



성명	황인경		
직위	명예교수		
학과	식품영양학과	전공	식품과학
사무실		홈페이지	
이메일		연락처	

연구영역

- 식품의 영양학적 가치평가 및 식품개발 연구
- 식품의 생리활성 성분 분석 및 소재의 기능성 연구
- 조리 중 색소, 향미와 조직의 변화 연구
- 산지별 원료콩의 가공적성(두부, 콩나물, 된장, 간장) 평가
- 수출용 고부가가치 고추가공식품(분말용 seasoning, 액상소스) 개발
- 고춧가루 및 캡사이신, 카로티노이드의 생리활성 연구
- 식약청 식생활 안전가이드 개발 연구
- 싹틔운콩을 이용한 두유 제품 개발
- 한식 양념/소스 개발 및 활용 연구
- 떡볶이의 세계화를 위한 영양생리학적 우수성 규명과 브랜드화 연구
- 잔류농약 안전관리 성과 확산에 관한 연구
- 식품첨가물의 효과적인 커뮤니케이션 방법 개발 연구

학력

- 1974 서울대학교 가정대학 식품영양학과 학사
- 1976 서울대학교 가정대학 식품영양학과 석사

경력

- 1983. 3 - 1987. 9 서울대학교 조교수
- 1987. 9 - 1994. 3 서울대학교 부교수
- 1990. 8 - 1991. 8 University of Maryland 교환교수
- 1994. 3 - 현재 서울대학교 교수
- 1997. 1 - 2000. 2 서울대학교 생활과학대학 부학장
- 2004. 3 - 2006. 3 서울대학교 생활과학대학 학장
- 2005. 1 - 2006. 12 사단법인 한국조리과학회 회장
- 2006. 3 - 2008. 2 건강기능식품 심의 위원
- 2006. 3 - 2008. 2 보건의료기술정책심의위원
- 2007. 1 - 2007. 12 사단법인 한국조리과학회 이사
- 2008. 1 - 2008. 12 사단법인 한국식품과학회 감사
- 2004. 3 - 2008. 8 산업표준심의위원
- 2007. 3 - 2008. 8 한국공연구회 회장

저서

- 오명숙, 이미숙, 천종희, 황인경, 영양과 식품, 서울 효일문화사, 1994, 총 299면 [저서]
- 김기숙, 김향숙, 오명숙, 황인경, 조리과학-이론과 실험실습, 서울 수학사, 1998, 총 494면 [저서]
- 안승요, 구난숙, 김향숙, 신말식, 이경애, 최은옥, 황인경, 식품화학, 서울 교문사, 2002, 총 284면 [저서]
- 한국조리과학회, 조리과학용어사전, 교문사, 2003, 총 543면 [저서]
- 오명숙, 이미숙, 청종희, 황인경, 조리과학 개정판, 도서출판효일, 2005, 총 237면 [저서]
- 한국여성과학기술단체총연합회, 과학으로 맛있는 직업 따라하기, 경문사, 2007, 총 281면 [저서]
- 공연구회(황인경, 김석동, 문갑순, 유용환), 콩 내뭍을 살린다, 한연, 2009, 총 216면 [저서]
- 황인경, 김미라, 송효남, 문보경, 이선미, 서한석, 식품품질관리 및 관능평가, 교문사, 2010, 총 321면 [저서]
- 황인경, 김정원, 변진원, 한진숙, 김수희, 박찬경, 기초가 탄탄한 식품학, 수학사, 2010, 총 382면 [저서]

연구논문

- 김수희, 이양봉, 황인경, Lipoxygenase 결핍 콩과 그 가공품의 휘발성 성분 분석, 한국식품영양학회지 13, 118-124, 2000
- Ja-Young Hwang, In-Kyeong Hwang, Jae-Bok Park, Analysis of Physicochemical Factors Related to the Automatic Pellicle Removal in Korean Chestnut, Journal of Agricultural and Food Chemistry 39, 2001

