

2023년 동아시아식생활학회 추계학술대회 초록 목록

분야 및 번호	초록 제목	저자
식품·조리과학-1	A Study on the Antioxidant Activity of Various Soluble Melanoidins Isolated from Black Garlic after Different Thermal Processing Steps	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-2	A Study on the Effects of Solvents with Different Polarities on the Antioxidant Activities of the Leaves and Roots of <i>Allium hookeri</i>	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-3	A Study on the Flavonoid/Hydroxypropyl- β -Cyclodextrin Inclusion Complexes by UV-Vis, FT-IR, DSC, and X-ray Diffraction Analysis	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-4	A Study on the Synthesis and Characterization of Phenolic Acid/Hydroxypropyl- β -Cyclodextrin Inclusion Complexes	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-5	A Study on the Optimization of Accelerated Solvent Extraction of Ginsenosides from Cultivated Wild Ginseng Using Response Surface Methodology	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-6	A Study on the Effect of Steaming and Ultrasound Treatment on Sulforaphane and Allyl Isothiocyanate Content of Brussels Sprouts (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>)	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-7	A Study on the Optimization of Accelerated Solvent Extraction of Polar and Non-polar Ginsenosides from Red Ginseng Using Response Surface Methodology	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-8	A Study on the Quality Characteristics of Cultivated Wild Ginseng Prepared by High Temperature and High Pressure Steaming Treatment	Mi-Na Eum.Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University

식품·조리과학-9	A Study on the Antioxidant Activities of Cultivated Wild Ginseng Prepared by High Temperature and High Pressure Steaming Treatment	Mi-Na Eum·Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-10	A Study on the Synthesis and Characterization of Ginsenosides / β -Cyclodextrin Inclusion Complexes	Mi-Na Eum·Ji-Sang Kim* Department of Food and Nutrition, Kyungnam University
식품·조리과학-11	취반수 및 쌀 품종별 스피루리나(Oscillatoria spirulina) 첨가 냉동 쌀밥의 텍스처 특성	박정아, 이승주* 세종대학교 호텔관광조리외식경영학과 식품조리학전공
식품·조리과학-12	품종별 목련 첨가 약주의 품질의 특성	임정희, 이승주*, 세종대학교 호텔관광조리외식경영학과 식품조리학전공
식품·조리과학-13	‘전통음식체험 여름 절기음식 만들기’ 어린이 요리 체험활동 교육 프로그램 개발	*윤진아 ^{1,2} ·강수민 ² ·추준희 ² ·조수아 ² ¹ 강서대학교 식품영양학과· ² 양천구 어린이급식관리지원센터
식품·조리과학-14	오디 분말 첨가 머핀의 품질과 관능평가	*윤진아·강다민·장유진 강서대학교 식품영양학과
식품·조리과학-15	바질 분말 첨가 머핀의 품질 및 관능평가	*윤진아·김재경·김채원 강서대학교 식품영양학과
식품·조리과학-16	깻잎 분말 첨가 마들렌의 품질과 관능평가	*윤진아·임가은·조예진 강서대학교 식품영양학과
식품·조리과학-17	표고버섯 분말을 첨가한 두부의 품질특성	김소현 ¹ ·윤혜현 ^{2*} ¹ 경희대학교 일반대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리·푸드디자인학과
식품·조리과학-18	Study on Quality Characteristics of Gochujang with different amounts of Sucralose-added	Ha-Won Lee· So-Hyeon Kim· Ji-Eun Park· Ji-Hwan Kim· Jin-Hee Choi* Dept. of Food and Nutrition, Daejin University
식품·조리과학-19	연잎, 연꽃, 연자육 추출물의 항산화 활성 비교	우나리아 ^{1*} , 김민수 ¹ , 김아현 ¹ , 박인영 ¹ , 이기찬 ¹ , 임서영 ¹ , 고성희 ² , 이혜란 ³ ¹ 호서대학교 식품공학과 및 기초과학소, ² 성신여자대학교 식품영양학과, ³ 배화여자대학교 식품영양학과

