

## 디지털 시대, 축산 식품 산업 미래 전략을 논하다

- 5월 29일~31일, 국립축산과학원·한국축산식품학회 국제학술대회 공동 개최
- 디지털 시대, 달라진 축산 식품 산업의 현황과 미래 전략 논의

농촌진흥청(청장 조재호) 국립축산과학원과 (사)한국축산식품학회는 ‘디지털 신성장 시대, 축산식품산업의 전략: 전통과 혁신의 공존 및 상생’을 주제로 5월 29일부터 사흘간 대전컨벤션센터에서 제56회 국제학술대회를 개최한다.

이번 국제학술대회에는 국내외 축산 및 식품 분야 정부 기관, 대학, 연구소, 산업체 관계자 400여 명이 참석할 예정이다. 국내외 축산 식품 전문가 60여 명이 연사로 나서며, 기조연설, 특별강연, 특별토론과 총 9개의 분과(세션)별 주제 발표가 있을 예정이다.

첫째 날(5월 29일)에는 신진연구자 발표로 안전한 식육과 유·육제품 생산을 위한 미래 기술을 소개한다. 또한 ‘연구논문 작성을 위한 인공지능(AI) 활용’과 ‘연구 윤리의 필요성’에 관한 특별강연도 진행된다.

둘째 날(5월 30일)에는 9개 분과(세션)별 주제 발표를 진행한다. 환경을 고려한 탄소저감식품 저온유통체계(콜드체인) 기술, 식품 안전과 관련된 클린라벨(Clean Label)\* 인증 시스템을 소개한다. 아울러 마이크로바이옴을 활용한 축산 식품, 축산 빅데이터 활용 등 최신 기술도 선보인다.

\* 합성첨가물 및 가공 최소화, 간결한 원료 사용 등을 기준으로 소비자가 이해하기 쉬운 식품 원료 및 처리 과정 정보를 제공하는 식품

육제품 초냉각 기술, 기능성 프로바이오틱스 개발 등 축산 식품 산업 최신 연구 동향과 성과 발표도 준비돼 있다.

셋째 날(5월 31일)에는 ‘축산 식품에 대한 소비자 인식 이해’를 주제로 특별강연을 마련한다. 기후 변화에 대한 축산업의 대응 방안은 무엇인지 고민하고, 축산업을 바라보는 소비자 인식이 어떻게 변화했는지도 살펴본다.

한국축산식품학회장 주선태 교수(경상국립대)는 “디지털 시대, 축산 식품 산업 변화를 정확히 읽고 그에 부응하는 심도 있는 토론이 펼쳐질 것으로 기대한다.”라며, “이번 학술대회가 대한민국 축산 식품 산업이 나아갈 방향을 진단하고 한 단계 도약하는 계기가 되기를 바란다.”라고 전했다.

농촌진흥청 국립축산과학원 임기순 원장은 “축산 식품 산업이 직면한 다양한 도전에 대응하기 위해서는 전문가 협력이 중요하다.”라며, “지식 공유의 장에서 국내외 전문가들이 협력의 기회를 모색하고, 이를 토대로 축산 식품 산업 발전에 중추적 역할을 할 수 있기를 기대한다.”라고 말했다.

붙임. 제56차 한국축산식품학회 국제 정기학술대회

담당 부서	국립축산과학원	책임자	과 장	송금찬 (063-238-7350)
	축산물이용과	담당자	연구사	배인선 (063-238-7356)



**붙임**

**제56차 한국축산식품학회 국제 정기학술대회 세부일정**

□ 5월 29일(수)