Ki Suk Jeon, Geun Eog Ji, In Kyeong Hwang, Assay of β -Glucosidase activity of Bifidobacteria and the Hydrolysis of isoflavone Glycosidase by Bifidobacterium sp. Int-57 in Soymilk Fermentation, Journal of Microbiology and Biotechnology 12, 8-13, 2002

전기숙, 황인경, 두유발효중의 Bifidobacterium sp. Int-57에 의한 이소플라본의 가수분해, 한국공연구회지 19, 42-47, 2002

Sun-A Kim, Jae-Bok Park, In-kyoung Hwang, Quality Attributes of Various Varieties of Korean Red Pepper Powders (*Capsicum annuum* L.) and Color Stability During Sunlight Exposure, Journal of Food Science 67, 2957-2961, 2002

허정윤, 황인경, 수용성비타민과 지용성비타민의 가열에 대한 안정성, 한국조리과학회지 18, 487-494, 2002

Suna Kim, Wansoo Kim, In K. Hwang, Optimization of the Extraction and Purification of Oligosaccharides from Defatted Soybean Meal, International Journal of Food Science and Technology 38, 337-342, 2003

정은희, 윤승원, 이홍석, 윤유식, 유경미, 황인경, 장내의 탄수화물과 지방 흡수 억제를 통한 체지방 및 비만 개선 효과에 관한 연구, 한국조리과학회지 19, 107-113, 2003

이선미, 박재복, 김선아, 황인경, 포장재를 달리한 고춧가루의 저장조건에 따른 capsaicinoids와 색상 함량 변화, 한국조리과학회지 19, 439-446, 2003

Hee-Jin Kang, In-Kyeong Hwang, Kyung-Soo Kim, Hae-Chune Choi, Comparative Structure and Physicochemical Properties of Ilpumbyeo, a High-Quality Japonica Rice, and Its Mutant, Suweon 464, Journal of Agricultural and Food Chemistry 51, 6598-6603, 2003

서한석, 김수희, 황인경, 서울 시내 커피전문점에서 판매되는 커피의 이화학적 특성 및 항산화성 비교, 한국조리과학회지 19, 624-630, 2003

Youn Ju Choi, Jae Hee Jang, Hye Kyung Park, Yong Eui Koo, In Kyeong Hwang, Dai Byung Kim, Determination of Vitamin B12(Cyanocobalamin) in Fortified Foods by HPLC, J Food Sci Nutrition 8, 301-305, 2003

최윤주, 장재희, 박혜경, 박건상, 구용의, 황인경, 김대병, 시판 영양강화식품 중 판토텐산의 분석, 한국식품영양과학회지 33(2), 381-385, 2004

서한석, 김세희, 한복려, 황인경, 커피설기의 재료배합비에 따른 품질 특성 및 상품화 방안, 한국조리과학회지 20, 170-179, 2004

유경미, 황인경, In vitro 상에서 유자(*Citrus junos sieb. ex tanaka*) 용매 추출물의 암세포 억제효과 및 항산화성, 한국식품과학회지 339-344, 2004

Nam-Jong Paik, Tai Ryoan Han, Jin Woo Park, Eun Kyung Lee, Mi Sun Park, In-Kyeong Hwang, Categorization of Dysphagia Diets with The Line Spread Test, Arch Phys Med Rehabil, 857-861, 2004

Kyung-Soo Kim, Hee-Jin Kang, In-Kyeong Hwang, Hung-Goo Hwang, Tae-Young Kim, Hae-Chune Choi, Comparative Ultrastructure of Ilpumbyeo, a High-Quality Japonica Rice, and Its Mutant, Suweon 464: Scanning and Transmission Electron Microscopy Studies, Journal of Agricultural and Food Chemistry 52(12), 3876-3883, 2004

유경미, 서우영, 서한석, 김완수, 박재복, 황인경, 유자액을 이용한 소스의 이화학적 특성 및 저장성, 한국조리과학회지 20(4), 403-408

