

		<h1>보 도 자 료</h1>			
2019년 5월 23일(조간)부터 보도될 수 있도록 협조 바랍니다. <small>* 인터넷, 방송, 통신은 5월 22일 11시부터 보도 가능</small>					
배포일시	2019. 5. 22. (총 5쪽)	담당부서	축산물이용과		
담당과장	김진형 과장 (063-238-7350)	담당자	강선문 연구사 (063-238-7394)		

첨단 기술 더한 축산식품의 미래를 만나다

- 농촌진흥청 · 한국축산식품학회, 23~25일 국제학술대회 -

- 농촌진흥청(청장 김경규) 국립축산과학원은 정부혁신의 하나로 사단법인 한국축산식품학회와 함께 ‘축산식품의 지속성장을 위한 플랫폼 기술’을 주제로 23일부터 25일까지 전남대학교 컨벤션홀에서 국제학술대회를 연다.
 - 이 자리에는 9개 나라에서 국내외 축산, 식품 분야의 산업체와 대학, 연구소 관계자 500여명이 참석한다.
- 이번 학술대회는 축산식품의 지속가능성과 건강기능성, 안전성을 높이기 위한 새로운 기술에 관한 발표와 토론이 진행된다.
 - 국내 축산식품산업에 미래형 첨단 기술을 도입하기 위한 우리나라의 플랫폼 기술에 대한 주제 발표에 이어,
 - 축산식품의 소비 촉진과 영양학적 가치 홍보를 위해 호주와 한국, 필리핀, 말레이시아의 축산가공품 건강기능성 증진 기술과 중국, 한국의 영양유전체학¹⁾적 분석 기술도 소개된다.
 - 또한, 안전성을 높이는 기술로 목장형 치즈의 유해균을 억제하는 기술과 가금육제품의 식중독균 신속 검출법도 소개된다.

1) 인간이 섭취한 영양소가 개인의 유전적 특성과 어떤 연관성이 있는지 연구하는 학문

- 농촌진흥청 국립축산과학원 양창범 원장은 “국내 축산식품산업에서도 4차 산업혁명의 기반이 되는 플랫폼 기술 개발과 도입이 활성화돼야 한다.”라며,
- “이번 학술대회가 플랫폼 기술 연구를 위한 정보 교류와 국내외 인적네트워크 형성에 도움이 되길 바란다.” 라고 전했다.

【참고자료】 제51차 한국축산식품학회 국제학술대회 프로그램

 	보도자료 관련 문의나 취재는 농촌진흥청 축산물이용과 강선문 농업연구사 (☎ 063-238-7394)에게 연락 바랍니다.
---	--

<참고자료>

제51차 (사)한국축산식품학회 국제학술대회 프로그램

□ 5월 23일(목)

시 간	세 부 내 용
10:00~12:00	대학원생 구두발표 경연
13:00~14:00	등록(컨벤션홀)
14:00~14:30	개회식(컨벤션홀) - (개회사) 한국축산식품학회장(경남과학기술대학교 김일석 교수) - (환영사) 국립축산과학원장(양창범 원장)
본강연(컨벤션홀)	
14:30~15:20	유제품의 식품구조 설계 (Matt Golding 박사, 마세이대학교, 뉴질랜드)
15:20~15:45	젊은 과학자 특강1 (컨벤션홀) 산성 스트레스에 따른 락토바실러스 람노서스(<i>Lactobacillus rhamnosus</i>) GG의 전사반응 및 소장 부착력 향상 (Cheng-Chung Young 박사, 말레이시아사이언스대학교, 말레이시아) 젊은 과학자 특강2 (광주은행홀) 소 근육에서 다양한 연도조절 유전자의 역할 해석 (Ramalingam Vaikundamoorthy 박사, 바라티다산대학교, 인도)
15:45~16:10	젊은 과학자 특강1 (컨벤션홀) 유단백질 기반 나노 운송시스템의 개발 및 기능성 (하호경 박사, 순천대학교) 젊은 과학자 특강2 (광주은행홀) 근육, 혈액의 대사물질과 근섬유 특성, 육질의 연관성 (최지환 박사, 한국농수산대학)
16:10~16:35	젊은 과학자 특강1 (컨벤션홀) 병원성 분석을 통한 농가형 치즈의 미생물학적 안전성 및 박테리아 분리물질의 항균 저항성 (이수민 박사, 숙명여자대학교) 젊은 과학자 특강2 (광주은행홀) 저온 대기압 플라즈마 처리에 따른 식육의 변색기작 및 적용 (용해인 박사, 한국식품연구원)
16:35~17:00	젊은 과학자 특강1 (컨벤션홀) 대사증후군 예방 가능성 식품의 대사반응 분석을 위한 영양 유전체학적 접근 (유리 박사, 서울대학교) 젊은 과학자 특강2 (광주은행홀) 건식숙성쇠고기의 풍미 영향요인 및 증진기작 (이현정 박사, 서울대학교)
18:00~20:00	환영 리셉션

