

August 30 PM (Fri)
Room H6

IPET Symposium II

전통웰빙식품

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

Chair: Jung-Kue Shin, Jeonju University, Korea

IPET-7 13:30-13:50

대두발효기술을 이용한 신규 향미증진 발효 맛내기 소재 개발

허병석 (삼표식품기술연구소)

IPET-8 13:50-14:10

한국산 미생물발효차 제조기술 개발

마승진 (목포대학교)

IPET-9 14:10-14:30

성인형 난치성질환 예방용 고기능, 고효능 인삼 제품개발

김보연 (한국생명공학연구원)

IPET-10 14:30-14:50

유과제조용 비유탕 진공팽화기계 개발

류기형 (공주대학교)

15:00-16:00

종합토론 및 질의응답

좌장 및 발표자