Kyung Mi Yoo, Ki-Won Lee, Jae Bok Park, In-Kyeong Hwang, Variation in Major Antioxidants and Total Antioxidant Activity of Yuzu(Citrus junos sieb ex tanaka) During Maturation and Between Cultivars, Journal of Agricultural and Food Chemistry 52(19), 5907-5913, 2004

유경미, 이연경, 김세희, 황인경, 이부용, 김성수, 홍희도, 김영찬, 민들레 추출액 농도에 따른 민들레 코팅쌀밥의 품질에 관한 연구, 한국조리과학회지, 21(1), 117-123, 한국조리과학회, 2005.02.

유경미, 김세희, 장정화, 황인경, 김경임, 김성수, 김영찬, 민들레 잎과 뿌리 분말을 첨가한 설기떡의 품질 특성, 한국조리과학회지, 21(1), 110-116, 한국조리과학회, 2005.02.

최선영, 장은경, 황인경, 청량음료용 고강도 감미료의 혼용 비율에 따른 관능적 특성 및 저장기간 산정, 한국조리과학회지, 21(2), 235-242, 한국조리과학회, 2005.04.

Kyung-Soo Kim, Hee-Jin Kang, In-Kyeong Hwang, Hung-Goo Hwang, Tae-Young Kim, and Hae-Chune Choi, Fibrillar microfilaments associated with a High-Amylose Rice, Goami 2, a Mutant of Ilpumbyeo, a High-Quality Japonica Rice, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53(7), 2600-2608, Amer Chemical Soc, 2005.03.

Kyung-Soo Kim, Hung-Goo Hwang, Hee-Jin Kang, In-Kyeong Hwang, Young-Tae Lee, and Hae-Chune Choi, Ultrastructure of individual compound starch granules in isolation preparation from a high-quality, low-amylose rice, ilpumbyeo, and its mutant, G2, a high-dietary fiber high-amylose rice, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53(22), 8715-8752, Amer Chemical Soc, 2005.09.

최성영, 임선혜, 김지선, 하태열, 김성란, 강경선, 황인경, 식용 및 약용자원의 에스트로젠 활성과 항산화능 평가, 한국조리과학회지, 21(5), 546-556, 한국조리과학회, 2005.10.

유경미, 이기원, 문보경, 황인경, 소롱탕 한약 농축분말을 첨가한 초콜릿의 제조 및 산화방지 특성, 한국조리과학회지, 21(5), 585-590, 한국조리과학회, 2005.10.

송호남, 이대규, 한성욱, 윤혜경, 황인경, 자외선 처리가 반염건 고등어 필레의 냉장 저장 중 품질변화에 미치는 영향, 한국조리과학회지, 21(5), 662-668, 한국조리과학회, 2005.10.

이지현, 서한석, 김수희, 이정로, 황인경, 고아미 2호의 수침특성 및 마쇄 시간을 달리한 흰 죽의 품질 특성, 한국조리과학회지, 21(6), 927-935, 한국조리과학회, 2005.12

서한석, 강희진, 정은희, 황인경, GC-SAW(Surface Accoustic Wave)전자코를 활용한 볶은 커피의 원산지 및 커피의 상품별 분류, 한국조리과학회지, 22(3), 299-306, 한국조리과학회, 2006.06.

장정화, 황인경, 천연 허브 메탄올 추출물의 V79-4 세포에서 항산화 활성 검색, 한국조리과학회지, 22(4), 428-437, 한국조리과학회, 2006.08.

이은주, 서한석, 이승연, 김수희, 황인경, 고아미 2호를 기반으로한 흑임자죽의 품질 특성, 한국조리과학회지, 22(6), 940-948, 한국조리과학회, 2006.12.

Hee-Jin Kang, In-Kyeong Hwang, Kyung-Soo Kim, and Hae-Chune Choi, Comparison of the physicochemical properties and Ultrastructure of Japonica and India Rice Grains, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 4833-4838, Amer Chemical Soc, 2006.05.

