



## Carving Chemical Structure of Food Carbohydrates for Creating Novel Benefits in Human Health

일시 | 2017. 10. 27 (금) 13:00~17:00  
장소 | 서울대학교 203동 101호  
주최 | 서울대학교 식품바이오융합연구소

## 초대의 글

우리 연구소는 다양한 첨단 기술들을 융복합하고, 이를 바탕으로 지속적인 관심사가 되고 있는 먹거리의 안전성 확보에 대한 연구에 매진하고 있습니다. 또한 식품의 고부가가치 산업의 증대에 기여하고, 고안전성 식품의 소재개발에 힘쓰며 나아가 질병예방과 치료에 활용할 수 있는 미래지향적인 기술개발을 위해 노력하고 있습니다.

우리 연구소에서는 ‘**Carving Chemical Structure of Food Carbohydrates for Creating Novel Benefits in Human Health**’라는 주제로 심포지엄을 개최하고자 합니다. 이번 심포지엄은 탄수화물의 구조를 변화시켜 인체의 건강기능을 개선하고자 하는 효소공학 관련 국내 석학들의 심도 깊은 강연과, 관련 산·학·연 전문가들을 모시고 의견을 나누는 특별한 자리가 될 것입니다.

바쁘신 일정 가운데서도 부디 참석하시어 활발한 토론의 장이 될 수 있도록 많은 관심과 격려 부탁드립니다.

2017년 10월

서울대학교 식품바이오융합연구소장 강 동 현

## Program

13:00~13:20 Registration

13:20~13:30 Opening Remarks

Chair: 유상호 (세종대학교)

13:30~14:10 Role of Disproportionation Enzymes Involved in Glycogen and Starch Degradation in Plants and *E. coli*

박관화 (서울대학교)

14:10~14:50 Isolation of Resistant Starch (RS)-degrading *Bifidobacterium* from Bovine Rumen Fluid and Investigation of a Related RS-degrading Enzyme

박천석 (경희대학교)

14:50~15:00 Coffee Break

Chair: 김영완 (고려대학교)

15:00~15:40 Structural Basis of Branching Length Determination in the Glycogen Branching Enzyme from *Vibrio vulnificus*

박종태 (충남대학교)

15:40~16:20 Synergistic Actions of Hemicellulose-degrading Enzymes for Production of Prebiotic Carbohydrates

김태집 (충북대학교)

16:20~17:00 Encapsulation of Food Bioactives Using Enzymatically Modified Starch Molecules

김용노 (서울대학교)

17:00 Closing Remarks