인 쌀가공제품(쌀, 쌀가루, 포장밥 등) R&D (발표자: (주)메타테라퓨틱스 최원희 소장)	
16:30~16:45	발표3: 산양유를 이용한 단백질 건강기능식품 R&D (발표자: (주)일동후디스 김선교 팀장)	
16:45~16:50	Q & A	
16:50~17:00	시상식 및 폐회	