서한석 강희진 정은희 황인경, GC-SAW(Surface Accoustic Wave)전자코를 활용한 볶은 커피의 원산지 및 커피의 상품별 분류, 한국조리과학회지, 22(3), 299-306, 한국조리과학회, 2006.06.

장정화 유경미 황인경, 천연 허브 메탄올 추출물의 V79-4 세포에서 항산화 활성 검색, 한국조리과학회지, 22(4), 428-437, 한국조리과학회, 2006.08.

Protective effect of steamed American ginseng(*Panax quinquefolius* L.) on V79-4 cells induced oxidative stress, *Journal of Ethnopharmacology*, 111. 443-450, 2007

위혜정, 장정화, Hai Lin Zhao, 김영식, 황인경, 지근역, Enzymatic Modification of saponins from *Platycodon grandiflorum* with *Aspergillus niger*, *Journal of agricultural and food chemistry*, 55권, 22호 8908-8913, 2007

정영정, 서한석, 명정은, 신경민, 이은주, 황인경, 흰깨, 검은깨 및 들깨가 고아미 2호를 이용한 쌀쿠키의 이화학적 및 관능적 특성에 미치는 영향, 한국식품조리과학회지, 26권 6호 785-792, 2007

이승연, 황인경, 박미현, 서한석, 에스프레소 희석 커피(아메리카노)의 희석 배수에 따른 관능적 특성, 한국식품조리과학회지, 26권 6호 839-847, 2007 · H.S. SEO, I.K. HWANG, T.R. HAN, AND I.S. KIM, Sensory and Instrumental Analysis for Slipperiness and Compliance of Food during Swallowing, *Journal of food science*, Vol. 72, Nr. 9, 707-713, 2007

서한석, 전광진, 권진환, 황인경, 강진규, 민병찬*, 피험자의 후각 역치 고려 유무에 따른 후각 감성 비교, 한국감성과 학회지, 10. 2. 199-208, 2007

sun young choi, tae youl ha, ji yun ahn, sung ran kim, kyung sun kang, in kyeong hwang, suna kim*, Estrogenic activities of isoflavones and flavones and their structure-activity relationships, *Planta med.*, 74. 25-32, 2007

이은정, 황인경, 진보형, 백대일, 초등학생의 간식섭취실태와 치아우식증과의 상관관계, 한국조리과학회, 24권2호 251-257, 2008

유경미, 이충환, 황인경, 유자 분말을 첨가한 초콜릿의 제조 및 항산화 특성, 한국조리과학회, 24권2호 222-227, 2008

han-seok seo, misatohirano, junkoshibato, randeepkwal, in kyeong hwang, yoshinorimasuo, Effects of Coffee Bean Aroma on the Rat Brain Stressed by Sleep Deprivation: A Selected Transcript- and 2D Gel-Based Proteome Analysis, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(12) 4665-4673, 2008

Younju Choi, Jiyung Kim, Haeng-Shin Lee, Cho-il Kim, In Kyeong Hwang, Hye Kyung Park, Tae-Hwa Kim, Chang-Hwan Oh, Analysis of Vitamin B12 in the Korean Representative Foods and Dietary Intake Assessment for Koreans, *Food Science and Biotechnology*, 17권(2호) 262-266, 2008

지은정, 유경미, 박재복, 황인경, 유자피를 이용한 단일 침출차의 항산화성 및 품질 특성, 한국조리과학회, 24권 4호 460-465, 2008

ji youn kim, han-seok seo, min jeong seo, joo-won suh, inkyeong hwang, geun eog ji, Development of S-Adenosyl-L-methionine(SAM)-reinforced Probiotic Yogurt Using *Bifidobacterium bifidum* BGN4, *Food Science and Biotechnology*, 17권(5호) 1025-1031, 2008