식품·조리과학-20	카페인과 테아닌의 길항 작용으로 인한 심리적 진정 효과	이유빈* · 강성태 서울과학기술대학교 식품생명공학과
식품·조리과학-21	밀웜을 첨가한 구운 약과의 품질 특성 및 항산화 활성	김지은 · 주신윤* 대진대학교 식품영양학과
식품·조리과학-22	비타민나무 잎 분말을 첨가한 스콘의 품질특성 및 항산화활성	박혜영, 김지은, 주신윤* 대진대학교 식품영양학과
식품·조리과학-23	단풍 설탕을 설탕 대체재로 이용한 쿠키의 품질 특성	이연승 ^{1*} · 윤혜현 ² ¹ 경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리&푸드디자인과
식품·조리과학-24	Schizandra Chinensis Seeds Extracts Inhibit Melanin Accumulation Through Down-regulation of Tyrosinase in B16F10 Cells	Soo-A Lee ¹ , Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Dept. of Health Science, Kyungnam University, ² Dept. of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-25	Beneficial Effect of Thinned Immature Mango (Mangifera indica L.) Extract in Skin Health	Hee-Bin Ku ¹ , Kyoungmi Park ² , Mi Geon Cheon ² , Sang Woo Choi 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-26	울릉미역취 분말 첨가 국수의 품질특성 및 항산화 활성	고은정, 심기현* 숙명여자대학교 문화예술대학원 전통식생활문화전공
식품·조리과학-27	Anti-oxidant and Anti-Melanogenic Effects of Glycin max (L.) Merr Ethanol Extract	Ju-Hyeon Park ¹ · Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Department of Health Science, Kyungnam University, ² Department of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University

식품·조리과학-28	Anti-oxidant and Inhibitory Effects on Melanin Accumulation of Different Colored Paprika (Capsicum annuum L.) Extracts	Ju-Hyeon Park ¹ · Gyo-Nam Kim ^{2*} ¹ Department of Health Science, Kyungnam University, ² Department of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-29	Kyenegum Treatment Improve The Amino Acid Composition and Biological Activities of Dried Seafoods	Soo-A Lee ^{1‡} · Ju-Hyeon Park ^{1‡} · Seung-Myeong Seo ² · Woo-Deung Sim ² · Tae-Eon Kim ³ · Ji-Hwan Hwang ^{4*} · Gyo-Nam Kim ^{4*} ¹ Department of Health Science, Kyumngnam University ² School of Bioconvergence, Kyumngnam University ³ Geoneomyungga D&H Company, Limited, ⁴ Department of Pharmaceutical Engineering, Kyungnam University
식품·조리과학-30	우엉 건조 방법 및 추출용매에 따른 품질특성 및 항산화 활성	손혜림* · 황은선 한경국립대학교 대학원 생활과학과 영양조리과학전공
식품·조리과학-31	사과청을 첨가한 조청의 품질 및 항산화 특성	이미남 ¹ · 김은숙 ¹ · 반주현 ² · 곽은정 ^{1,2*} ¹ 영남대학교 식품과학과, ² 영남대학교 식품공학과
식품·조리과학-32	토마토 분말을 첨가한 토마토 쿠키의 품질특성 및 항산화 활성	정지성* · 황은선 한경국립대학교 웰니스산업융합학부 식품영양학전공
식품·조리과학-33	케일의 열처리 시간에 따른 생리활성물질 함량, 항산화 및 항암 활성	김예진* · 황은선 한경국립대학교 웰니스산업융합학부 식품영양학전공
식품·조리과학-34	홍영을 첨가한 식물성 대체육 패티의 항산화 활성 및 품질특성	오혜린 ¹ · 한영실 ^{1*} · 김명현 ^{2*} ¹ 숙명여자대학교 식품영양학과, ² 배화여자대학교 조리학과
식품·조리과학-35	햄프씨드분말을 첨가한 슈가스넵 쿠키의 품질 특성 연구	이은초 · 김연지 · 최윤영 · 김주성 · 김창남 · 한명륜 · 윤성준* 혜전대학교 제과제빵학과

식품·조리과학-36	모링가잎분말의 첨가량을 달리한 식빵의 품질특성	최다솔· 남경한· 권유림· 김창남· 한명륜· 윤성준* 혜전대학교 제과제빵학과
식품·조리과학-37	터메릭을 첨가한 스펀지케이크의 품질특성	정율리· 강철훈· 송은미· 김창남· 한명륜· 윤성준* 혜전대학교 제과제빵학과

