

식품생물공학의 현재와 미래

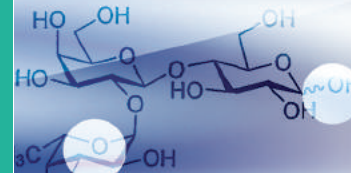
일시 | 2018.01.25.(목) 09:30-17:30

장소 | 서울대학교 203동 101호

주최 | 서울대학교 식품바이오융합연구소



정문



초대의 글

우리 연구소는 다양한 첨단 융복합 기술을 바탕으로 안전한 먹거리를 지속적으로 확보하고, 고부가가치 및 고안전성의 다기능 식품 및 생물 소재를 개발하며, 맞춤 식이요법을 활용한 질병 예방과 치료에 활용할 수 있는 미래지향적 선도 기술 개발을 위해 매진하고 있습니다.

매년 식품 및 바이오 부문에서 다양한 주제로 심포지엄을 개최하고 있으며, 이번에는 '식품생물공학의 현재와 미래' 라는 주제로 기능성 식품·생물소재의 기능분석, 생산 기술, 고부가가치화 및 기술산업화 등과 관련된 최신 연구 동향 및 발전 방향에 대하여 국내외 석학을 모시고 심포지엄을 개최하고자 합니다.

부디 참석하시어 이 분야의 연구가 활성화될 수 있도록 고견과 격려를 부탁드립니다.

2018년 1월

서울대학교 식품바이오융합연구소장 강 동 현

Program

09:30~09:50	등록
09:50~10:00	개회사/축사 좌장 : 한남수 (충북대학교)
10:00~10:20	Teaching Old Drug and Dietary Molecules New Tricks in Obesity and Cancer 김기홍 (Purdue University)
10:20~10:40	건강기능식품 기능성 원료 개발 현황 김대옥 (경희대학교)
10:40~11:00	Functional Glycans in Food: Outsider or Regulator? 김재한 (충남대학교) 좌장 : 김경현 (고려대학교)
11:00~11:20	인체건강과 유산균 생물공학 한남수 (충북대학교)
11:20~11:40	Probiotic Encapsulation and Glass Transition 정동화 (서울대학교)
11:40~13:20	Lunch Break 좌장 : 윤정준 (한국생산기술연구원)
13:20~13:40	2'-Fucosyllactose의 생산공정 개발 신철수 (에이피테크놀로지)
13:40~14:00	효소/대사공학 기반 지방산 생물전환 공정 개발 박진병 (이화여자대학교)
14:00~14:20	감성바이오소재 생산을 위한 산업바이오기술 박용철 (국민대학교) 좌장 : 박용철 (국민대학교)
14:20~14:40	자일로스 발효를 위한 효모 대사공학 연구의 현황과 미래 진용수 (University of Illinois at Urbana-Champaign)
14:40~15:00	Engineering Synergy in Synthetic Biology and Metabolic Engineering 이대희 (한국생명공학연구원)
15:00~15:20	Coffee Break 좌장 : 김재한 (충남대학교)
15:20~15:40	독감바이러스 HA 단백질 활용연구 김창섭 (한밭대학교)
15:40~16:00	항바이러스 나노퍼포레이터 권대혁 (성균관대학교)
16:00~16:20	대사체학의 식품생물공학 활용방안 이도엽 (국민대학교) 좌장 : 이도엽 (국민대학교)
16:20~16:40	특허청구범위 분석 및 그에 따른 특허 가치 판단 오용주 (특허법인 태동)
16:40~17:00	바이오 및 식품 투자시장 현황 정상원 (핀드랑)
17:00~17:30	종합토론