

# 식품생명공학과

Department of Food Science and Biotechnology

## 교육목표

식품생명공학과는 급변하는 현대사회에서 요구되는 전문성, 창의성 및 리더십을 두루 갖춘 인재를 양성함에 기본목표를 두고 있다. 이와 같은 목적을 달성하기 위해 다음과 같은 세부목표를 설정한다.

1. 식품생명공학의 전문적 내용을 습득하여 식품전반에 걸친 창의적이고 독창적인 식품생명공학 연구자 양성
2. 식품생명공학의 전문지식을 바탕으로 산업현장에서 실무적 능력을 갖춘 인재 양성
3. 식품생명공학 인재로서 필요한 효과적인 의사전달능력과 윤리적, 사회적 책임감을 지닌 리더의 자질을 함양
4. 탁월한 국제적 감각을 함양하고 글로벌 경쟁력을 갖춘 인재 양성

## 진로 및 취업분야

식품생명공학과 전공은 식품공학, 식품생화학, 식품가공 및 저장학, 식품화학, 기능성식품학, 식품미생물학, 식품면역학, 식품영양학 등 다양한 기초 및 응용학문을 바탕으로 두고 있으며, 이를 바탕으로 능력을 갖춘 전문인력을 양성하고 있다. 식품생명공학과의 석사 및 박사학위를 취득하면 다양한 식품기업의 연구직으로 취업할 수 있다. 또한 정부출연, 정부산하 연구소의 연구원이 될 수 있으며, 자신의 세부전공을

살려서 식품분야가 아닌 제약회사 및 화장품회사와 같은 다양한 분야로도 진출할 수 있다. 기업으로의 진출 외에도 더 많은 학문을 연구하고 우수한 인재양성에 뜻을 품는다면 대학교수 및 강사로도 활동할 수 있다.

## 과정별 개설전공

- 석사학위과정 : 식품공학
- 박사학위과정 : 식품공학
- 석박사통합학위과정 : 식품공학

## 학과 내규

### 제 1장 총칙

**제1조(목적)** 이 내규는 동국대학교 대학원 학칙 및 학위수여규정, 일반대학원 학칙시행세칙에서 정하는 바에 따라 대학원 식품생명공학과 구성원이 준수하여야 할 기본적인 사항을 정하여 교육 및 연구의 질적 수준을 높일 수 있도록 함을 목적으로 한다.

**제2조(입학 사정)** 식품생명공학 전공 입학 사정시 특별 및 추가전형에는 반드시 학과 교수의 동의를 득한다.

## 제 2장 종합시험

**제3조(종합시험의 목적)** 종합시험은 학생의 각 전공분야에 대한 기초 지식 및 연구수행 능력과 학위논문 제출 자격을 평가하기 위하여 시행한다.

**제4조(응시자격)** 종합시험의 응시자격은 다음과 같다.

### 1. 석사학위과정

- 가. 3학기이상 정규등록을 필한 자
- 나. 학점을 18학점 이상 이수하고 그 평점평균이 3.0 이상 또는 B0 이상인 자
- 다. 지도교수 및 학과장의 추천을 받은 자

### 2. 박사학위과정

- 가. 4학기이상 정규등록을 필한 자
- 나. 학점을 27학점이상 이수하고 그 평점평균이 3.0 이상 또는 B0 이상인 자
- 다. 지도교수 및 학과장의 추천을 받은 자

### 3. 석박사통합학위과정

- 가. 5학기 이상 정규등록을 필한 자
- 나. 학점을 36학점 이상 이수하고, 그 평점평균이 3.0 또는 B0 이상인 자
- 다. 지도교수 및 학과장의 추천을 받은 자

