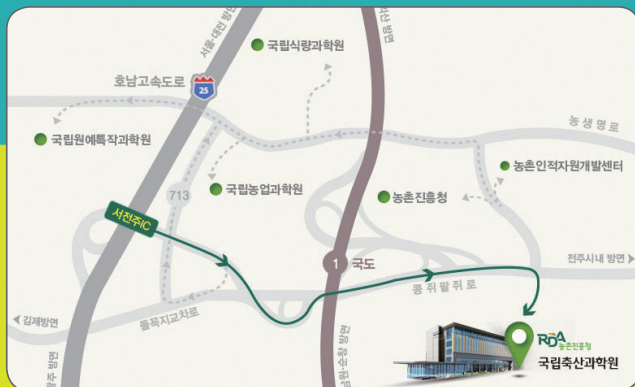


오시는 길



교통편

자가용을 이용할 경우

- 호남고속도로 서전주IC → 전주 방향 진입 → 공취팔쭈로 1500 → 도착

시외버스를 이용할 경우

- 전주시외버스 터미널 하차

72번 시내버스 승차 → 20번째 '혁신도시입구' 정거장 하차 → 김제 방향 도보 10분 → 도착

- 서울남부터미널 출발 - 전주대 행 시외버스

혁신도시 간이정류장(농촌진흥청과 한국전기안전공사 사이) → 김제 방향 도보 15분 → 도착

기차를 이용할 경우

- 전주역 하차

72번 시내버스 승차 → 31번째 '혁신도시입구' 정거장 하차 → 김제 방향 도보 10분

- 익산역 하차

익산역-혁신도시행 시외버스 이용(농촌진흥청과 한국전기안전공사 사이 간이정류장) → 김제방향 도보 15분 → 도착

주소 및 연락처

55365 전라북도 완주군 이서면 공취팔쭈로 1500(금평리 산145-5)

국립축산과학원

Tel : 063-238-7000

문의처

한국축산식품학회 사무국

TEL : (02)458-4594 (010-8939-4594)

FAX : (02)455-4594

E-mail : kosfa78@hanmail.net

Homepage : www.kosfa.or.kr

서울시 강남구 테헤란로 7길 22(역삼동635-4)

한국과학기술회관 본관 614호

기타문의처

학술위원장

김근배 교수 : 031-670-3027/010-7225-5986

학술간사

이원재 교수 : 055-772-1884/010-7171-6198

윤요한 교수 : 02-2077-7585/010-5007-1536

허선진 교수 : 031-670-4673/010-5441-9438

총무간사

남기창 교수 : 061-750-3231/010-6747-9298



글로벌 식문화 구축을 위한 축산식품과 과학의 만남

2016년 5월 26일(목) ~ 5월 27일(금)

국립축산과학원 대강당 및 대회의실

주최 : 한국축산식품학회, 국립축산과학원

주관 : 충북대학교 동물생명과학연구소
서울대학교 축산과학기술연구소

초대의 글

프로그램

축산식품은 인류가 지구상에서 탄생한 이후 줄곧 우리의 주요 식량자원이었고 미래에도 변하지 않을 중요한 식량자원임에 틀림없습니다. 아시다시피 고기, 우유, 계란은 양질의 단백질을 함유하여 인류에게 유익한 식품입니다. 우리나라도 경제발전과 함께 1980년대부터 축산물의 소비량이 급증하였습니다. 덕분에 한국인의 체력이 커지고 삶이 윤택해졌습니다.

그러나 최근 들어서 매스컴을 통한 축산식품이 유해하다는 무분별하고 잘못된 정보가 소비자에게 전달되면서 소비가 주춤하고 있습니다. 물론 우리의 축산물이 더욱 위생적이고 안전하게 소비자에게 공급되어야 하지만, 소비자의 잘못된 인식 전환도 필요합니다. 이러한 노력의 일환으로 이미 4월 28일에 국회의원회관에서 쇠고기 마블링과 건강에 대한 국제심포지엄을 개최한 바 있습니다.

이어서 한국축산식품학회의 가장 큰 행사인 정기학술대회가 5월 26~27일에 국립축산과학원에서 개최됩니다. 축산식품이 소비자에게 보다 품위 있는 고급식품으로 다가가기 위해 품질, 위생, 안전의 기반위에 문화가 접목되어야 한다고 생각합니다.

