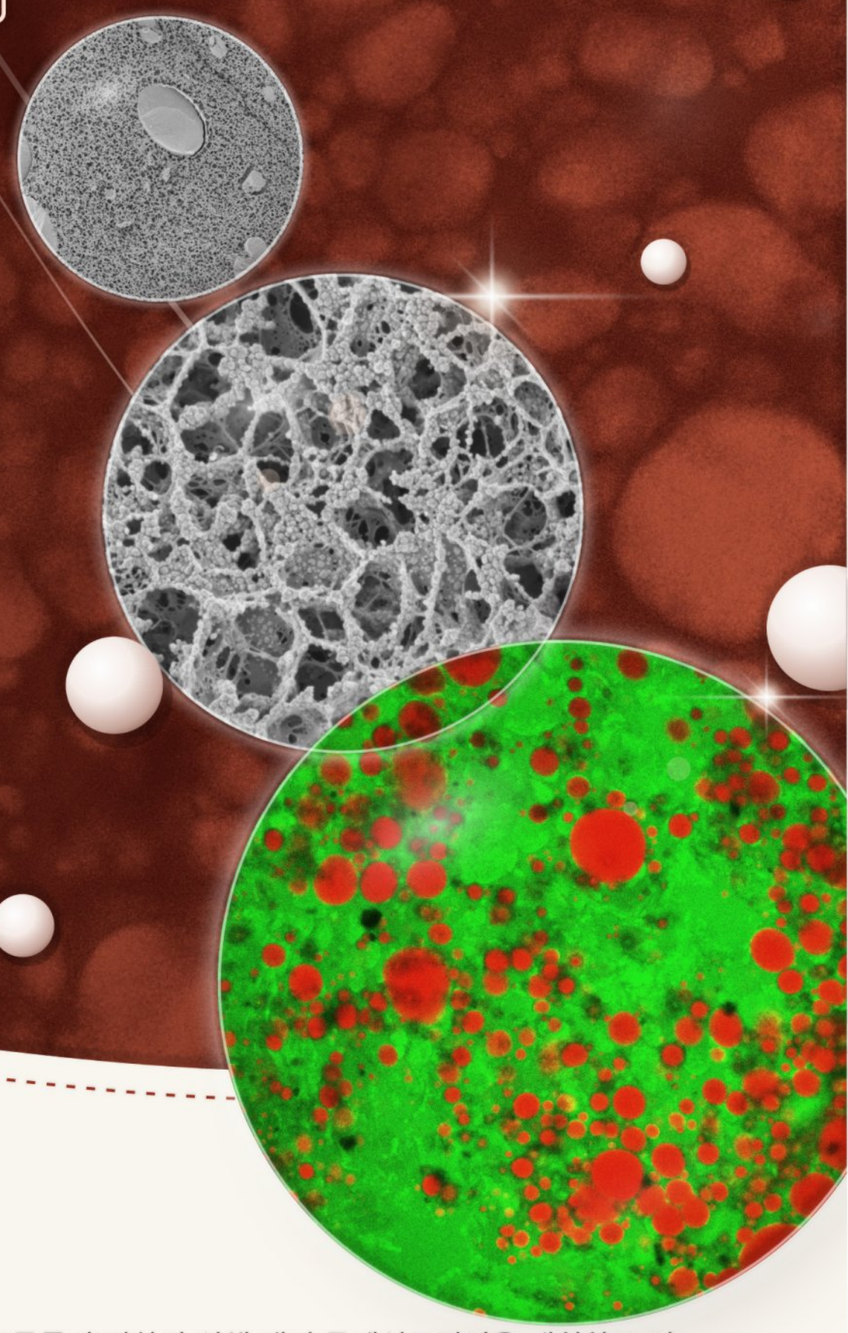
Center for Food and Bioconvergence
Seoul National University

2026 Annual Symposium of the Center for Food and Bioconvergence, SNU

Food Colloids and Interfaces

Designing Food Functionality

2026. 12. 11
(금) 13:00-17:30



» **일시** : 2026년 **12**월 **11**일(금) 13:00-17:30
» **장소** : 서울대학교 관악캠퍼스 75동 B121호
» **주최** : 서울대학교 식품바이오융합연구소

서울대학교 식품바이오융합연구소는 식품바이오융합 분야의 국내외 전문가들을 초청하여 최신 연구성과를 공유하고 학술교류를 촉진하기 위해 매년 국제심포지엄을 개최하고 있습니다. 올해는 “Food Colloids and Interfaces: Designing Food Functionality”를 주제로, **식품 콜로이드와 계면의 구조, 상호작용 및 물성이 식품의 안정성, 조직감, 전달 특성 및 기능성에 미치는 영향**에 관한 최근 연구성과를 공유하고 향후 연구 방향을 논의하고자 합니다. 관련 분야의 연구 활성화와 활발한 학술교류를 위해 관심 있는 연구자와 학생 여러분의 많은 참여를 부탁드립니다.

- 서울대학교 식품바이오융합연구소장 최영진 -

PROGRAM

13:00-13:20	등록
13:20-13:30	개회사
	좌장 김용노 (서울대학교 바이오시스템공학과)
13:30-14:00	**Physical Properties of Mixed Biopolymer Solutions from the Macroscopic Scale to the Molecular Level** Shingo Matsukawa (Tokyo University of Marine Science and Technology, Japan)
14:00-14:30	**Mung Bean Protein Fractions at Air–Water and Oil–Water Interfaces: Linking Interfacial Properties to Functionality** Chaiwut Gamonpilas (National Metal and Materials Technology Center (MTEC), Thailand)
14:30-15:00	**Biopolymer-Based Food Colloids: Interactions, Stabilization, and Encapsulation** 정동화 (서울대학교 국제농업기술대학원)
15:00-15:10	Coffee Break
	좌장 최영진 (서울대학교 농생명공학부)
15:10-15:40	**Structural Design of Bigels for Tailored Functionality in Food Applications** 이민혁 (고려대학교 식품공학과)
15:40-16:10	**Functional Improvement and Food Applications of Rice Protein** 문세훈 (순천향대학교 식품영양학과)
16:10-16:40	**Effects of the Formulation on the Physicochemical Properties and Gastrointestinal Digestion Fates of Curcumin-loaded Triacylglycerol Nanoparticles** 반충진 (서울시립대학교 환경원예학과)
16:40-16:50	우수 과학자 시상식
17:30	Banquet

사전 등록 (QR코드)

※ 등록비 무료 (사전 등록자에 한해 자료집 제공)

- 온라인 사전 등록 : 2026.12.2(수)까지 (선착순 마감)
- 문의 : 서울대학교 식품바이오융합연구소
  (☎ 02-880-4921 / cfb@snu.ac.kr)