영양·식생활-1	식물성 육류 대체식품의 단백질과 나트륨을 중심으로 한 영양평가	이윤아·최미경* 국립공주대학교 식품영양학과
영양·식생활-2	일부 공립과 사립 노인 전문 요양병원 급식의 식단 구성 유형과 단백질 식품 이용 실태	이혜연 ¹ ·김미현 ^{2*} ¹ 국립공주대학교 교육대학원 영양교육전공, ² 국립공주대학교 식품영양학과
영양·식생활-3	식품영양학 및 조리학 관련 전공 대학생의 지역 음식에 대한 인식 및 활용 역량	주신윤 ¹ ·민성희 ² ·김옥선 ³ ·심기현 ⁴ ·정유미 ⁵ ·김미현 ^{6*} ¹ 대진대학교 식품영양학과, ² 세명대학교 바이오식품영양학부, ³ 장안대학교 식품영양학과, ⁴ 숙명여자대학교 전통식문화전공, ⁵ 계명문화대학교 식품영양조리학부, ⁶ 국립공주대학교 식품영양학과
영양·식생활-4	대구지역 대학생의 음료류 섭취와 피부건강상태	김나연·김세진·김효미·조민경·정윤정* 계명대학교 식품영양학전공
영양·식생활-5	주거지와 소득에 따른 베이커리 제품과 매장 서비스 만족도	이숙은·한경필* 위덕대학교 외식산업학부
영양·식생활-6	부산·경남지역 베이커리 카페 제품에 대한 인지도	김용필·한경필* 위덕대학교 외식산업학부
영양·식생활-7	마 분말을 첨가한 식빵의 품질 특성	이경숙·한경필* 위덕대학교 외식산업학부
영양·식생활-8	귀리 분말을 첨가한 버터스펀지 케이크의 품질 특성	김다솜·한경필* 위덕대학교 외식산업학부
영양·식생활-9	인스턴트 식품 및 야식섭취 빈도가 편의점 편의식품 이용과 만족도에 미치는 영향	김옥선 장안대학교 식품영양학과

급식·외식-1	컨조인트 분석을 이용한 전북지역 영양(교)사의 조미감 선택속성의 상대적 중요도 분석	이윤주 ¹ . 노정옥 ^{2*} ¹ 전북대학교 교육대학원 영양교육전공, ² 전북대학교 식품영양학과
급식·외식-2	전북지역 일부 초등학생의 저탄소 채식메뉴의 기호도 분석을 위한 실측 잔반량과 AI푸드스캐너 잔반량 비교 분석	최선아. 노정옥* 전북대학교 식품영양학과
급식·외식-3	수산물 메뉴 다양화를 위한 급식 메뉴 현황 조사	민성희 ¹ ·이민준 ² ·채선희 ² ·석용희 ² ·함선옥 ^{2*} ¹ 세명대학교 바이오식품영양학부, ² 연세대학교 식품영양학과
급식·외식-4	고객 무례가 특급호텔 레스토랑 종사원의 심리적 고통, 일-가정 갈등에 미치는 영향	조윤주 ¹ ·윤혜현 ^{2*} ¹ 경희대학교 대학원 조리외식경영학과, ² 경희대학교 조리&푸드디자인학과

기타-1	Antibacterial and Antioxidant Activity of Sapindus mukorossi Pericarp Extract According to the Extraction Method	HyeonHo Lee. JuHan Seo. SungTae Kang* Department of Food Science and Biotechnology National University of Science and Technology
기타-2	수용액과 커피 음료 시스템에 적용된 알룰로스의 감미 특성 및 기호도	이진홍 ¹ , 임수연 ² , 정우경 ² , 홍재희 ^{1,3*} ¹ 서울대학교 식품영양학과, ² 삼양사 Food R&D Center, ³ 서울대학교 생활과학연구소
기타-3	국내 개발 참외품종의 동아시아권 시장성 분석 - 홍콩 사례연구	이윤주 ¹ · 유형곤 ^{2*} · 정호임 ¹ ¹ 콤비로 주식회사, ² 경기수출