

2024년 동아시아식생활학회 추계학술대회 초록 목록

분야 및 번호	초록 제목	저자
식품·조리과학-1	참깨박 첨가 약과의 품질특성 및 항산화 활성	강효성 ¹ .김명현 ² .심기현 ^{1*} ¹ 숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공, ² 배화여자대학교 조리학과 K-Food 전공
식품·조리과학-2	천심련 분말을 첨가한 머핀의 이화학적 품질 특성	김도희 ¹ .신경옥 ^{2*} ¹ 삼육대학교 식품생명산업학과, ² 삼육대학교 식품영양학과
식품·조리과학-4	골드키위를 이용한 고품질 증류주 개발 연구	임효진 ¹ , 정인성 ¹ , 심유미 ² , 이상현 ² , 문애경 ³ , 정철 ^{2*} ¹ 농업회사법인 술도가제주바당(주) ² 서울벤처대학원대학교 ³ 제주특별자치도농업기술원
식품·조리과학-5	건조 및 로스팅 조건에 따른 발아쌀귀리의 품질특성 및 면역활성	김숙정 ^{1*} .선유경 ¹ .이주형 ² .강혜림 ² .양은주 ¹ ¹ (재)전남바이오진흥원 식품산업연구센터, ² 강진된장영농조합법인
식품·조리과학-6	여수돌산갓 씨앗의 일반성분함량 및 항염증능 효과	김숙정 ^{1*} .성혜미 ¹ ¹ (재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터*
식품·조리과학-7	배 착즙액을 기반으로 한 숙취해소 음료 개발	김숙정 ^{1*} .최은원 ¹ .선유경 ¹ .신민호 ² .고창규 ³ .배승현 ³ .손효 진 ¹ ¹ (재)전남바이오진흥원 식품산업연구센터, ² (주)가보팜스, ³ 한국식품산업클러스터진흥원

식품·조리과학-8	쌀귀리의 발아 전후에 따른 품질특성 및 면역활성	김숙정 ^{1*} ·선유경 ¹ ·이주형 ² ·강혜림 ² ·양은주 ¹ ¹ (재)전남바이오진흥원 식품산업연구센터, ² 강진된장영농조합법인
식품·조리과학-9	빌베리 스펀지케이크의 품질평가	*윤진아·김용희 강서대학교 식품영양학과
식품·조리과학-10	타트체리 분말 첨가 스펀지케이크의 품질 및 관능평가	*윤진아·정상현 강서대학교 식품영양학과
식품·조리과학-11	호화맵쌀가루와 썩가루를 이용한 쌀다식 제조의 최적화 연구	조채영 ¹ , 조유현 ² , 이영숙 ² , 정현아 ² , 노정옥 ^{2*} ¹ 전북대학교 교육대학원 영양교육전공, ² 전북대학교 식품영양학과
식품·조리과학-12	국내 보존료의 섭취 수준 평가 및 국내외 사용기준 국제조화 연구	김은주 ^{1*} ¹ 사단법인 한국국제생명과학회
식품·조리과학-13	건조방법에 따른 흰목이버섯의 이화학적 특성	김명현* · 손정우 · 주난영 · 염진철 · 신계숙 · 김정은 · 한장호 배화여자대학교 조리학과
식품·조리과학-14	Inhibitory Effect of Lotus(Nelumbo nucifera) Seed Extract on Melanogenesis via Down-regulation of Tyrosinase Expression in B16F10 Cells	Su-Hyeon Hwang ¹ · Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University, ² *Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-15	Antioxidant Effects of Water and Ethanol Extracts prepared with Kiwi Pomace	Su-Hyeon Hwang ¹ · Hee-Bin Ku ¹ · Soo-A Lee ¹ · Ju-Hyeon Park ¹ · Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University, ² *Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-16	Antiadipogenic Activity of Thinned Immature Mango and Mango Leaf Extracts in 3T3-L1 Cells	Woo-Deung Sim ¹ · Hee-Bin Ku ¹ · Kyoungmi Park ² · Sang Woo Choi ² · Mi Geon Cheon ² · Gyo-Nam Kim ^{4*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University,