명정은, 황인경, 품종별 콩 추출물의 주요 성분 분석 및 항산화 효과, 한국공연구회, 25권 1호 23-29, 2008

강주희, 지근억, 위혜정, 황인경, *Aspergillus niger* 효소에 의한 길경 사포닌(플라티코딘)의 전환 및 항산화 활성 비교, *한국조리과학회지*, 24(6) 729-734, 2008

신정민, 박찬경, 신은주, 조태형, 황인경, 황금 추출물이 조골세포와 파골세포의 활성화에 미치는 영향, *한국식품과학회지*, 40권 6호. 674-679, 2008

younju choi, jiyung kim, haeng shio lee, cho il kim, in hyeong hwang, hye hyung park, chang hwan oh, Selenium content in representative korean foods, *Journal of food composition and analysis*, 22.117-122, 2009

han-seok seo, seoung-yeon lee, in kyeong hwang, Development of sensory attribute pool of brewed coffee, *Jornal of sensory studies*, 24. 111-132, 2009 · dun jung lee, bo-hyoung jin, dai il paik, in kyeong hwang, Preventive effect of sugar-free chewing gum containing maltitol on dental caries in situ, *Food science and biotechnology*, 18.2. 432-435, 2009

dun jung lee, bo-hyoung jin, dai il paik, in kyeong hwang, Preventive effect of sugar-free chewing gum containing maltitol on dental caries in situ, *Food science and biotechnology*, 18.2. 432-435, 2009

SUNA KIM, TAE YOUL HA, IN KYEONG HWANG, Analysis, bioavailability, and potential healthy effects of capsanthin, natural red pigment from capsicum spp., *Food reviews international*, 25:198-213, 2009

han seek seo, young sun lee, na rae yoon, jeong min song, jeong min shin, seung yeon lee, in kyeong hwang, Impacts of sensory attributes and emotional responses on the hedonic ratings of odors in dairy products, *Appetite*, 53. 50-55, 2009

지은정, 유경미, 황인경, 아라비카 원두의 산지 및 수확방법에 따른 이화학적 특성 및 항산화성, *한국조리과학회지*, 25. 4. 421-426, 2009

KYUNG MI YOO, IN KYEONG HWANG, BO KYUNG MOON, Comparative flavonoids contents of selected herbs and associations of their radical scavenging activity with antiproliferative actions in V79-4 cells, *Journal of food science*, 74. 6. 419-425, 2009

KYUNG MI YOO, IN KYEONG HWANG, JI HYUN PARK, BO KYUNG MOON, Major phytochemical composition of 3 native korean citrus varieties and bioactive activity on V79-4 cells induced by oxidative stress, *Journal of food science*, 74. 6. 462-468, 2009

이승연, 유경미, 문보경, 황인경, 야콘뿌리를 이용한 발효 초음료 개발 및 발효 중 성분 변화, *한국식품조리과학회지* 26(1), 95-103, 2010

서유진, 김민경, 이슬, 황인경, 국내 산지별 대두와 이를 이용한 두부의 이화학적 특성 분석, *한국식품조리과학회지* 26(4), 441-449, 2010

유경미, 이슬, 김민경, 박재복, 황인경, 국내산 고추를 이용한 육류용 고추분말 복합조미료 개발 및 관능특성 평가, *한국식품조리과학회지* 26(6), 753-760, 2010

문미정, 유경미, 강희진, 황인경, 문보경, 야콘의 항산화성 및 야콘 초절임 제품의 저장 중 품질 특성, *한국식품조리과학회지* 26(3), 263-271, 2010

정은희, 하태열, 황인경, 미강 페놀산 농축물과 Hydroxycinnamic Acids의 세포내 항당뇨 및 항산화 활성, *한국식품영양학회지* 23(2), 233-239, 2010

이희재, 정하나, 이새롬, 정지현, 이민우, 황금택, 황인경, 국내 양식 은어 지방의 지방산 조성 및 저장 중 지방 산화, 한국식품영양학회지 39(6), 853-858, 2010

