

제5회 국제식품클러스터포럼 개최

□ 행사 개요

- (일시/장소) '15. 11. 17.(화), 10:30~18:00/더K호텔 크리스탈볼룸
- (주제) 글로벌 식품실용화 R&D기술
- (참석대상) 300여명 * 식품관련 산학연 관계자 및 업계 종사자 등
- (초청기관) 프라운호퍼 IVV * 총 5명 초청(기조강연1, 기술소개4)

강 연		주 제	연 사
기조강연 (연구소장)		식품산업에서 제품과 가공기술의 혁신을 위한 성공요소	호르스트 크리스티안 랑고프스키
기술 소개	기능성 식품	- 혁신 가공기술이 적용된 최적 맛품질의 건강·편의식 개발 - 식품 맞춤형 기능성물질(천연물질의 추출, 분리, 개량기술)	크리스티안 차켈
	품질 안전	- 식품의 품질개선 및 유통기한 연장 - 식품·식품포장재의 살균방법 및 무균충진 공정 검증	캐롤린 하우저
	식품 패키징	- 식품포장재 안전성 평가 기술(나노물질, 이취, 법적동등성 등) - 포장을 통한 제품의 가치 향상	롤란드 프란츠 클라우스 놀러

□ 행사 일정

시 간	소요 시간	내 용	비 고
09:30~10:30	60'	· 참석자 등록	일반참가자
10:30~10:33	3'	· 개회선언 및 VIP소개	
10:33~10:35	2'	· 개회사	조직위원장
10:35~10:37	2'	· 환영사	국가식품클러스터 지원센터
10:37~10:39	2'	· 축 사	농식품부
10:39~10:45	6'	· 농식품부 장관상 표창 및 기념촬영	
10:45~11:15	30'	· 기조강연	호르스트 크리스티안 랑고프스키
11:15~11:55	40'	· 품질안전분야 기술소개 I	캐롤린 하우저
11:55~13:15	80'	· 중 식	중식제공
13:15~13:55	40'	· 기능성식품분야 기술소개 I	크리스티안 차켈
13:55~14:35	40'	· 패키징분야 기술소개 I	롤란드 프란츠
14:35~14:50	15'	· Coffee break	
14:50~15:30	40'	· 품질안전분야 기술소개 II	캐롤린 하우저
15:30~16:10	40'	· 패키징분야 기술소개 II	클라우스 놀러
16:10~16:50	40'	· 기능성식품분야 기술소개 II	크리스티안 차켈
16:50~17:00	10'	· 폐회 및 장내정리	
17:00		· 기업맞춤형 1대1 기술면담	사전신청

초청강연자

□ 총 5명 확정

구분	사진	이름	분야	비고
기초 강연		호르스트 크리스티안 랑고프스키	식품전반	- 現 IVV소장('07~) - 뮌헨공대 교수
기술 강연		크리스티안 차켈	기능성식품	- 책임연구원 - 식품가공서비스 파트 - 저염, 저지방식품 가공 기술 보유
		캐롤린 하우저	품질안전	- 책임연구원 - 유통기한 연장 및 품질 향상 기술 개발
		롤란드 프란츠	식품패키징	- 수석연구원 - 포장안전평가부서장 - EFSA* 포장재안전성 평가위원 * 유럽식품안전기구
		클라우스 놀러	식품패키징	- 수석연구원 - 포장소재개발부서장 - 고차단성필름소재 기술 보유

강 연 주 제

Area	Speaker	Theme
Key note	Dr. Horst-Christian Langowski	Success Factors for Product and Process Innovations in the Food Sector
Food Ingredients, products and processes	Christian Zacherl	Development of healthy and convenient food products with innovative technological processes, optimized for maximal taste <ul style="list-style-type: none"> - Foods with reduced fat or reduced sugar, convenience products, new textures and aroma - technological processes for gentle processing of foods, e.g. drying, heating methods, extrusion - Evaluation and optimization of product properties (sensory and technofunctional properties)
	Christian Zacherl	Tailor-made functional Ingredients for foods - extraction, fractionation and modification techniques applied on raw materials from sustainable resources <ul style="list-style-type: none"> - Characterization of the composition and properties of plant based raw materials and recovered fractions - Development, adaption, and optimization of fractionation processes
Food Quality and Safety	Dr. Carolin Hauser	Quality enhancement and shelf-life prolongation of food <ul style="list-style-type: none"> - physical quality: e.g. edible coating, technologies for chocolate - chemical quality: e.g. oxidation, light influence - microbiological: e.g. natural antimicrobials, antimicrobial packaging
	Dr. Carolin auser	Decontamination methods for food/food Packaging and aseptic filling validation <ul style="list-style-type: none"> - Food: e.g. pulsed light, high frequency heating - Packaging: e.g. plasma, H₂O₂ - Aseptic filling validation
Food Packaging	Dr. Roland Franz	Food Contact Materials (FCM) - Chemical Migration, Compliance and Safety Assessment <ul style="list-style-type: none"> - Current state of legislation in the European Union (EU) - Migration and compliance testing including screening methods - Not intentionally added substances (NIAS) in FCM - Compliance and safety assessment of migration test results - Migration potential of nanoparticles in polymer nanocomposites - Analysis and identification of off-odours and off-smells
	Dr. Klaus Noller	Packaging - Enhanced Product <ul style="list-style-type: none"> - Protection Oxygen scavengers - Humidity regulation and absorption - Antimicrobial systems - UV- and light-absorption

