

*August 30 AM (Fri)*

**Room H6**

## **IPET Symposium I**

### **기능성강화식품**

*Sponsored by Korea Institute of Planning and Evaluation for Technology in Food, Agriculture, Forestry and Fisheries*

*Chair: Dae-Young Kwon, Korea Food Research Institute, Korea*

IPET-1 09:10-09:30

**프로바이오틱 균주와 천연물의 복합발효산물을 이용한 염증성 장 질환의 면역조절 식품소재 개발**

김세헌 (고려대학교)

IPET-2 09:30-09:

**오리육을 이용한 기능성 육가공 제품 및 외식산업 시스템 개발**

김영봉 (한국식품연구원)

IPET-3 09:50-10:10

**Xanthophyll 함유 식물 소재로부터 항산화성 억제 기능성 식품 개발**

판철호 (한국과학기술연구원)

IPET-4 10:10-10:30

**기능성 친환경 감귤발효제품 개발**

최인욱 (한국식품연구원)

IPET-5 10:30-10:50

**저지방-고단백 기능성 콩식품개발과 부산물활용기술개발**

김욱 (고려대학교)

IPET-6 10:50-11:10

**발아대두 동충하초의 유효성평가 및 제품개발**

박동기 (㈜세포활성연구소)