		² Dept. of Horticulture Research, Gyeongsangnam-do Agricultural Research and Extension Services, ³ *Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-17	Antioxidant Activities of Thinned Immature Mango (<i>Mangifera indica</i> L. Irwin) and Mango Leaf Extracts	Hee-Bin Ku ¹ · Woo-Deung Sim ¹ · Kyoungmi Park ² · Sang Woo Choi ² · Mi Geon Cheon ² · Gyo-Nam Kim ^{3*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University, ² Department of Horticulture Research, Gyeongsangnam-do Agricultural Research and Extension Services, ³ *Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-18	Antioxidant and Antiaging Activities of Diospyros Kaki Extract	Woo-Deung Sim ¹ · Ju-Hyeon Park ¹ · Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University, ^{2*} Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-19	Physical and rheological properties bigels formed with κ-carrageenan/locust bean gum hydrogel and glycerol monostearate/rice bran wax oleogel	Jieun Won ¹ . Bum Ju Kil ¹ . Aruem Han ¹ . Yoon Hyuk Chang ^{1*} ¹ Department of Food and Nutrition, and Bionanocomposite Research Center, Kyung Hee University
식품·조리과학-20	식혜박 분말을 첨가한 식빵의 품질 특성	성유경 ¹ · 윤혜현 ^{2*} ¹ 경희대학교 일반대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리·푸드디자인학과
식품·조리과학-21	바로미 2를 이용한 스펀지케이크의 감각특성	박연우 ¹ .윤혜현 ^{2*}

		¹ 경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 대학원 조리&푸드디자인학과
식품·조리과학-22	Rheological properties of fish gelatin/ κ -carrageenan/sodium alginate ternary mixtures	Bum Ju Kil ¹ ·Yoon Hyuk Chang ^{1*} ¹ Department of Food and Nutrition, and Bionanocomposite Research Center, Kyung Hee University
식품·조리과학-23	오븐을 활용한 소스 제조 시 전분 사용 유무에 따른 기호도에 관한 연구	강혜연 ¹ · 이보라 ¹ , 임효빈 ² , 이호진 ³ , 이민아 ² , 정라나 ^{4*} ¹ 경희대학교 호텔관광대학, ² 국민대학교 식품영양학과, ³ 한국교통대학교 식품영양학전공, ⁴ 경희대학교 조리&푸드디자인학과
식품·조리과학-24	국산 머루와인 첨가 고추장의 품질특성과 소비자 기호도 조사 : 제육볶음 활용 사례로	차수인 ¹ · 정라나 ^{2*} ¹ 경희대학교 관광대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리&푸드디자인학과
식품·조리과학-25	저장 중 양파 조직의 연화에 대한 다양한 칼슘염의 효과	음미나 · 김지상* 경남대학교 식품영양학과
식품·조리과학-26	Scopolamine으로 유도된 인지장애 마우스에 대한 홍산삼 복합물 및 사이클로덱스트린을 이용한 홍산삼 포접복합물의 유효성 평가	음미나 · 김지상* 경남대학교 식품영양학과
식품·조리과학-27	Cyclophosphamide에 의해 유도된 면역저하 마우스에 대한 홍산삼 복합물 및 사이클로덱스트린을 이용한 홍산삼 포접복합물의 면역 증진 효능 평가	음미나 · 김지상* 경남대학교 식품영양학과
식품·조리과학-28	The Comparison of Antioxidant Activities of the Melanoidins Isolated from Korean Red Ginseng	Mi-Na Eum·Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-29	홍산삼 추출물과 베타-사이클로덱스트린 포접화합물의 반응 비율과 저장기간에 따른 진세노사이드 함량 변화	음미나 · 김지상* 경남대학교 식품영양학과
식품·조리과학-30	홍산삼 정과 주정 추출물의 항산화 효과	음미나 · 김지상* 경남대학교 식품영양학과