이슬, 김민경, 유경미, 박재복, 황인경, 고추를 이용한 생선용 복합 분말 조미료 개발 및 평가, 한국식품영양학회지 24(1), 132-137, 2011

이슬, 황인경, 김수희, 초 절임콩과 초절임액의 이화학적 특성 변화 및 초절임 콩 음료의 개발, 한국외식산업학회지 7(1), 7-21, 2011

최선영, 조미애, 홍윤표, 황인경, 정대성, 윤석규, CA 저장에 의한 청매실의 저온장해 발생 억제 및 품질 특성 유지 효과, 한국식품저장유통학회지 18(2), 143-148, 2011

Eunju Shin, Seulmee Shin, Hyunseok Kong, Sungwon Lee, Seon-Gil Do, Tae Hyung Jo, Young-in Park, Chong-Kil Lee In-Kyeong Hwang, Kyungjae Kim, Dietary Aloe Reduces Adipogenesis via the Activation of AMPK and Suppresses Obesity-related Inflammation in Obese Mice, Immue Network 11(2), 107-112, 2011

김민경, 이슬, 황인경, 콩잎 품종에 따른 이화학적 특성 비교 및 콩잎 분말을 첨가한 두부 개발, 한국식품조리과학회지 27(5), 557-565, 2011

강선희, 이슬, 고종민, 황인경, 원료콩의 파종시기와 산지에 따른 재래식 간장의 품질 특성 비교, 한국식품영양학회지 24(4), 761-769, 2011

이슬, 유경미, 송순란, 박재복, 황인경, 국내산 고추를 이용한 고추 케첩 개발 및 관능적 특성 평가, 한국식품영양학회지 25(1), 2012

학술대회발표 및 초청강연

유자 카로티노이드 추출물 암세포성장억제, 한국식품과학회, 2005

Transformation of grandiflorum saponin(platycodin) by aspergillus nige, 한국식품과학회, 2005

V79-4(Chinese hamster lung fibroblast)세포주에 대한 백삼 추출물의 항산화 활성, 한국식품과학회, 2005

스캐너를 활용한 식품의 물성측정 방법 개발 및 적용, 한국식품과학회, 2005

Structure activity relationship of estrogen receptor affinity for flavonoid derivatives with different ring substitution, 한국식품과학회, 2005

수침조건에 따른 고아미2호의 이화학적 특성 변화, 한국식품과학회,2005

Evaluation of antioxidant capacity and components of Korean green tea leaves and their infusions, 한국식품과학회,2005

Antioxidative and free radical scavenging activities of selected herbs, 한국조리과학회 추계학술대회,2005

Antioxidant activity of the major polyphenols in green tea black tea and coffee, 한국조리과학회 추계학술대회,2005

민들레 잎추출물의 V79-4세포에 대한 항산화성 및 세포성장률에 미치는 영향, 한국조리과학회,2006

Application of GC-SAW(surfaceacousticwave) electronicnose to classification of origin sand blended commercial brands in roasted ground coffee beans,한국조리과학회,2006

Inhibitory effect of rice bran extracts and phenolic compound on α -glucosidase activity, 한국조리과학회, 2006

민들레 뿌리추출물의 v79-4세포에 대한 항산화성 및 세포성장률에 미치는 영향, 한국식품과학회, 2006

Aspergillus niger를 이용한 길경사포닌(platycodin)의 비당체 전환방법 탐색, 한국식품과학회, 2006

커피에 대한 새로운 묘사분석방법 개발 및 적용, 한국식품과학회, 2006

에스프레소 회석 커피에 대한 묘사분석 및 소비자 검사, 한국조리과학회, 2006

볶음시간에 따른 참깨의 관능적 특성 연구, 한국조리과학회, 2006

볶음시간에 따른 참깨의 항산화 특성 연구, 한국조리과학회, 2006

커피의 관능적 특성 용어 및 기준시료 개발, 한국조리과학회, 2006

신선초 추출물의 생리활성 성분 효과 측정, 한국조리과학회, 2007

아스퍼질러스 나이거 효소에 의한 질경 사포닌의 전환 및 항산화, 항염증 활성비교연구, 한국조리과학회, 2007

황금의 골아세포 성장 및 분화 촉진 효과 평가, 한국식품과학회, 2007

신선초 추출물의 생리활성 효과, 한국식품과학회, 2007

고아미 2호를 기반으로 한 흰깨, 검은깨 및 들깨 쿠키의 이화학적 및 관능적 특성, 대한가정학회, 2007

Effects of odor intensity and preference on olfactory sensibility, Pangborn sensory science symposium, 2007

