



이용시간(버스이용): 405, 421, 140, 470, 441

**버스이용시**

이용 → 호텔 후공공하차  
 마름버스: 3호선 영재역 11번 출구 → 서초8번 마름버스  
 → 서를버스 이용  
 서를버스: 3호선 영재역 9번 출구 서초공공하차후회공공하차

도 → 신대역 5번 출구 → 신대역 5번 출구  
 → 신대역 5번 출구 → 신대역 5번 출구

**지하철이용시**



주소: 서울특별시 서초구 바우길 12길 70 (구 주소: 서울특별시 서초구 영재동 202번지)  
 Tel: 02-571-8100 / Fax: 02-571-7055

공 · 시 · 극 · 린

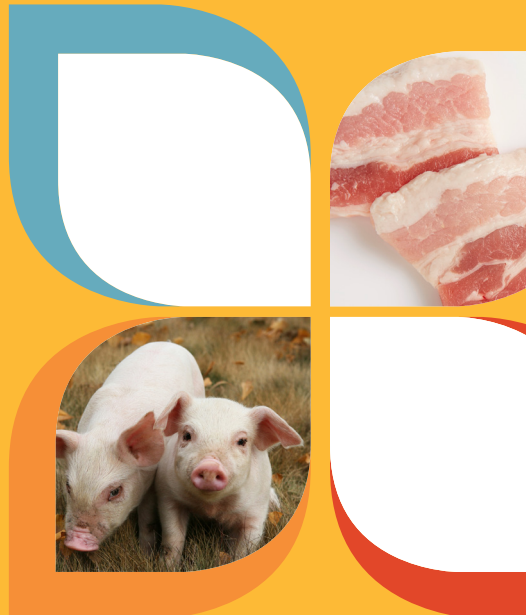
대한한돈협회-한국축산식품학회 공동주최 국제심포지엄

# 한돈고기 맛과 안전성 어떻게 확보할 것인가?

How to Control a Flavor and Safety of Handon (Korean) Pork?

장소 더케이호텔 거문고B홀

일시 2017년 11월 23일, 목요일, 13:00~18:00



## 초대의 말씀

안녕하십니까?

(사)대한한돈협회와 (사)한국축산식품학회가 공동으로 국제심포지움을 개최하게 되었습니다. 축산식품 분야는 어려운 역경 속에서도 눈부신 발전을 해왔습니다. 특히 축산식품의 생산과 품질 향상 그리고 안전성 증진에 많은 노력들을 기울여 왔습니다. 이러한 발전은 우리 국민의 건강증진에 이바지 하였고 일자리 창출에도 크게 기여해왔습니다. 하지만 최근 들어 WHO-IARC의 발표를 포함해서 다양한 경로를 통해 축산식품 섭취에 대한 부정적인 인식이 확산되고 있으며 축산식품 산업분야가 크게 위협받고 있습니다. 또한 FTA와 같은 무역협정으로 축산식품 및 그 가공품들에 대한 수입이 증가하고 있어 이 또한 축산식품 분야를 위협하는 요인이 되고 있습니다. 이렇게 내외적으로 어려운 시점에도 꾸준한 한돈의 발전은 축산식품 분야의 효자역할을 톡톡히 하고 있습니다. 이러한 한돈의 발전을 지속적으로 이루기 위해서는 생산기술, 품질향상, 안전성 확보를 위한 차별화된 기술력 확보가 요구되고 있습니다. 이러한 시대적 요구가 있는 현 시점에서 학계와 산업분야에서 뜻을 모아 국제적인 공동심포지움을 개최하는 것은 매우 뜻 깊은 일입니다. 본 심포지움을 통해 한돈이 한 단계 진일보 하는 계기가 되고 진정한 산학의 협조체계가 조성되는 기회가 마련되기를 진심으로 기원합니다.

2017년 11월

(사) 한국축산식품학회 회장 김 세 헌  
(사) 대한한돈협회 회장 하 태 식

## 행사일정

13:00~13:30	Registration	
13:30~14:00	Official Opening - 개최사: 김세헌 회장(한국축산식품학회) - 환영사: 하태식 회장(대한한돈협회) - 축 사: 허태웅 실장(농림축산식품부 식품산업정책실) 백종호 원장(축산물품질평가원)	
Chair: Prof. Cheorun Jo (Seoul National University)		
<b>&lt;Session I&gt; Strategy for Safety of Handon Pork (한돈고기 안전성 확보 전략)</b>		
Chair: Prof. Sung-Ki Lee (Kangwon National University)		
14:00~14:30	Prof. Yukio Morita (Tokyo Kasei University)	Issues and Diffusion of Pork Safety Issues in Slaughter Process in Japan (일본 도축 공정의 돼지고기 안전성 이슈 확산 문제)
14:30~15:00	Prof. Yohan Yoon (Sookmyung Woman's University)	Handon Pork Safety in Korean Slaughter Houses and Processing Plants (한국의 도축장 현실과 한돈고기 안전성 확보 방안)
15:00~15:30	Dr. Sung-Sil Moon (Sunjin Meat & Processing Research Center)	Strategy to Secure Competitiveness in Handon Carcass Quality (한돈의 도축품질 경쟁력 확보 전략)
15:30~16:00	Coffee Break	
<b>&lt;Session II&gt; Strategy for Palatability of Handon Pork (한돈고기 맛 품질 확보 전략)</b>		
Chair: Dr. Young-Boong Kim (Korea Food Research Institute)		
16:00~16:30	Dr. Margit D. Aaslyng (Danish Meat Research Institute)	Control of Meat flavor in Pork-From Animal to Meal (양돈장에서 식탁까지 돼지고기 냄새 조절 방안)
16:30~17:00	Prof. Seon-Tea Joo (Gyeongsang National University)	Development of Pork Palatability Index (PPI) of Handon (한돈고기 맛 지수 개발과 이용 전략)
17:00~18:00	Symposium Discussion	
Chair: Prof. Inho Hwang (Chonbuk National University)		