식품·조리과학-31	쌀누룩(<i>Aspregillus. oryzae</i>)을 이용하여 발효한 고추장의 감각특성	조은영 ¹ , 윤혜현 ^{2*} ¹ 경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리 & 푸드디자인학과
식품·조리과학-32	Preparation and characterization of fish gelatin based boiled fish analogues	Yeon Ho Kim · Yoon Hyuk Chang* Department of Food and Nutrition, and Bionanocomposite Research Center, Kyung Hee University
식품·조리과학-33	Quality and Safety of shelf-stable tteokbokki rice cake with acid and VERDAD N6	So Jeong Kim·Ki Sun Yoon* Department of Food and Nutrition, KyungHee University
식품·조리과학-34	당근을 첨가한 요구르트의 품질 특성 및 항산화 활성	박용하 · 황은선* 한경국립대학교 대학원 생활과학과 영양조리과학전공
식품·조리과학-35	토마토박을 첨가한 요구르트의 항산화, 항암 및 항염증 활성	손혜림 · 황은선* 한경국립대학교 일반대학원 생활과학과 영양조리과학전공
식품·조리과학-36	식물성 대체 우유로 제조한 베샤멜 소스의 품질특성	황유하 ¹ · 윤혜현 ^{2*} ¹ 경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리&푸드디자인학과
식품·조리과학-37	맥주박을 첨가한 쿠키의 품질특성 및 항산화 활성	정지성 · 황은선* 한경국립대학교 일반대학원 생활과학과 영양조리과학전공
식품·조리과학-38	단호박을 첨가한 요거트의 품질특성 및 항산화 활성	김예진* · 황은선 한경국립대학교 웰니스산업융합학부 식품영양학전공
식품·조리과학-39	Effect of various fruit juice on inactivation of <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> in a mix of kale and celery vegetable juice	Ji Hyun Lee·Ki Sun Yoon* Department of Food and Nutrition, KyungHee University
식품·조리과학-40	루핀 첨가에 따른 발효 검은콩 소시지의 물성 및 이화학적 특성에	김준식·윤기선*

	미치는 효과	경희대학교 식품영양학과
식품·조리과학-41	마 분말을 첨가한 식빵의 기호도 특성	이경숙 · 한경필* 위덕대학교 외식산업학부
식품·조리과학-42	귀리 분말을 첨가한 버터스펀지 케이크의 기호도 특성	김다솜 · 한경필* 위덕대학교 외식산업학부
식품·조리과학-43	Eupatilin의 HMG-CoA Reductase 억제에 따른 고지혈증 증상 완화에 대한 연구	이효림·장세은* 울지대학교 식품영양학과
식품·조리과학-44	사과껍질과 블루베리를 함유한 식빵의 항산화 및 면역증진 효과	김연주·이수정·정미자* 광주대학교 식품영양학과
식품·조리과학-45	팥굴분말이 마들렌의 품질 및 항산화 특성에 미치는 영향	이봉울 ¹ · 곽은정 ^{1,2*} ¹ 영남대학교 식품과학과, ² 영남대학교 식품공학과
식품·조리과학-46	브로콜리 새싹분말 첨가가 파운드케이크의 품질 및 항산화능에 미치는 영향	박찬웅 ¹ · 곽은정 ^{1,2*} ¹ 영남대학교 식품과학과, ² 영남대학교 식품공학과
식품·조리과학-47	생강분말을 첨가한 마들렌의 품질 및 항산화 특성	김민재 ¹ · 장준호 ¹ · 하나은 ² · 곽은정 ^{1,2*} ¹ 영남대학교 식품공학과, ² 영남대학교 식품과학과

