2018 장류미니포럼
INVITATION

2018년 장류미니포럼
'장류 활용 상품개발 현황과 전망'

일 시 : 2018. 04. 13(금) 14:00~
장 소 : 서울 aT 센터, 세계로룸I (3층)
참석대상 : 2000여명(국내 발효식품 기업, 연구원 및 관련단체 등)
주 제 : 『장류 활용 상품개발 현황과 전망』
주 최 : 한국장류기술연구회 재단법인 발효미생물산업진흥원 Microbial Institute for Fermentation Industry
후 원 : 순창군 SUNCHANG 농림축산식품부 KBIZ 한국장류협동조합

안내말씀

참가비는 무료입니다.
2018년 **장류미니포럼에 여러분을 초대**합니다.
오셔서 학술 행사와 전시회를 참관하시기 바랍니다.
참석하시는 분에게는 순창 장을 선물로 드립니다.

위치안내

주소 : **aT 센터**(양재동) 세계로룸Ⅰ 3층
내비게이션 이용시 : 양재 aT 센터

참가문의

한국장류기술연구회 담당자 : 우진희
TEL : 063) 650-2003
FAX : 063) 653-9590
E-mail : dmady7@srcm.kr

교통안내

지하철 : 신분당선 **'양재시민의 숲' 역 → 4번 출구**
버 스 : 1. 고속버스터미널 정류장에서 462번 탑승
→ aT센터 정류장 하차
2. 강남역에서 140, 407, 407, 421, 440, 441, 462, 470, 471
탑승 후 **aT센터 하차**

INVITATION

초청합니다.

음식에서 조미료로 시작된 장류가 이제는 그 범위를 크게 넓혀가고 있습니다. 단순 맛의 보충 혹은 보강이라는 개념에서 기능성을 갖고 있는 특수식품으로 변화하면서 스스로 한 식품의 주인 역을 담당하는 역할로 진보하고 있습니다.

'장류 활용 상품개발 현황과 전망' 이라는 주제에서 보듯 이번 포럼에서는 우리 장류를 이용하여 발굴되는 여러 식품들을 만날 수 있습니다.

특히 학문적인 관점보다는 장류 생산 업체에서 필요에 의해서 개발된 제품이나 외식업에서 장류를 바탕으로 하여 창조한 음식들이 선보일 것입니다. 소비가 정체되어 산업의 활동에도 영향을 받고 있는 시점에서 우리 스스로가 새로운 활로를 모색하고 국내 뿐만 아니라 외국 시장에도 눈길을 돌리는 것은 매우 시기적절하다고 할 수 있습니다.

이번 포럼에 오셔서 우리의 당면문제를 확인하고 활로를 여는데 같이 힘을 합쳤으면 합니다. 감사합니다.

2018. 3

(사)한국장류기술연구회 회장 신동화

PROGRAM

시간 계획		내 용	발 표 자	비 고
14:00 ~ 14:05	5'	개회 및 국민의례, 참석자 소개	사회자 윤순일 교수 (전북대학교)	
14:05 ~ 14:10	5'	개회사 및 축사		
14:10 ~ 14:40	30'	**전통발효식품의 육성정책**	조주현 사무관 (농림축산식품부 식품산업진흥과)	좌장 송근섭 교수 (전북대학교)
14:40 ~ 15:10	30'	**외식산업에서 장류역할 및 용도확대 방안**	한윤주 대표 (콩두)	
15:10 ~ 15:20	10'	휴식(Coffee Time)		
15:20 ~ 15:50	30'	**장류 기반의 가정 간편식 개발 및 시장전망**	이현경 대표 (주식회사 아딸)	좌장 서병철 소장 (매일식품)
15:50 ~ 16:20	30'	**장류를 이용한 건강기능성식품 개발 및 시장전망**	백진수 대표 (제너럴네이처 주식회사)	
16:20 ~ 16:50	30'	**장류를 기반으로 한 수출확대 방안**	김구택 부장 (대상 주식회사)	
16:50 ~ 17:00	10'	종합토론		