Influences of sensory information types on the sensibility of coffee, Pangborn sensory science symposium, 2007

신선초 녹즙의 분획물별 항산화 및 항염 효과, 한국조리과학회, 2007

황금(Scutellariae Radix)추출물과 추출물에 함유된 active compounds가 조골세포의 활성화에 미치는 영향, 한국식품과학회, 2008

Effects of Scutellaria radix extract and its major flavonoids (Baicalein, Baicalin and Wogonin) on bone metabolism, IFT, 2008

품종별 콩추출물의 항산화 효과 및 조골세포 성장에 미치는 영향, 한국식품조리과학회, 2008

버섯 종류를 달리한 기능성 버섯 식초의 제조, 한국식품조리과학회, 2008

Development of sensory attribute pool (preliminary lexicon source) of brewed coffee, IUFOST, 2008

Impacts of sensory attribute and sensibility on hedonicity of oder in dairy products, IUFOST, 2008

울무품종에 따른 최적발아조건 설정, 한국식품조리과학회, 2009

야콘을 이용한 초음료 개발, 한국식품조리과학회, 2009

발아에 따른 울무의 이화학적 특성 및 항산화성 연구, 한국식품과학회, 2009

야콘의 분획별 생리활성, 한국식품과학회, 2009

배전조건에 따른 아라비카 원두의 폴리페놀, 카페인 함량 분석 및 항산화특성, 조리과학회 춘계학술발표회, 2009

Development of Value-Added Seasonings Products with Korean Chili Peppers (*Capsicum annuum* L.) for Beef and Investigation of Their Physicochemical Characteristics, 한국조리과학회, 2010

반응표면분석에 의한 콩크런치 소시지의 관능적 특성 최적화, 한국식품영양과학회, 2010

튀김횟수에 따른 유지별 튀김 특성 변화, 한국식품영양과학회, 2010

Development of Hot Sauce with Korean Red Peppers (*Capsicum annuum* L.) and Evaluation of Physicochemical, Physiological Characteristics, 한국식품과학회, 2011

Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Functional Toppoki Sauce Using Medicinal Herb Extract, 한국식품과학회, 2011

Evaluation of Physiological Components and Antioxidant Activity in Blueberry Jam with Red Pepper, 한국식품과학회, 2011

The Antioxidant and Antiproliferative Activities of Soybean Leaf and Development of Tofu Using Soybean Leaf, 한국식품과학회, 2011

원료콩의 파종시기에 따른 콩나물과 두부의 이화학적 특성, 한국작물학회, 2011

산지별 원료콩의 콩나물 품질특성 비교, 대한가정학회, 2011

숙성기간별 어육장의 이화학적 특성 변화, 한국식품조리과학회, 2011

재배지역이 다른 원료콩으로 제조한 된장의 숙성기간에 따른 품질변화, 한국식품조리과학회, 2011

연구과제

대두유부산물의 생리활성물질 회수 및 기류건조 시류화 장치(1998.7-2001.6) [한국생산 기술연구원]

아스파탐과 아세틸판칼륨의 관능적 특성에 관한 연구(1999.9-2002.8) [대상]

국내산 유자의 생과 소비확대 및 대일 수출 활성화를 위한 가공기술의 개발(1999.10-2002.10) [농림부]

증기식 박피밤의 급속 동결 및 저장 조건에 따른 물성 및 관능연구(1999.12-2000.9) [산림청]

