

2015년도

**(사)한국산업식품공학회 추계 및
ILSI Korea 20주년 기념 국제 심포지엄**

- **주제** : 지속가능 미래를 위한 식량자원 손실 최소화 기술
sustainable technologies for minimizing loss of food commodity
- **일시** : 2015년 11월 11일(수) 13:00 - 13일(금) 14:00
- **장소** : 제주도 해비치 & 리조트 다이아몬드홀(학술대회), 사파이어홀(포스터발표)
- **추진목적**
 - 미래 식량자원의 원활한 수급을 위해 식량자원의 생산, 유통, 저장 및 보존 등 식품생산기술 전반에 대한 최신기술 현황 파악
 - 미래유망기술 발굴을 위한 토론의 장을 마련하여 식량자원 손실의 최소화를 통한 지속가능한 미래 식량자원 확보에 기여
- **기대효과**
 - 식량자원의 생산, 유통, 저장, 보존 등 식품분야 전반의 생산기술의 활용
 - 식량자원 최소화 관련 미래유망기술 제안을 통해 관련분야 신기술 개발 토대 마련
- **결과활용**
 - 식량자원 손실 최소화를 위한 현재 기술수준 파악 및 분석
 - 생산, 유통, 저장, 보존 등 각 단계별 요구되는 식량자원 손실 최소화 기술의 발전 및 신기술 개발

▪ 프로그램 일정

- 11. 11(수)

사회자 : 백무열 교수(경희대학교)

12:00-13:00 등록

13:00-13:15 개회사

김병용 교수
(한국산업식품공학회 회장)

13:15-13:30 축사

박기환 교수
(ILSI KOREA 회장)

백무열 교수(경희대학교)

Session I :

Introduction on Sustainable Food Security, challenges, and solutions from production perspective

좌장 : 유장렬 (미래식량자원포럼)

13:30-14:10 - Food Security Status in Korea : Government Perspective

OOO (농식품부 식품산업정책과)

14:10-15:00 - Various Solutions to Achieve Sustainable Food Security - From the Aspect of Food Production

Dr. Harvey Glick
(Monsanto AP Regulatory Policy & Scientific Affairs Lead)

15:00-15:20 Coffee Break

좌장 : 김해영 교수 (경희대학교)

15:20-16:00 - Future Direction to Achieve Sustainable Food Security in Korea:
Food Industry Perspective

이철호 이사장 (식량안보연구재단)

16:00-16:50 - Introduction to Sustainable Food Security :
Conceptua Framework and Food System& Key Challenges

John Lugram(비디오 컨퍼런스)

좌장 : 박기환 (중앙대학교)

17:00-18:00 Panel Discussion

- 11. 12(목)

사회자 : 박기환 교수(중앙대학교)

08:30-09:00 등록

09:00-09:30 (사)한국산업식품공학회 정기총회

김병용 교수
(한국산업식품공학회 회장)

09:30-09:50 기조연설

전혜경 원장
국립농업과학원

최수진 교수(서울여자대학교)

Session II : 유통·저장 안정성 최신 기술

좌장 : 백무열 (경희대학교)

10:00-10:30 - 경쟁력있는 식품원료 확보: Farm to Table

정지원 박사 (CJ제일제당 식품연구소)

10:30-11:00 - Nanotechnology to Enhance Safety and Security in Food
Distribution and Preservation

University of Florida Department of Animal Sciences
정광철 교수 (K. Casey Jeong)

좌장 : 강석원 (농촌진흥청)

11:00-11:30 - Supercooling of Perishable Foods for Extended Freshness
and Shelf Life in the Cold Chain

University of Hawaii, Department of Human Nutrition, Food and Animal Sciences,
전수진 교수

11:30-12:00 - 신선식품 손실 최소화를 위한 냉장온도관리 기술

조상우 국장 (풀무원)

12:00-13:30 오찬

- 11. 12(목)

13:00-13:05 개회사

강기문
(CJ)

13:05-13:20 제2차 한국식품냉동기술협의회 정기총회

Session II : 냉동식품의 고부가가치 산업화 및 전략

강기문 (CJ)

좌장 : 이동언 (중앙대학교)

13:30-14:10 - The Freezing Processes and Storage in General (Especially in the Focus of Waste Reduction and Energy Consumption Aspects)
Dr. Volker Gaukel (Karlsruhe Institute of Technology (KIT))

14:10-14:50 - The use of Additives to Reduce Recrystallization During Frozen Storage
Diplom. Eng. Andreas Reiter (Karlsruhe Institute of Technology (KIT))

14:50-15:20 - Emerging Freezing and Thawing Technologies Focused on Supercooling Phenomena
박성희 교수 (강릉원주대학교)

15:20-15:30 Coffee Break

좌장 : 윤원병 (강원대학교)

15:30-16:10 - Mayekawa Freezer의 최신동향
Manager, Nobumitsu-Koga (MYCOM)

16:10-16:50 - 3D 계측 장치를 이용한 얼음결정체 측정 기술
Prof. Yasuyuki Sagara (The University of Tokyo)

16:50-17:20 - 국산 농산물 냉동 식재료의 연구현황과 향후 발전 전망
한귀정 (농촌진흥청)

좌장 : 한귀정 (농촌진흥청)

17:20-17:40 Panel Discussion

17:40-18:00 포스터 시상식 및 폐회식