프라운호퍼 보유기술

기능성 원료	천연 식물성 원료물질 · 폐기물의 조성 분석 및 기능성 물질의 탐색
	천연 추출물의 추출분리 프로세스 최적화 상용화 기술
	인체 생리학적 특성 최적화 상용화 기술
	식품, 사료, 화장품용 기능성 평가 기술
	개발 소재의 상용화용 Scale-Up 공정 최적화
	양산 규모의 제품 생산 지원
식품 공정 및 제품	저지방, 저염, 저당 식품(예; 저지방 소시지, 과자류, 무지방 아이스크림) 배합 개발
	제품 내용물의 손상 최소화용 고주파 살균법
	채소 · 견과일 가공용 진공 팽창(Vacuum Expansion)기술
	새로운 조직감(적용 식품 예; 콩고기, 스낵제품 등) 개발용 압출 기술
	제품 특성의 평가 및 최적화(겉화, 물 결합 능력 등)
	식품의 관능 특성 평가 및 최적화(질감, 향기, 수용도 테스트)
파일럿 규모의 시제품 생산 지원	
식품의 기호적 품질 평가	식품 품질관련 화학적, 물리적, 미생물학적, 관능적 특성 평가 분석
	관능분석(관능불량의 원인 분석, 원료 · 공정 · 저장 중 특이 관능을 이용한 제품 개발)
	향미 분석(식품과 패키징의 이취 원인 분석 및 개선방안 제시)
	가공 공정 최적화를 통한 관능 품질의 최적화(예: 초콜릿 제조 및 로스팅 공정 등)
	포장 식품의 유통기한 중 잔존 산소, 빛의 영향 분석
	액티브와 인텔리전트 패키징 재료 특성 및 효과
	식품, 포장재 등의 살균 방법 개발 및 유효성 확인
식품 유통기한 예측용 가속 저장 테스트	
식품 포장재 안전성 평가	EU, FDA 등 글로벌 규격용 포장재 분석 및 평가
	EFSA, FDA, BFR 규격용 포장재 유해물질의 이행 평가
	포장재에서 기인하는 이취 원인 분석
	미량 또는 초미량 분석용 물리 · 화학적 분석 방법 개발
	재료별 유기물질 투과 측정 기술
기능성 포장재료 개발	차단 목적 다층 필름의 투과 (OTR, WVTR, CO ₂ 등) 예측 모델링
	복합 다층 필름(7겹) 압출 개발
	플라즈마 표면처리 고분자 기재필름의 진공 web 코팅 기술
	Web 코팅 필름 표면의 보호코팅 및 합지 기술
	수분 · 산소흡착, 항균 포장 등 기능성 포장재 개발
	포장재의 물성평가
바이오폴리머 포장 컨셉 개발	
가공 및 포장 기계	포장재의 씰링 특성 평가 및 씰링 공정 최적화 기술
	생산 조건 및 공정 모니터링용 공장 · 복합기술유닛개발
	세척 공정과 시각 모니터링 시스템 개발 및 최적화
	공정 프로세스 최적화(공정 안전, 에너지, 제품 보호, 효율성 등)
	제품 포장공정의 최적화 평가
	포장재 및 포장기계의 최적 조건 분석
재활용 플라스틱	실험실 및 파일럿 플랜트 규모의 플라스틱 혼합물 및 폐플라스틱 오염물질 분리
	재활용 플라스틱의 특성(순도, 분자량 분포) 분석
	재활용 플라스틱의 재사용 가능성(상용화) 평가
	맞춤형 재활용 공정 개발(산업적 생산화, 대규모 공정화 등)
	파일럿 규모 시제품 생산 지원