### 4. (공통) 석사, 박사, 석박사통합학위 과정

- 가. 식품생명공학세미나 과목을 이수한 자
- 나. 식품생명공학논문작성 과목을 이수한 자

**제5조(응시절차)** 종합시험에 응시하고자 하는 자는 정해진 기일 내에 응시원서를 대학원에 제출해야 한다.

**제6조(시험시기 및 시행방법)** 시험은 매년 3월초와 9월초에 실시하며, 대학원에서 정한 기간 내에 학과별로 자체 시행함을 원칙으로 한다.

**제7조(시험과목)** 각 학위과정 종합시험의 과목은 [별표]와 같다.

**제8조(출제 및 채점)** 출제는 학과장의 주관 하에 교수들의 합의를 거쳐 선정된 출제위원이 하고 선정된 출제위원을 대학원에 통보하며, 채점은 지정된 장소에서 학과장 주관 하에 진행함을 원칙으로 한다.

**제9조(시험시간)** 종합시험 시간은 과목당 80분을 원칙으로 한다.

**제10조(배점 및 합격기준)** ① 종합시험의 배점은 과목당 100점 만점으로 한다.

② 각 과목의 합격점은 70점 이상을 원칙으로 한다.

**제11조(관련서류 보관)** 종합시험 후 문제지 및 답안지, 관련 서류는 학과장 책임 하에 5년간 보관한다.

**제12조(결과통보)** 종합시험 후 7일 이내에 종합시험 결과보고서를 대학원에 제출하여야 한다.

## 제 3장 외국어시험

**제13조(외국어시험)** 본 학과에서는 논문제출자격을 위한 별도의 외국어시험을 시행하지 않는다.

## 제 4장 선수과목

**제14조(이수학점)** 각 학위과정의 선수과목 이수대상자는 과에서 지정한 선수과목을 9학점(3과목) 이수하여야 한다. 선수과목의 이수학점은 수료학점에 가산하지 않는다.

**제15조(이수대상자)** 다음 각 호의 1에 해당하는 자는 정규과목 이외에 선수과목을 이수하여야 한다.

- ① 학부의 전공이 본 학과의 전공과 다른 석사학위과정에 입학한 자
- ② 석사학위과정의 전공이 본 학과의 전공과 다른 박사학위과정에 입학한 자
- ③ 유사 전공분야학과 입학자로서 해당 학과장이 이수를 요구한 자
- ④ 편입생으로서 전적 대학원의 학과가 상이한 자
- ⑤ 소속 학과 변경 등의 사유로 인해 소속 학과장의 이수를 요구받은 자

**제16조(이수절차)** 본 과에 입학하기 전 타 학과를 전공한 입학자는 선수과목을 전공과목과 함께 이수하여야 한다.

**제17조(이수방법)** 선수과목은 매 학기 6학점을 초과하여 신청할 수 없다.

**제18조(면제대상)** 선수과목 중 전적대학이나 과정에서 이수한 과목은 학과장의 인정에 의해 면제받을 수 있다.

**제19조(선수과목)** 각 학위과정 선수과목은 [별표]와 같다.

## 제 5장 논문제출

**제20조(논문제출자격)** 학위논문을 제출하고자 하는 원생은 다음 각호의 자격을 모두 갖추어야 한다.

- ① 4학기 이상 정규등록을 필한 사람
- ② 총 평점평균이 3.0 이상이면서 수료학점 이상 취득하거나 취득 예정인 사람
- ③ 선수과목 학점을 취득하거나 취득예정인 사람
- ④ 연구계획서 및 연구윤리준수서약서를 제출한 사람
- ⑤ 종합시험에 합격한 사람
- ⑥ 논문 초록발표를 통과한 사람
- ⑦ 박사과정 수료자의 경우에는 연구등록을 필한 사람
- ⑧ 박사과정의 경우, 아래의 연구업적 기준을 충족한 사람

| 연구업적                                      | 비고                    |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| SCI(E) / SSCI / SCOPUS<br>1건 혹은 KCI 2건 이상 | -주저자/교신저자<br>-게재확정 인정 |

\*'KCI 2건 이상'기준의 적용 대상 여부는 대학원 운영위원회 심의를 거쳐 결정한다.

- ⑨ 논문지도확인서를 제출한 사람
- ⑩ 입학일로부터 석사학위는 6년, 박사학위는 10년이 경과되지 아니한 사람

## 제 6장 보칙

**제21조(기타)** 본 내규에 규정하지 않은 사항은 학칙 및 시행세칙에 따른다.

### 부 칙(2026.03.01. 개정)

**제1조(시행일)** 이 내규는 2026년 3월 1일부터 시행한다

## 대학원 선수과목 및 종합시험

### ■ 선수과목

선수과목 이수과목 기준과 적용시점은 다음과 같다.