영양·식생활-1	ESG와 지속가능한 식생활에 대한 미래 식생활 전문가의 인식 조사	윤기선 ¹ · 김은미 ² · 강명희 ³ · 박선주 ⁴ · 장윤지 ⁵ · 심기현 ⁶ · 윤보람 ^{7*} ¹ 경희대학교 식품영양학과, ² 김포대학교 호텔조리학과, ³ 호서대학교 식품영양학과, ⁴ 가천대학교 식품영양학과, ⁵ 국민대학교 식품영양학과, ⁶ 숙명여자대학교 전통식생활문화전공, ⁷ 국립순천대학교 식품영양학과
영양·식생활-2	음주와 흡연이 젊은 남성의 커피와 탄산음료 섭취에 미치는 영향 :국민건강영양조사 자료 활용	조현주* 세계사이버대학 약용건강식품학과
영양·식생활-3	Analysis of Foodborne Disease Causes in East Asian Countries	Euijin Choo, Sun-Young Lee* Department of Food and Nutrition, Chung-Ang

	with Similar Food Cultures: Focusing on Illness	University
영양·식생활-4	Comparative Analysis of Foodborne Disease Outbreaks, Illnesses, and Causative Factors in South Korea and Japan	Hyunwoo Joung · Sun-Young Lee* ¹ Department of Food and Nutrition, Chung-Ang University
영양·식생활-5	다문화 수용도가 식생활교육 실천의지에 미치는 영향 : 전라남도 지역 영양교사 대상	윤보람 ^{1*} , 장미희 ¹ , 메이비스 ¹ , 양은서 ² ¹ 국립순천대학교 식품영양학과, ² 국립순천대학교 교육대학원 영양교육 전공
영양·식생활-6	시선추적 기법을 활용한 전통 한식 상차림과 퓨전 한식 상차림 음식에 대한 대학생의 음식 관심도 비교	이지은 ¹ , 노정옥 ^{2*} ¹ 군장대학교 스마트 농식품과, ² 전북대학교 식품영양학과
영양·식생활-7	대학생의 지중해식단 인식도 및 준수도	김하진 · 지혜민 · 정윤정* 계명대학교 식품영양학과
영양·식생활-8	식사패턴에 따른 음료 섭취, 비만 및 피부 건강상태	정윤정* 계명대학교 식품영양학과
영양·식생활-9	여자대학생의 비만도에 따른 음료 섭취 및 피부 상태	정윤정* 계명대학교 식품영양학과
영양·식생활-10	익산시 노인의 악력과 비만과의 상관성	오성원 ¹ , 송영서 ¹ , 최일숙 ^{1,2,3*} ¹ 익산시어린이·사회복지급식관리지원센터, ² 원광대학교 생활자원개발연구소, ³ 원광대학교 식품영양학과
영양·식생활-11	1인 가구와 다인 가구 젊은 성인의 비만도와 영양지수와의 관련성	최민서·최미경 국립공주대학교 식품영양학과
영양·식생활-12	저당 단백질바의 소비자 기호도 평가	김문숙 ^{1*} , 마남혁 ² , 김준기 ³ 원광보건대학교 식품영양과 ^{1*} , (사)한국식품기술사협회 ² , (주)네이처인 ³

급식·외식-1	20대 소비자들의 요거트 제품 구매 행태와 선택속성에 대한 중요도-만족도 분석	권세연*, 임성주, 이서연, 이정인, 고성희 성신여자대학교 바이오헬스융합학부 식품영양학 전공
급식·외식-2	전북지역 초등학교 급식에서의 비빔밥식 식단 패턴 및 메뉴다양성 연구	최선아·고지은·문초희·노정옥* 전북대학교 식품영양학과
급식·외식-3	RTP-HMR 소비자의 양면가치 태도가 소비자 만족에 미치는 영향	심혜림 ¹ , 정라나 ^{2*} ¹ 경희대학교 관광대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리&푸드디자인학과
급식·외식-4	수도권 소비자가 인식하는 밀키트 리스크 및 혜택 요인의 연령별 차이 분석	이나영 ¹ , 정민재 ^{2*} ¹ 대전대학교 식품영양학과, ² 신구대학교 식품영양학과
급식·외식-5	주거지와 소득에 따른 베이커리 제품 재구매 의사와 충성도	이숙은 · 한경필* 위덕대학교 외식산업학부
급식·외식-6	베이커리 카페 재방문 인식도와 발전방향 - 부산·경남지역	김용필 · 한경필* 위덕대학교 외식산업학부