□ 5월 24일(금)

시 간	세 부 내 용
본강연(컨벤션홀)	
09:00~09:50	돼지고기 품질특성 및 변이성의 영향요인 (Anna Dilger 박사, 일리노이주립대학교, 미국)
09:50~10:40	식육 영양유전체학 : 식육의 영양학적 측면에서 새로운 이해 (Chunbao Li 박사, 난징농업대학교, 중국)
10:40~11:30	복합 원료를 위한 식품 3차원 프린터 연구 (이인환 박사, 충북대학교)
점심식사	
11:30~13:30	
13:30~14:00	기조강연1 (컨벤션홀) 저온가열 및 숙성 중 이노산5-인산염이 고의 연도에 미치는 영향 (Masanori Matsuishi 박사, 일본수의생명과학대학교, 일본) 기조강연2 (박물관) 품질이 증진된 발효유제품의 유산균 특성 (Mark Turner 박사, 퀸즈랜드대학교, 호주)
	후원기관 특강 (광주은행홀) 한우고기 수출현장 애로해결기술 개발 (채동수 박사, 한국쇠고기수출연구센터)
14:00~14:30	기조강연1 (컨벤션홀) 식육가공품의 포화지방 저감을 위한 올레오겔화 및 플랫폼 기술 (이수영 박사, 세종대학교) 기조강연2 (박물관) 식이가 장내 균총에 미치는 영향 (Tatsuya Unno 박사, 제주대학교)
	후원기관 특강 (광주은행홀) 한우고기 수출전략의 문제점 및 해결 (서효동 박사, 한국산업개발협회)
14:30~15:00	기조강연1 (컨벤션홀) 실시간 중합효소연쇄반응(real-time PCR) 기반 기금육·난기공품의 살모넬라 신속 검출법 (육형운 박사, 한국교통대학교) 기조강연2 (박물관) 동물성 프로바이오틱스 및 발효육제품 미생물로서 돼지 소장 및 발효돈육의 피디오코카스 에시틸락티스(<i>Pediococcus acidilactici</i>)의 특징 및 적용 (Francisco Elegado 박사, 바이오테크, 필리핀)
	후원기관 특강 (광주은행홀) 4차산업혁명기술을 활용한 한우고기 품질향상 (오재돈 박사, 전북대학교)

□ 5월 24일(금)

시 간	세 부 내 용	
15:00~15:20	휴식	
15:20~15:50	기조강연1 (컨벤션홀)	사료 및 사료 원료에서 푸모니신, 제랄레논, 디옥시니발레놀의 발생 (이찬 박사, 중앙대학교)
	기조강연2 (박물관)	우유 유래 엑소좀(exosomes) 및 생물학적 영향 (오상남 박사, 전주대학교)
	후원기관 특강 (광주은행홀)	축산식품 브랜드를 위한 친환경 프로바이오틱스 연구사례 (허재영 박사, 전북대학교)
15:50~16:20	기조강연1 (컨벤션홀)	곤충식품의 기능적 특성 (황재삼 박사, 농과원)
	기조강연2 (박물관)	만성스트레스를 받은 실험쥐에서 뇌·장내 균총에 대한 프로바이오틱 발효유단백질의 조절기작 (오남수 박사, 고려대학교)
	후원기관 특강 (광주은행홀)	인간과 동물의 건강한 공존을 위한 약품 및 가축의 차세대 전환 (이성재 박사, 한국메디케어)
16:20~16:50	기조강연1 (컨벤션홀)	육질의 유전체학적 연구 (김준모 박사, 중앙대학교)
	기조강연2 (박물관)	소장 발효모델을 이용한 프로바이오틱스 및 프리바이오틱스가 장내 균총에 미치는 영향조사 (두은희 박사, 서울대학교)
17:00~17:30	시상식 및 폐회	

□ 5월 25일(토)

시 간	세 부 내 용	
원탁토론회(농대 #5, 그랜드홀)		
09:30~12:00	축산식품의 품질 관리 (진행자 : 임지영 박사, 국민대학교)	
12:00~12:10	폐회	