2021년도 한국식품과학회·한국식품영양과학회·한국식품저장유통학회 호남지부 정기총회 및 연합학술대회

■ 주제: 식품 대체 소재 및 미생물 활용성 전망
■ 일시: 2021. 11. 19. (금) 13:00-18:00
■ 장소: 광주광역시 전남대학교 용봉홀
■ 주관: 한국식품과학회·한국식품영양과학회·한국식품저장유통학회 호남지부

■ 일정

13:00-13:30 등록
13:30-14:00 개회 (인사말, 축사 등)
14:00-14:30 정기 총회

식품 대체 소재 ---------- 좌장: 전북대학교 송근섭 교수님

14:30-15:00 특강 1 **엑소좀 바이오 소재 활용 가능성**
김옥경 교수 (전남대학교 식품영양과학부)

15:00-15:30 특강 2 **신규 당전이효소 적용 쌀 유래 기능성 당류 및 단백질 소재화**
박보람 박사 (국립농업과학원 농식품자원부 발효가공식품과)

15:30-16:00 특강 3 **토마토에 함유된 α-tomatine의 생합성에 관련된 3β-Hydroxysteroid Dehydrogenase/3-Ketosteroid Reductase에 대한 해석**
이형재 박사 (전남대학교 약학대학)

16:00-16:15 Coffee break

식품 미생물 ---------- 좌장: 목포대학교 강성국 교수님

16:15-16:45 특강 6 **비멸균 발효시스템 김치에서의 종균 적용 방안**
장지윤 박사 (세계김치연구소)

16:45-17:15 특강 5 **미생물 자원 확보 및 그 기능성에 대한 연구**
김현중 교수 (목포대학교 공과대학 식품공학과)

17:15-17:45 특강 6 **Population level 분석을 통한 한국인의 장내미생물 특성 맞춤 영양 활용**
남영도 박사 (한국식품연구원 식품기능연구본부 헬스케어연구단)

17:45-20:00 종합토의