



2019 Agricultural Biotechnology Symposium

Engineering Innovations for Food Processing and Materials

일시 | 2019. 11. 01.(금) 09:20~17:20
장소 | 서울대학교 관악캠퍼스 203동 101호
주최 | 서울대학교 식품바이오융합연구소

우리 연구소는 식품바이오융합 관련 분야의 국내외 전문가들을 초빙하여 매년 농업생물공학 국제심포지엄을 개최해오고 있으며, 올해에는 식품의 보존과 기능성 증진을 위한 첨단 식품 공정과 식품 소재에 관한 주제로 최신 연구결과를 발표하고 토론하는 자리를 마련하고자 합니다. 이 분야의 연구가 활성화 될 수 있도록 관심 있으신 분들의 많은 참석을 바랍니다.

- 서울대학교 식품바이오융합연구소장 강동현 -

Program

09:20~09:50
09:50~10:00

10:00~10:40
10:40~11:20
11:20~12:00
12:00~13:30
13:30~14:10
14:10~14:50
14:50~15:30
15:30~15:50
15:50~16:30
16:30~17:10
17:10~17:20
17:20

등록
개회식

좌장 : 김용노 (서울대학교)

Effects of Electrical Processing Methods on Bacterial Spores and Enzymes
Sudhir K. Sastry (The Ohio State University, USA)

Study of Subzero Chilling Protocols for Extended Freshness and Shelf Life of Food Materials
Soojin Jun (University of Hawaii, USA)

Micro Wet Stone-Milling of Food: Processing of Green Tea Paste and Quality Evaluation During Storage
Yutaka Kitamura (University of Tsukuba, Japan)

Lunch Break

좌장 : 최영진 (서울대학교)

Nanoclays-based Nutrient Delivery Systems: Application and Bioavailability
최수진 (서울여자대학교)

Modification of Starch Characteristics by Submerged UVC Irradiation
김현석 (경기대학교)

Synthesis of Glucose Polymers: from Laboratory to Industry
박종태 (충남대학교)

Coffee Break

Complexation of Rosemary Extract with Cyclic Glucan:
Effect on Solubility, Functionality, and Stability in Aqueous Solution
박지운 (한국식품연구원)

Physicochemical Functionality of Clean Label Starch Materials
Produced from Enzymatic Treatment
김용노 (서울대학교)

주니어 과학자 시상식

폐회

사전등록 (QR코드) ※ 등록비 무료



온라인 접수 | 2019. 10. 28.(월)까지 (선착순 마감)
문의 | 서울대학교 식품바이오융합연구소
(☎ 02-880-4921 / cfb@snu.ac.kr)