1. 기준 : 아래 선수과목표 참조
2. 적용대상 : 전체 재적생 모두 적용

#### 1) 석사학위과정 선수과목표 (3과목 / 9학점)

| 번호 | 학수번호    | 교과목명              | 학점 |
|----|---------|-------------------|----|
| 1  | FOO4045 | 식품엔지니어링           | 3  |
| 2  | FOO2012 | 식품생화학             | 3  |
| 3  | FOO4003 | 식품가공학1            | 3  |
| 4  | FOO4048 | [GX특화형]식품화학캡스톤디자인 | 3  |
| 5  | FOO4024 | 기능성식품학1           | 3  |
| 6  | FOO2027 | 식품바이오기초미생물학       | 3  |

※ 위 교과목 중 택 3

2) 박사학위과정 선수과목표 (3과목 / 9학점)

| 번호            | 학수번호    | 교과목명        | 학점 |
|---------------|---------|-------------|----|
| 1             | FOO7027 | 식품공학특론      | 3  |
| 2             | FOO7051 | 식품바이오융합소재   | 3  |
| 3             | FOO7037 | 식품가공학       | 3  |
| 4             | FOO7041 | 최신식품화학      | 3  |
| 5             | FOO7017 | 기능성식품학      | 3  |
| 6             | FOO7048 | 식품바이오미생물학특론 | 3  |
| ※ 위 교과목 중 택 3 |         |             |    |

■ 종합시험과목표

| 과정   | 전공별 시험과목           | 식품공학전공                                                                         |
|------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 석사   | 기초공통(택1)           | 기능성식품학, 최신식품화학, 식품면역학특론, 식품바이오융합소재, 식품바이오미생물학특론, 식품공학특론, 식품영양학특론 (지도교수 교과목 제외) |
|      | 세부전공(택1)           | 세부전공지도교수가 지정하는 1과목                                                             |
| 박사   | 기초공통(택1)           | 기능성식품학, 최신식품화학, 식품면역학특론, 식품바이오융합소재, 식품바이오미생물학특론, 식품공학특론, 식품영양학특론 (지도교수 교과목 제외) |
|      | 세부전공(택2)           | 세부전공지도교수가 지정하는 2과목                                                             |
| 석박통합 | 기초공통(택2), 세부전공(택2) |                                                                                |

| 이 광 근   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |         |            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|------------|
| 전 공 분 야 | 식품화학 및 독성학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |         |            |
| 세부연구분야  | 식품독성물질 분석, 식품가공 저장중 화학 반응 연구, 전통발효식품의 기능성 및 위해성 연구                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |         |            |
| 학사학위과정  | 서울대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 식품공학과   | 농학 학사   |            |
| 석사학위과정  | 서울대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 식품공학과   | 농학 석사   |            |
| 박사학위과정  | 캘리포니아 대학-데이비스                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 식품과학전공  | 이학 박사   |            |
| 담당 과 목  | 최신식품화학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 식품신제품개발 | 식품독성학특론 | 최신식품기기분석특론 |
| 대 표 저 서 | 식품분석학<br>유기식품가공학개론                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |         |            |
| 대 표 논 문 | Effect of roasting temperature and time on volatile compounds, total polyphenols, total flavonoids, and lignan of omija ( <i>Schisandra chinensis</i> Baillon) fruit extract. Food Chem, 338, 127836, 1-7 (2021)<br>Analysis of furan in various instant noodles by solid-phase microextraction-gas chromatography/mass spectrometry, Food Control. 126 (Aug), 108047 (2021)<br>Analysis of $\alpha$ -dicarbonyl compounds in coffee ( <i>Coffea arabica</i> ) prepared under various roasting and brewing methods. 343, 128525, Food Chem. (2021) |         |         |            |

