

Food Product Development Competition

시 간	No.	발표제목	발표자(소속)
08:45- 09:00	FP01	표고버섯대를 활용한 식물성 삼겹살 개발	이현빈 (단국대학교)
09:00- 09:15	FP02	인공지능과 미성숙 배를 활용한 기능성 전통 연하식 개발	권소정 (고려대학교)
09:15- 09:30	FP03	계란의 난백 대체제로서 잠재력을 가진 Soy Protein Isolate를 활용한 <i>SPI-Coin</i>	박상은 (덕성여자대학교)
09:30- 09:45	Break Time		
09:45- 10:00	FP04	지속가능한 연하곤란 식품 개발: 국제 기준(IDDSI framework) 및 3D 프린팅 기술을 적용한 병아리콩 템페	김정수 (경북대학교)
10:00- 10:15	FP05	헴프씨드박 자원을 활용한 식물조직단백 대체육 소시지 제품의 개발	진수성 (안동대학교)
10:15- 10:30	FP06	Development of plant-based jangjorim using gluten-free high-moisture extruded meat analogs	황남기 (공주대학교)
10:30- 10:45	Break Time		
10:45- 11:00	FP07	생태계 교란종과 과채류 껍질을 활용한 얼쭈(earth) 육수 코인	최세별 (조선대학교)
11:00- 11:15	FP08	2030 여성의 아침을 책임질 ‘바삭버섯 귀리놀라’	김예원 (전북대학교)
11:15- 11:30	FP09	괭생이모자반 재성형미(米)를 활용한 술밥 밀키트 개발	홍수민 (건국대학교)
11:30- 11:45	Break Time		
11:45- 12:00	FP10	푸드 업사이클링과 지역 농산물을 활용한 먹거리 『뉴비지터』 제품개발	김다현 (수원여자대학교)
12:00- 12:15	FP11	Natural dental gum using Schisandra chinensis: application of sustainable and zero-waste food materials	오지원 (고려대학교)
12:15- 12:30	FP12	Development of cosmetic and functional food products via upcycling soybeans	전원중 (고려대학교)