

식품영양(FN)

No.	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FN-01	유자 유산균 발효물의 품질 특성 비교	김숙정1, 권택상2, 연윤열1, 양은주1, 이강복1*	1(재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터*, 2맑고 밝고따뜻한협동조합
FN-02	들깨를 첨가한 두부스낵의 제조 조건 최적화	서예슬, 김숙정, 김현수, 양은주	1. (재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터, 2. 농업회사법인(주)헵시바에프엔비
FN-03	천연 소재 첨가에 따른 두부 및 두부스낵의 항산화 활성	김숙정, 서예슬, 김현수, 양은주	1. (재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터, 2. 농업회사법인(주)헵시바에프엔비
FN-04	새우 부산물 추출 조건 최적화	성혜미, 서예슬, 연윤열	(재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터
FN-05	Planetary Health Diet 기반 권장 식단의 영양소 적절성 평가 : 2020 한국인 영양소 섭취기준 적용	김민아1,*·최정민2,*·육성민1·황지윤3	1상명대학교 일반대학원 외식영양학과, 2상명대학교 교육대학원 영양교육전공, 3상명대학교 식품영양학전공
FN-06	청소년의 식생활 라이프스타일에 따른 음식관련 미디어 이용과 식행동에 대한 연구	이수빈, 최서영, 안세은, 박윤정, 오지은	이화여자대학교 임상헬스케어학과, 이화여자대학교 식품영양학과, 이화여자대학교 신산업융합대학
FN-07	Industrial Production of Sesame Oil Cake Extract using Ultrasound Technology and Its Skin Protective Effects	Jae Hoon Kim1,2, Su Jin Eom1, Min-Cheol Kang1, Tae-Gyu Lim2, Kyung-Mo Song1*	1Food Processing Research Group, Korea Food Research Institute, 2Department of Food Science and Biotechnology
FN-08	미역귀 분말 첨가 하드를 반죽 및 빵의 이화학적 특성과 관능적 특성 분석 연구	신지은, 조은혜, 나예슬	호남대학교 식품영양학과
FN-09	물김을 이용한 지역별 김국의 이화학 특성 및 기호도 조사	전재은, 하혜민, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FN-10	Green and Facile Extraction of Collagen From Alaska Pollock (Theragra Chalcogramma) Skin Using Acids	Sunita Gaikwad*, Sung Mi Kim, Se Won Park, Hui Jeong Lee, Rebecca, Nayab, Mi Jeong Kim	Department of Senior Human Ecology, Changwon National University
FN-11	저항전분 함유 도담쌀가루를 첨가하여 제조한 머핀의 품질특성	이용주, 유제희, 장유나, 정광호, 이수경, 장경아, 김행란, 강민숙	농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 식생활영양과, 아이엔비솔루션즈
FN-12	오트밀과 식물성 단백질 파우더가 첨가된 초코케이크의 감각 특성	전재은, 임석윤, 백승주, 엄혜선, 이상수, 서주형, 이승현, 하혜민, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FN-13	Effects of Solid State Fermentation by Yeast or Lactic Acid Bacteria on Metabolite of Wheat Bran	Kwon Park, Yang Soo Byeon, Sang Sook Kim	Korea Food Research Institute

식문화(FC)

No.	논문제목	저자명 (교신저자*)	소속
FC-01	확장된 계획행동이론(ETPB)에 따른 소비자의 밀키트 구매의도 연구	HAN YUTING, 신미래, 오지은, 조미숙	이화여자대학교 식품영양학과
FC-02	위암 환자의 치료 후 식사 경험 및 후미각 변화	윤나라 ¹ , 배정현 ¹ , 송기범 ¹ , 권선향 ² , 김미영 ² , 홍재희 ¹	1:서울대학교 식품영양학과, 2:(주)아워홈
FC-03	Influencing Factors of Consumption Transformation from Conventional Meat to Plant-based Meat of Korea	Meihui Li, Seeun Ahn, Yuting Han, Soobin Kim, Jieun Oh, Misook Cho	Department of Nutritional Science and Food Management, Ewha Womans University; College of Science & I
FC-04	Difference of Driving Factors between Consumers' Liking and Sommeliers' Quality Score	Yang Soo Byeon, JeongAe Heo, Han Sub Kwak, Hyung Hee Baek, Youngseung Lee, Sang Sook Kim	Korea Food Research Institute

/조리/외식산업(FS)

No.	논문제목	저자명(교신저자*)	소속
FS-01	분질미 가루 첨가 반죽을 이용한 닭튀김의 품질특성	하혜민, 전재은, 이인선*	군산대학교
FS-02	보릿가루 및 탕종의 첨가가 식빵의 품질특성에 미치는 영향	탁은숙, 정희남	순천대학교 조리과학과
FS-03	참숙 분말을 첨가한 카스텔라의 품질 특성	아혜민, 류다현, 박요한, 이해민, 이원희, 송수민, 이기정, 전재은, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FS-04	감미료의 종류가 다른 토마토잼의 품질 특성	아혜민, 유아라, 이노연, 방제라, 유선영, 장서영, 이수빈, 전재은, 이인선*	군산대학교 식품영양학전공
FS-05	비트 가루 첨가가 마들렌의 감각 특성에 미치는 영향	전재은, 오주희, 김지영, 박소리, 진소정, 김다은, 박소정, 하혜민, 이인	군산대학교 식품영양학전공