지구촌에는 다양한 민족들이 그들의 고유한 식습관과 문화를 가지고 고기와 우유를 즐깁니다. 일례로 할랄 식품은 이슬람 문화권의 확대로 인해 국제적 관심이 커지고 있습니다. 이번 축산식품학회 정기학술대회에서는 우리의 한식을 비롯한 고급 식문화가 과학적으로 연계된 축산식품에 관해 다루고자 합니다. 뿐만 아니라 이번 학술대회에서도 저명한 학자의 강연과 각 회원들의 많은 논문이 발표될 것입니다. 부디 참석하시어 새로운 정보를 접하고 서로 좋은 의견을 교류하는 축제의 장이 되길 기대합니다. 26~27일 국립축산과학원에서 뵙겠습니다.

감사합니다.

2016년 5월
한국축산식품학회 회장 이 성 기
국립축산과학원 원장 오 성 중

일시 2016년 5월 26일~27일
장소 국립축산과학원 대강당 및 대회의실
주제 글로벌 식문화 구축을 위한 축산식품과 과학의 만남

▶ 5월 26일(목)

시간	내 용	사회 및 좌장
12:30-13:00	학회 회원등록 안내	
13:00-13:20	식 순 : 개회사 (이성기 한국축산식품학회 회장) 환영사 (오성중 국립축산과학원 원장) 축 사 (이양호 농촌진흥청 청장)	사회 : 주선태 교수 (경상대)
Session I Keynote speech		사회 : 김근배 교수 (중앙대)
13:20-14:10 (50분)	음식윤리란 무엇인가? 김석신 교수 (가톨릭대)	좌장 : 최유림 부장 (국립축산과학원)
14:10-14:50 (40분)	축산식품산업의 미래 메가트렌드 정명섭 교수 (중앙대)	
14:50-15:10 (20분)	Coffee Break / 업체홍보 및 기기전시회 관람 / 포스터 참관	
15:10-15:50 (40분)	고문헌을 통해 본 조선시대 소고기의 의미와 식용 차경희 교수 (전주대)	
Session II 육가공 주제발표		사회 : 허선진 교수 (중앙대)
15:50-16:30 (40분)	Improvement of Rheological Properties of Meat Products induced by Transglutaminase 진구복 교수 (전남대)	좌장 : 김영봉 박사 (한국식품연구원)
16:30-17:00 (30분)	Production of healthier meat: from animal feeding to meat processing 박성권 교수 (세종대)	
17:00-17:30 (30분)	소도체 등급기준 보완 방향 김관태 본부장 (축산물품질평가원)	
Session III 육가공 주제발표		사회 : 이원재 교수 (경상대)
15:50-16:30 (40분)	국내 목장형 육가공 현황과 향후 전망 정석근 박사 (국립축산과학원)	좌장 : 김세현 교수 (고려대)
16:30-17:00 (30분)	Intermolecular interactions in Particle Engineering 채창훈 교수 (강원대)	
17:30-	리셉션 / 포스터 참관	

▶ 5월 27일(금)

시간	내 용	사회 및 좌장
09:00-12:00	업체홍보 및 기기전시회 관람 / 포스터 참관	
Session IV 대학원생 구두발표		
09:00-10:00	대학원생 구두발표 (육가공 / 육가공 및 기타 분야별)	좌장 : 김영훈 교수 (전북대, 육가공&기타) 좌장 : 허선진 교수 (중앙대, 육가공 분야)
10:00-10:20	Coffee Break / 업체홍보 및 기기전시회 관람 / 참관	
Session V 축산식품과 종교		
10:20-10:50 (30분)	할랄인증 육가공품 산업화를 위한 돈육 유래 물질 검출기술 개발 심원보 교수 (경상대학교)	좌장 : 윤요한 교수 (숙명여대)
10:50-11:20 (30분)	유제품 발효과정 중 생성되는 알콜검출기술 개발 박태정 교수 (중앙대학교)	
11:20-11:50 (30분)	해외 이슬람도축의 요구사항 노장서 박사 (한국할랄산업연구원)	
11:50-12:20	시상식 및 폐회	