일시	세부내용			
13:00~14:00	<b>워크숍 발표</b>			
	축산물의 유전체 빅데이터 분석 (임병휘 박사, 중앙대)	동물성 식품 데이터 통계 분석 (김미란 박사, 가톨릭대)	FSAR <sup>(동물자원식품과학)</sup> 소개 (허선진 교수, 중앙대)	
14:00~14:10	휴식			
14:10~15:50	<b>대학원생 구두발표</b>			
15:50~16:00	휴식			
16:00~17:00	<b>신진연구자 발표1 : 유제품</b> (정사무엘 교수, 충남대)	<b>신진연구자 발표2 : 유제품 및 기타</b> (송수연 교수, 전북대)	<b>학생 구두 발표 경진대회</b> (이승연 교수, 경상대)	
	비열 플라즈마를 이용한 천연 아질산염 제조 (조경 박사, 충남대)	프로바이오틱스 유래 세포외 소포체의 수면 개선 효과 (어주영 박사, 서울대)	커피어 발효 유제품의 향미 증진 연구 (김소연, 중앙대)	
	유청 단백질을 이용한 세포 배양육 연구 (이슬희 박사, 충북대)	PRRSV 감염에 대한 숙주 반응 해독 (임병휘 박사, 중앙대)	근육 생성 능력에 따른 닭 품종 간 차이 분석 (여명, 서울대)	
	육계 고기 도축 진위 판별을 위한 분광학 기능성 (하피즈 우바이둘 레흐만 박사, 파키스탄 라호르 대학)	식량 안보를 위한 대체단백질 연구 (이재훈 박사, 한식연)	돈육 소시지 내 잔류 아질산염의 모니터링 방법 (손우영, 경상대)	
	풍미 강화를 위한 저가치 성분 활용 (김지한 박사, 뉴질랜드 농업연구소)	마이크로바이옴 해독: 과제 및 기술적 한계 (박희국 박사, 미국 콜롬비아대)	돈육 부부 지방량에 미치는 도체 무게의 영향 (전서현, 충남대)	
	염소도체 혈관 세척을 통한 살모넬라 제어 효과 (황교은 박사, 미국 위스콘신대)	세포 배양육 공정의 최적화 (조슈야 플랙 박사, 네덜란드 델프트공대)	락토바실러스 퍼시스터 세포의 특성 (김혜인, 전북대)	
	식물성 오일을 이용한 육계 소시지의 가공조건 (신동진 박사, 미국 퍼듀대)	양고기 품질에 미치는 발효된 중국 부추의 효과 (카이민 니우 박사, 중국 장시 과학원)	식용 곤충을 이용한 고기 대체식품 개발 (신예원, 중앙대)	
			흑염소의 연화 작용을 위한 생강 추출물 효과 (안진희, 공주대)	
	17:00~17:10	휴식		
	17:10~18:00	<b>특별강연 1: 대학원생을 위한 조언 및 멘토링</b> (박성권 교수, 세종대)		
	연구논문 작성을 위한 AI 활용 (황윤희 박사, ㈜컴팩스)	과학분야에서 연구 윤리 필요성 및 사례 (오세중 교수, 전남대)		

□ 5월 30일(목) 오전

일시	세부내용		
9:00~10:30	<b>세션1. 디지털 시대의 혁신적인 기술</b> (임태규 교수, 세종대)	<b>세션2. 지속가능한 축산식품을 위한 마이크로바이옴 활용</b> (한경식 교수, 삼육대)	<b>세션3. 축산식품을 위한 클린라벨 인증 시스템</b> (최윤상 박사, 한식연)
	AI 및 광학 기반 비파괴적 농산물 품질 평가 (김기석 박사, 서울대)	장내 미생물 군집이 동물 형질에 미치는 영향 (광철 케이시 정 박사, 미국 플로리다대)	클린라벨 인증을 위한 천연 보존료 개발과 산업 적용 (이희영 박사, 한식연)
	고령친화식품을 위한 3D 프린팅용 수리미 잉크 평가 (이상길 교수, 부경대)	염기서열 분석을 통한 육류의 미생물 군집 추적 (김선애 박사, 이화여대)	클린라벨 식육 생산을 위한 아질산염 대체 기술 개발 (김태경 박사, 한식연)
	우뭇가사리를 이용한 치즈 제조의 3D 프린팅 기술 (정영훈 박사, 경북대)	기능성 식품을 위한 마이크로바이옴과 대사체 분석 (김수아 박사, 전주대)	유제품 품질 향상을 위한 돈육과 식이섬유의 활용 (정사무엘 교수, 충남대)
			소비자 인식 조사 기반 가공육의 클린라벨 인증 시스템 (박민경 박사, 한식연)
10:30~10:40	휴식		
10:40~12:10	<b>세션4. 디지털 축산과 식품 정보를 위한 빅데이터 활용</b> (김준모 교수, 중앙대)	<b>세션5. 유제품 산업의 최신 트렌드와 성과</b> (이원재 교수, 경상대)	<b>세션6. 식품 안보 보장을 위한 대체단백질 융합 연구</b> (조창원 박사, 한식연)
	한우 등심의 마블링 지표 탐색 방법 (김형용 박사, ㈜인실리코젠)	유제품 기술과 지속가능성 트렌드 (김지욱 박사, 뉴질랜드 폰테라)	식품 안보 관점에서의 세포 기반 식품 연구 방향 (최윤상 박사, 한식연)
	삼겹살 전사인자 네트워크의 유전체-형질표현 분석 (이승훈 박사, 중앙대)	발효 마유에서 추출한 프로바이오틱 특성 (게렐투야 렌친칸드 박사, 몽골대)	세포 기반 식품 생산의 효율 증진 기술 (조철훈 교수, 서울대)
		기능성 향상을 위한 프로바이오틱스 탐색 (박수동 박사, ㈜에이치와이)	근육 줄기세포를 활용한 세포 기반 식품 생산 기술 (박종흠 박사, 한국원자력연구원)
	빅데이터를 기반으로 한 스마트 축산 농장 소개 (신동현 박사, 전북대)	미세 플라스틱의 효소 분해 가능성 (우베 보른쇼이어 박사, 독일 그라이프스발트대)	세포 기반 식품의 안전성 및 독성 평가 (임원중 박사, 한국독성학연구원)