| 신 한 승   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |          |                |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| 전 공 분 야 | 기능성식품학 및 소재학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |          |                |
| 세부연구분야  | 천연물 중 생리활성소재 탐색, 및 기능성평가, 기능성소재 및 건강기능식품 개발, 환경, 식품 중 유해물질 분석 및 Risk Assessment, 지방소재화학 연구                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |          |                |
| 학사학위과정  | 성균관대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품생명공학과 | 농학 학사    |                |
| 석사학위과정  | 미시간주립대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 식품공학과   | 이학 석사    |                |
| 박사학위과정  | 미시간주립대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 식품공학과   | 이학 박사    |                |
| 담당 과 목  | 기능성식품학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품오염물질학 | 기능성식품학특론 | 식품법규학<br>식품소재학 |
| 대 표 논 문 | A model system study of the inhibition of heterocyclic aromatic amine formation by organosulfur compounds. J. Agric. Food Chem. 50:7684-7690.<br>Photo-protective and Anti-melanogenic Effect from Phenolic Compound of Olive Leaf ( <i>Olea europaea</i> L. var. Kalamata) Extracts on the Immortalized Human Keratinocytes and B16F1 Melanoma Cells Food Sci. Biotechnol. 18:1193-1198<br>Soy isoflavones as safe functional ingredients. J. Medicinal Food. 10:571-580 |         |          |                |

| 강 석 성   |                                                                                                                                                                                                     |             |         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|
| 전 공 분 야 | 식품 미생물학 및 면역학                                                                                                                                                                                       |             |         |
| 세부연구분야  | Immunomodulation of probiotic effector molecules, Molecular mechanism of microbe-host interaction, Mucosal immunology in the gut, Bacterial foodborne diseases                                      |             |         |
| 학사학위과정  | 성균관대학(교)                                                                                                                                                                                            | 식품생명공학과(전공) | 농학사     |
| 석사학위과정  | 성균관대학(교)                                                                                                                                                                                            | 식품생명공학과(전공) | 이학석사    |
| 박사학위과정  | 호주 The University of New South Wales                                                                                                                                                                | 미생물/면역학(전공) | 이학박사    |
| 담 당 과 목 | 식품면역학특론                                                                                                                                                                                             | 장내미생물학특론    | 바이오키의약학 |
| 대 표 논 문 | Skimmed milk fermented by lactic acid bacteria inhibits adipogenesis in 3T3-L1 pre-adipocytes by downregulating PPAR $\gamma$ via TNF- $\alpha$ induction in vitro, (2021) Food & Function, 12:8605 |             |         |
|         | Biotransformation of whey by Weissella cibaria supresses 3T3-L1 adipocyte differentiaion, (2021) Journal of Dairy Science, 104:3876-3887                                                            |             |         |
|         | Anti-biofilm activity of N-Mannich bases of berberine linking piperazine against Listeria monocytogenes,(2021) Food Control, 121:107668                                                             |             |         |

| 금 나 나   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |                   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|
| 전 공 분 야 | 영양학, 역학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                   |
| 세부연구분야  | 영양 역학, 암역학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |                   |
| 학사학위과정  | 하버드대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 생화학     | BA                |
| 석사학위과정  | 콜롬비아대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 영양학     | MS                |
| 박사학위과정  | 하버드 보건대학원                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 영양학/역학  | ScD (dual)        |
| 답 당 과 목 | 식품효능평가학특론                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 식품영양학특론 | 영양학 관련 기사의 비평적 독해 |
| 대 표 논 문 | <p>Keum N (Co-first), Yuan C, Nishihara R, et al. Dietary glycemic and insulin scores and colorectal cancer survival by tumor molecular biomarkers. <i>Int J Cancer</i> 2017; 10.1002/ijc.30683</p> <p>Keum N, Bao Y, Smith-Warner SA, et al. Association of Physical Activity by Type and Intensity With Digestive System Cancer Risk. <i>JAMA Oncol</i> 2016;2(9):1146-1153.</p> <p>Keum N, Greenwood DC, Lee DH, et al. Adult weight gain and adiposity-related cancers: a dose-response meta-analysis of prospective observational studies. <i>J Natl Cancer Inst</i> 2015;107(3).</p> |         |                   |

