

박사후연구원 연수제안서

연수분야	근무 부서	전공	학위	주요 연수내용	채용 인원
발효조절 기술 개발	발효조절 기술연구단	생화학, 분자생물학, 생물공학, 생물학, 미생물학, 식품공학 등 관련 분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 최신기법을 이용한 대사물질 탐색, 및 분석 연구 ○ 질량분석기법을 이용한 대사물질 정성 및 정량 분석 ○ 유전자, 효소 발현 분석을 통한 대사물질 생성매커니즘 연구 	1명
김치미생물 대량생산 및 이용기술 개발	발효조절 기술연구단	식품공학, 식품미생물학, 생물공학 등 관련 분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 김치미생물 수율 증진 생육촉진인자 발굴 및 고농도 발효공정 개발 ○ 김치미생물 균체 및 발효물 이용기술 개발 	1명