□ 5월 30일(목) 오후

일시	세부내용		
13:30~14:00	<b>개회식(201호)</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 개회사-주선대 회장(한국축산식품학회)</li> <li>■ 환영사-임기순 원장(농촌진흥청 국립축산과학원), 백형희 원장(한국식품연구원)</li> <li>■ 시상식</li> </ul>		
14:00~14:30	<b>학술상 수상자 강연</b>		
14:30~14:40	휴식		
14:40~15:30	<b>특별강연 2: 기념 강연</b>		
15:30~15:40	휴식		
15:40~16:20	<b>기조강연 1(오세중 교수, 전남대)</b>		
	유제품 성분의 화학적 특성과 생리활성(임지영 박사, 국민대)		
16:20~16:30	휴식		
16:30~18:00	<b>세션7. 식육과학의 발전 방향</b> (김학연 교수, 공주대)	<b>산업체 세션8. 축산식품 산업의 발전</b> (김영봉 박사, 트리마란)	<b>세션9. 탄소저감식품 콜드체인 기술</b> (김훈 박사, 한식연)
	단백질 번역 후 변형과 신선육 품질의 관계 (왕양 장 박사, 중국 난진농대)	지역재산권에서 대체식품 개발 동향 (하혜경 특허 검토관, 한국지적재산권청)	식품 냉장 보관을 위한 새로운 증발식 냉각 시스템 (안재환 박사, 한식연)
	육류의 실용적인 초냉각 보존 방법 (홍근표 교수, 세종대)	할랄 인증을 위한 축산식품 연구 동향 (이현성 박사, 한식연)	계란의 실시간 모니터링을 위한 동적 모델 개발 (김지영 박사, 한식연)
	유제품의 신선도 보존을 위한 초냉각 기술 (전수진 박사, 미국 하와이대)	식품 혁신 기술 (정준재 박사, 한국식품산업클러스터진흥원)	저탄소 식품 냉장 유통을 위한 고효율 냉각 기술 (전용석 교수, 아주대)
	식품 안전 관리 정보 기술의 활용 방안 (박정일 팀장, 한국식품안전관리인증원)	가정용 에너지 절약을 위한 데이터 기반 연구 사례 (김동우 박사, 한식연)	

□ 5월 31일(금)

일시	세부내용		
9:00~9:40	<b>기조강연 2(허선진 교수, 중앙대)</b>		
	초가공 식품의 병리생리학적 메커니즘(마리오 에스페페즈 박사, 스페인 엑스트레마두라 대학)		
9:40~9:50	휴식		
9:50~11:20	<b>특별강연 3: 축산식품에 대한 소비자 인식 이해</b> (김영훈 교수, 서울대)		
	기후 변화에 대한 축산업의 대응(김정인 박사, 중앙대)		
	축산 산업과 기후 위기에 관한 진실(이상석 박사, 순천대)		
	축산식품에 대한 소비자들의 건강 우려 대응 방안 (조철훈 교수, 서울대)		
	축산업에 대한 부정적 인식과 문제해결 방법(김재민 편집장, 농장에서 식탁까지)		
11:20~11:30	휴식		
11:30~12:30	시상식 및 폐회식		