| 강 준 원   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|
| 전 공 분 야 | 식품미생물시스템공학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |               |
| 세부연구분야  | 식품을 중심으로 미생물과 그 기능을 시스템 관점에서 이해하고 공학적으로 활용·제어하는 융합 분야                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |               |
| 학사학위과정  | 동국대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 식품공학부     | 공학사           |
| 석사학위과정  | 서울대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 농생명공학부    | 농학석사          |
| 박사학위과정  | 서울대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 농생명공학부    | 농학박사          |
| 답 당 과 목 | 식품바이오통합공학특론                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 식품바이오통합공학 | 식품바이오통합공학실험설계 |
| 대 표 논 문 | <p>Ji-Hwan Lim, Gyumi Na, Jun-Won Kang. 「A green nanocoating approach to Lactobacillus plantarum using tea residue-derived phenolic compounds and cellulose nanocrystals」, <i>Food Hydrocolloids</i>, 2025, 167, 111469</p> <p>Gyumi Na, Jun-Won Kang. 「Sustainable Agar-based Film with Zinc Oxide/Carbon Quantum Dot (ZnO/CQD) Nanocomposite for Photocatalytic Antimicrobial and Antioxidant Packaging of Chicken Breast」, <i>Food Hydrocolloids</i>, 2025, 168, 111568</p> <p>Yong-Seok Seo, Jun-Won Kang. 「Synthesis and characterization of clove residue-derived carbon quantum dots: Application in Pickering emulsion with enhanced antibacterial properties」, <i>Chemical Engineering Journal</i>, 2025, 503, 158247</p> |           |               |

| 박 유 현   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |           |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| 전 공 분 야 | 영양생화학                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
| 세부연구분야  | 미래식품 기술 개발, 지속가능 식품 시스템, 신소재식품 제도·정책 연구                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |           |
| 학사학위과정  | 고려대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 농과대학      | 농학사       |
| 석사학위과정  | 고려대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 농과대학      | 농학석사      |
| 박사학위과정  | 고려대학교                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 자연자원대학    | 농학박사      |
| 답 당 과 목 | 글로벌푸드테크세미나                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 식품바이오통합소재 | 신소재식품동향연구 |
| 대 표 논 문 | <p>Seok-Hee Lee, Yooheon Park. Integrated assessment of bisphenols, phthalates, and biocides for estrogenic and androgenic endocrine-disrupting properties, <i>Toxicology</i>, 2026, 519, 154301</p> <p>Garam Baek, Sukhyun Chung, Peter Yu, Yooheon Park. Intellectual property rights in the cultivated meat industry: opportunities and challenges, <i>Nature Biotechnology</i>, 2025, 43(9), 1419</p> <p>Junghyun Kwon Ven Jahun, Yooheon Park. Buddhist perspectives on cultivated meat, <i>Nature Food</i>, 2023, 4(5), 346.</p> |           |           |

| 목진홍    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| 전공분야   | 식품공학                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |          |
| 세부연구분야 | 지능형 식품공정, 생체모사 랩온어칩, 멀티스케일 모델링을 기반으로 식품 시스템을 정밀 분석·설계하는 연구 분야                                                                                                                                                                                                                          |            |          |
| 학사학위과정 | 미네소타주립대                                                                                                                                                                                                                                                                                | 화학공학과, 화학과 | 공학사      |
| 석사학위과정 | 하와이주립대                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 식품공학과      | 농학석사     |
| 박사학위과정 | 오하이오주립대                                                                                                                                                                                                                                                                                | 식품농생명공학과   | 공학박사     |
| 담당과목   | 식품공학                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 식품공학특론     | 식품응용시모델링 |
| 대표논문   | S. Yun, T. Kim, I.U. Jeong, S.Y. Choi, S. Kim, J.H. Mok*, T. Kang*. Development of a feedback-regulated temperature control system to enable supercooling reversion in beef preservation. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 2025, 153, 104199. *Co-corresponding author |            |          |
|        | J.H. Mok*, Y. Niu, and Y. Zhao*. Continuous-flow viscoelastic profiling of calcium alginate Hydrogel microspheres using a microfluidic Lab-on-a-chip device. Food Hydrocolloids, 2024, 105, 109979. *Co-corresponding author                                                           |            |          |
|        | J.H. Mok, T. Pyatkovskyy,, B. Heskitt, A. Soldavini, C.T. Simons, A. Yousef, and SK. Sastry. Feedback control of apple juice quality during storage via multiple, mild in-situ processing treatments. Journal of Food Engineering, 2024, 381, 112167.                                  |            |          |

