

<b>한국축산식품학회</b>	<b>보도자료</b>	<a href="https://www.kosfa.or.kr/">https://www.kosfa.or.kr/</a>	
학회사무국담당자	송윤지(+82-2-458-4594)	배포일자	2019. 06. 14(금)

**한국축산식품학회, 국제정기학술대회에 발표된 우수 연구 성과 공유키로...**  
**-대학원생 발표 12편, 논문 총 217편 중 우수논문 대상-**

한국축산식품학회(학회장 김일석)는 지난 23일부터 25일까지 전남대학교 컨벤션홀에서 '축산식품의 지속적 성장을 위한 플랫폼기술(Platform Technology for Sustainable Growth of Foods from Animal Source)'이란 주제로 제51차 국제정기학술발표대회를 열었다.

이날 행사에는 총 229편이 발표되었는데 최우수 발표자 상은 서울대학교 유지현학생(지도교수 조철훈)과 경북대학교 이보인학생(지도교수 최영민), 그리고 최우수 포스터 상은 전남대학교 이창훈학생(지도교수 진구복)과 동국대학교 김수연학생(지도교수 강석성)이 수상자로 각각 선정되었다.

심사위원장을 맡은 서울대학교 조철훈 교수는 "학술대회 기간 중 발표된 229편은 SCIE 논문을 발행하는 저명 학술단체답게 학술적으로 성과가 매우 우수하여 심사에 애를 먹었으며, 비록 수상자로 선정되지는 못하였지만 심혈을 기울인 연구 성과를 발표해 주신 동료 과학자들의 연구 열의에 경의를 표한다"는 소감을 밝혔다.

본 행사를 주관한 김일석학회장(국립경남과기대 교수, 곤충산학협력단장)는 "이번 국제 정기학술대회에서 수상한 24편의 탁월한 연구 성과에 대해서는 학회 사상 최초로 산학 관련 간에 정보를 공유할 수 있는 시스템을 갖추겠다"면서 "이와 관련하여 수상한 논문에 대해 보다 상세하게 알고 싶은 내용이 있을 경우 학회 사무국(02-458-4594, kosfa78@hanmail.net)으로 연락을 주면 연구자와 직접 연구결과를 공유할 수 있도록 학회 사무국에서 연계시켜 드리겠으니 많이 활용해 주실 것을 기대한다"고 말했다.

한국축산식품학회는 축산식품 학술분야에서 전 세계적으로 인정받고 있는 SCI(E)급 국제전문 영문 학술지인 "Food Science of Animal Resources"를 발간하고 있으며 또한 산업지인 "축산식품과학과 산업"도 산학관연과의 긴밀한 교류를 위해 정기적으로 발간하는 등 축산식품 분야의 학문과 산업발전에 크게 이바지 하고 있는 저명 학술단체입니다.

## <기술공유를 위한 국제정기학술대회 우수 발표 및 포스터 목록>

구 분	발 표 제 목	주저자(발표자)	소 속
김영교상 (최우수발표자상)	Synergistic Antimicrobial Effect of Cold Atmospheric Plasma and Clove Oil on Beef Jerky	유지현	서울대학교
이무하상 (최우수발표자상)	Differences in Carcass and Marbling Fleck Characteristics by IMF Content in Hanwoo Longissimus Thoracis Muscle	이보인	경북대학교
우수발표자상	Control of Listeria monocytogenes growth in soft cheese using lactic acid bacteria (LAB) and packaging with grape seed extract (GSE)	임주영	경희대학교
우수발표자상	Development of a Functional Soy Yogurt by Using Lactic Acid Bacteria Producing GABA and DHNA	한민희	한국교통대학교
우수발표자상	Kefir decreases doxorubicin-induced multidrug resistance by attenuating ATP binding cassette transporters in human colorectal cancer cells	김도현	건국대학교
우수발표자상	Effect of Quality and Storage Characteristics of Pyeonyuk according to Fat Substitute Materials	김권중	충북대학교
우수발표자상	Estimation of Aging Degree of Dry-aged Beef Using Electrical Resistance and Mold Distribution	윤지원	서울대학교
우수발표자상	Functional compounds and micronutrients of native chicken strains and Broilers	Mahabbat Ali	순천대학교
우수발표자상	Predictive Model for the Growth Kinetics of Staphylococcus aureus in Raw Beef (Hanwoo) under Various Packaging	유환희	건국대학교
우수발표자상	Product Quality of Chicken Sausages with Addition of Cinnamon (Cinnamomum cassia) and Mushroom (Pleurotus sojur-caju) Powder With Various Concentration	Kanita Galih Julia Rakasivi	전남대학교
우수발표자상	Quality Properties of Meat Emulsion Emulsified with Grape Seed Oil, Alginate, and Gelatin	유민희	한국식품연구원
우수발표자상	The Effect of Rhus Verniciflua Extract on Psychochemical Quality and Antioxidative Stability of Raw Chicken Breast	Farouq Heidar Barido	강원대학교
최우수포스터상	Structural Changes of Myofibrillar Protein Gels Induced by Transglutaminase(TGase) during In-vitro Digestion	이창훈	전남대학교
최우수포스터상	Anti-biofilm activities of Manuka honey and its bioactive component, methylglyoxal, against Escherichia coli O157:H7	김수연	동국대학교

구 분	발 표 제 목	주저자(발표자)	소 속
우수포스터상	Comparison of Hanwoo Beef Loin and Round Digests through Human Gastric Model System in vitro	김혜진	강원대학교
우수포스터상	Neuroprotective effects of different molecular weight peptides obtained from beef by hydrolysis with commercial enzymes in SH-SY5Y cells	이승연	중앙대학교
우수포스터상	Process of Low-Fat Goat Meat Sausages Using Loquat Leaf	박지영	순천대학교
우수포스터상	Technical Characteristics of Protein from Edible Insect Extracted by Protein Solubility	김태경	한국식품연구원
우수포스터상	Influence of Storage Time and Temperatures on Quality Change in Commercial Yogurt Products	이석규	한국교통대학교
우수포스터상	Listeria monocytogenes increases the expression of immune-related genes in C. elegans	윤보현	전북대학교
우수포스터상	Microbiome of Queso Blanco cheese made with Bifidobacterium longum KACC 91563 and Lactobacillus reuteri	유자연	국립축산과학원
우수포스터상	Characterization of antimicrobial peptides originated from Lactobacillus taiwanensis	김삼웅	경남과학기술대학교
우수포스터상	Comparison on Proliferation of Pig Satellite Cells with Different Culture Medium Compositions	윤지원	서울대학교
우수포스터상	Introduction Instrument Grading System Algorithm Using the Method of Video Analysis	이왕열	축산물품질평가원