유도가열압력밥솥 개발을 위한 취반 특성 연구(1999.12-2000.9) [LG전자]

콩나물 발효액즙음료 개발 연구(2000.10-2001.12) [두레친환경농업연구소]

비타민 캡슐화 우유를 위한 연구(2001.1-2001.8) [빙그레]

아동의 상용간식품의 치아우식 발생 요인에 관한 연구(2001.9-2004.8) [한국과학재단]

국내 쌀의 품질 차별화 기술 개발 연구(2002.3-2004.3) [농림부]

건강기능식품의 기능성평가체계 구축에 대한 연구(2002.3-2002.11) [식품의약품안전청]

연하곤란환자식의 물성학적 연구(2002.7-2003.6) [서울대학교]

휴대용 투과식 커피 추출기 개발(2002.10-2003.4) [경기도 중소기업청]

유자의 전립선 암세포 억제효과 및 항산화성에 관한 연구(2002.10-2004.9) [농림부]

위장관 기능 조절 관련 기능성 평가체계 구축(2003.2-2003.11) [식품의약품안전청]

치아건강관련 기능성 평가체계 구축(2003.2-2003.11) [식품의약품안전청]

프로바이오틱스 기반 기능성 식품 소재 설계 및 평가(2003.6-2005.6) [과학기술부]

다양한 전기 오븐에 의한 육류조류 시 이화학적, 관능적 품질 특성 연구(2003.12-2004.5) [LG전자]

냉장 저장 식품의 신선도 평가 지표 설정을 위한 이화학적, 미생물, 관능 품질 특성 연구(2004.4-2005.3) [삼성전자]

농업유전자원 품질특성평가기법 개발 및 실용화(2004.4-2004.12) [농촌진흥청]

인산 저분자 화합물의 항동맥경화 메커니즘 규명(2004.7-2005.6) [한국식품개발연구원]

위장관 기능 조절 관련 기능성 재평가(2005.4.11-2005.11.30)

한천(agar)을이용한체중조절식품개발(2006.06.22-2006.12.23)

식이성분의 유전체적,환경적, 평가연구 사업팀(2006.03.02~2009.03)

기능성 유전자원을 이용한 제품적 특성 연구(2006.01.01~2006.12.31)

신선초의 생리활성 성분 분석 및 활용방안(2006.12.01~2007.11.30)

황금 및 기타천연식물의 골아세포 성장 및 분화 촉진 효과(2006.07.01~2007.06.30)

버섯 초산발효 연구 및 기능성 버섯 식초음료 개발(2007.07.01~2008.06.30)

황금추출물의 골아세포성장과 분화촉진 및 파골세포의 분화(2007.07.01~2008.06.30)

황금복합물의 조골, 파골세포 및 연골세포에 미치는 영향(2008.07.01~2009.06.30)

야콘의 생리활성 탐색 및 고부가 가치 가공 제품 개발(2008.07.01~2009.06.30)

산지별 원료공의 가공적성 평가(2009.01.01~2011.12.31)

붕화 은어의 식품/영양학적 가치 평가 및 은어 이용 식품(2009.01.01~2009.12.31)

수출용 고부가가치 고추가공식품 개발(2009.04.10~2011.04.09)

신형 김치 냉장고 신선도 유지 성능 평가(2009.06.15~2009.09.15)

식생활 안전가이드 개발 연구(2010.01.19~2010.11.30)

한식 양념/소스 개발 및 활용 연구(2011.03.01.~2012.12.31.) [농촌진흥청]

잔류농약 안전관리 성과 확산에 관한 연구(2011.01.10 ~ 2011.11.3.) [식품의약품안전청]

떡볶이의 세계화를 위한 영양생리학적 우수성 규명과 브랜드화 연구 (2009.01.01.-2010.12.31.) [농촌진흥청]

식품첨가물의 효과적인 커뮤니케이션 방법 개발 연구(2011.01.10 ~ 2011.11.30.) [식품의약품안전청]