| 박준하    |                                                                                                                                                                                                                   |           |           |                |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------|
| 전공분야   | 식품바이오품분자학                                                                                                                                                                                                         |           |           |                |
| 세부연구분야 | 식품고분자소재가공학, 식품유허학, 식품유변학, 식품탄수화물학,                                                                                                                                                                                |           |           |                |
| 학사학위과정 | 동국대학교                                                                                                                                                                                                             | 식품생명공학과   | 공학사       |                |
| 석사학위과정 | 동국대학교                                                                                                                                                                                                             | 식품생명공학과   | 공학석사      |                |
| 박사학위과정 | 규슈대학교                                                                                                                                                                                                             | 생물자원환경과학부 | 농학박사      |                |
| 담당과목   | 식품가공학                                                                                                                                                                                                             | 식품유변물성학   | 식품가공저장학특론 | 식품탄수화물학, 식품저장학 |
| 대표논문   | A comparative study on the rheological properties of concentrated xanthan gum in combination with gum arabic or gum arabic-based emulsion. International Journal of Biological Macromolecules, 2024, 265, 131159. |           |           |                |
|        | Rheological and tribological properties of native potato starch agglomerated by fluidized bed granulator. International Journal of Biological Macromolecules, 2024, 264, 130600.                                  |           |           |                |
|        | Rheological properties of fucoidan-xanthan gum mixture in the presence of simulated salivary fluid and its anti-inflammatory effect after in vitro digestion. Biomacromolecules, 26(6), 2025, 3795-3804.          |           |           |                |



## 교과과정표

| 학수번호    | 교과목명              | 학점 | 이론 | 실습 | 이수대상    | 영어강의 | 비고 |
|---------|-------------------|----|----|----|---------|------|----|
| FOO6003 | 식품생화학             | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO6004 | 분자생물학             | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO6015 | 식품저장학             | 3  | 3  |    | 석사1~4학기 |      |    |
| FOO7004 | 생화학특론             | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7005 | 분자생물학특론           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7006 | 식품탄수화물학           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7008 | 식품가공저장학특론         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7009 | 기능성식품학특론          | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7011 | 식품독성학특론           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7017 | 기능성식품학            | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7018 | 식품오염물질학           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7026 | 식품공학              | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7027 | 식품공학특론            | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7030 | 식품면역학특론           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7031 | 장내미생물학특론          | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7032 | 바이오키의약학           | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7033 | 식품과생체면역조절         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7034 | 식품효능평가학특론         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7036 | 식품생명공학세미나         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7037 | 식품가공학             | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7038 | 영양학 관련 기사의 비평적 독해 | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7039 | 식품생명공학 논문작성       | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7040 | 한국에서듣는하버드강의       | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7041 | 최신식품화학            | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7042 | 최신식품기기분석특론        | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7043 | 식품생명공학실험설계        | 3  | 3  |    | 석·박사통합  | 영어강의 |    |
| FOO7046 | 식품안전성학세미나         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7047 | 쿠킹사이언스캡스톤디자인      | 3  | 1  | 2  | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7048 | 식품바이오미생물학특론       | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7049 | 식품바이오나노소재공학       | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7050 | 글로벌푸드테크세미나        | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7051 | 식품바이오융합소재         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7052 | 신소재식품동향연구         | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7053 | 식품응용AI 모델링        | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7054 | 식품법규학             | 3  | 3  |    | 석·박사통합  |      |    |
| FOO7055 | 식품바이오융합공학실험설계     | 3  | 1  | 2  | 석·박사통합  |      |    |
| FOO8002 | 식품유변물성학           | 3  | 3  |    | 박사1~4학기 |      |    |