

카레

향신료가
인간
마드는
음식문화와
인간기능성
을 통한

The 4th International Symposium on **CURRY & SPICE** Curry! Food Culture and Health Functionality

제 4회 카레 및 향신료 국제심포지엄

2014년 4월 24일 (목)
오전 9시 30분 ~ 오후 4시

그랜드 인터컨티넨탈
서울 파르나스 그랜드 볼룸 (5F)
Grand Intercontinental
Seoul Parnas Grand Ballroom

Location & Symposium Information



The 4th International Symposium on **CURRY & SPICE** Curry! Food Culture and Health Functionality

제 4회 카레 및 향신료 국제심포지엄

2014년 4월 24일 (목)
오전 9시 30분 ~ 오후 4시

그랜드 인터컨티넨탈 서울 파르나스 그랜드 볼룸 (5F)
Grand Intercontinental Seoul Parnas Grand Ballroom

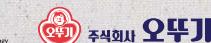
- 주차증을 가지고 오시면 무료주차 확인을 해드립니다.
- 그랜드 인터컨티넨탈 서울은 코엑스 인터컨티넨탈 서울과 다릅니다.
- 지하철 : 그랜드 인터컨티넨탈 서울은 지하철 2호선 삼성역과 연결되어 있습니다.
5번 출구에서 그랜드 인터컨티넨탈 서울로 바로 연계됩니다.
- 한국식품과학회 / Tel 02-566-9937, 그랜드 인터컨티넨탈 서울 / Tel 02-555-5656



주최 | Organized by



후원 | Sponsored by



The 4th International Symposium on **CURRY & SPICE** Curry! Food Culture and Health Functionality

제 4회 카레 및 향신료 국제심포지엄

동 · 서양 많은 사람들이 즐겨 섭취하는 카레의 주원료인 강황은 독특한 향미와 노란색소 때문에 열대 아시아지역을 중심으로 고대로부터 오랫동안 사용되어 왔습니다. 최근에는 강황의 성분인 커큐민(curcumin)이 다양한 건강기능성을 가지고 있다는 사실이 알려지면서, 카레와 강황 향신료는 일상적으로 섭취할 수 있는 훌륭한 건강식품으로 여겨지고 있습니다.

이에 한국식품과학회에서는 (주)오뚜기의 후원으로 “카레, 향신료가 만드는 음식 문화와 건강기능성 (Curry! Food Culture and Health Functionality)”이라는 주제로 제 4회 카레 및 향신료 국제심포지엄을 개최하게 되었습니다. 이번 심포지엄에서는 국 · 내외 최고의 전문가들이 카레 및 강황에 의한 유방암 억제 효과, 인지 기능개선 효과, 항지방 효과, 그리고 건강한 식문화와 관련된 최신 연구결과를 발표하고 토론할 예정입니다.

학계, 산업계, 의료계 등 각 분야의 전문가 여러분 및 평소 카레 및 향신료에 관심이 있으신 모든 분들을 초대하오며, 이번 심포지엄이 국민의 보건향상과 행복한 삶에 큰 기여를 할 수 있는 유익한 정보교류의 장이 되기를 기대합니다.

2014년 4월
한국식품과학회 회장

이호

09:30~10:10 | 등록

10:10~10:30 | 개회사 및 축사

이호 / 한국식품과학회 회장

이강훈 / 주식회사 오뚜기 대표이사

Session I

좌장 : 백형희 교수 / 단국대학교

카레와 강황의 의학적 효능

10:30~11:10 | 유방암 예방을 위한 커큐민 및 나노커큐민의 유관내 투여법

전용순 교수 / 가천대학교 길병원

11:10~11:50 | 기능성식품의 뇌인지 기능 개선 가능성: 커큐민의 해마신경생성에 미치는 영향

이재원 교수 / 부산대학교

11:50~12:50 | 오찬

Session II

좌장 : 김대옥 교수 / 경희대학교

향신료의 생리적 기능

12:50~13:30 | 후성유전학적 조절을 통한 후추의 항지방 효과

엄수중 교수 / 세종대학교

13:30~14:10 | The Gastrointestinal Tract Microbiome and the Metabolism of Herbal Compounds such as *Trigonella foenum-graecum* Extract

Prof. Luis Vitetta / The University of Queensland, Australia

14:10~14:40 | 카레시식 이벤트 및 휴식

Session III

좌장 : 정명수 교수 / 이화여자대학교

카레 식문화에 의한 건강한 삶

14:40~15:20 | Curcumin and its Derivatives Suppress Activation of Dioxin Receptor

Prof. Hitoshi Ashida / Kobe University, Japan

15:20~16:00 | Curry in Indian Culture and Significance for Health

Prof. Jamuna Prakash / Mysore University, India

16:00 | 폐회사

주최 | Organized by



후원 | Sponsored by

