



## 제 2회 한·프랑스한림원 공동심포지엄



# Fermented Foods and Health Benefits

2015년 5월 21일 (목), 09:30 / 플라자호텔 4층 메이플홀 (서울광장 앞)

### - 초청의 말씀 -

우리 한림원은 세계 석학들과의 정보 및 기술 교류를 통한 상호 과학기술발전을 도모하기 위하여 꾸준한 노력을 기울이고 있습니다. 특히, 스웨덴, 독일, 프랑스, 미국 등 주요 선진국 한림원과의 협력 증진과 인적교류 등을 위해 공동심포지엄과 같은 다양한 협력 사업을 수행하여 왔습니다.

우리 한림원은 1997년에 프랑스한림원과 양해협력각서를 체결하여 과학기술교류를 활발히 진행하여 오고 있으며, 작년에는 프랑스 파리에서 'Computing Science and Bioinformatics' 를 주제로 한 제 1회 한·프랑스한림원 공동심포지엄을 우리 한림원과 프랑스한림원 공동 주최로 성황리에 개최하였습니다. 올해는 'Fermented Foods and Health Benefits' 을 주제로 제 2회 한·프랑스한림원 공동심포지엄을 한국에서 개최하고자 합니다.

지금은 무한 경쟁, 효율경제 즉 산업화시대를 지나 삶의 질, 나눔 그리고 행복을 생각하게 되는 소위 Post-Industrial Era Edge에 있다고 이야기합니다. 특히 고령화시대가 빠르게 진행되는 국가에서는 일하는 시간이 얼마나 많은지 보다는 오히려 일하고 남은 시간을 어떻게 보내는지가 행복의 중요한 열쇠가 된다고 생각하고 있습니다. 아울러, 대부분 장수국가에서는 오래 사는 것보다 건강하게 사는 것이 핵심 키워드가 되고 있습니다. 바로 여기에 먹는 것이 관련이 되어 있습니다. 스토리가 있고, 행복이 깃든, 건강한 식품을 먹는 것은 건강과 장수에 매우 중요합니다.

산업화시대의 흐름 속에서는 여태껏 식품산업은 칼로리를 얻는 쪽으로 발전해왔지만, 산업화시대 이후에는 건강, 삶의 질, 나눔, 전통, 문화 등의 측면에서의 식품산업 발전이 매우 크게 대두되고 있습니다. 이에, 이번 제 2회 한·프랑스한림원 공동심포지엄에서는 양국의 식품산업의 기본축이자 전통 핵심기술인 발효기술과 발효식품에 대하여 과학적으로 조명해보자 합니다. 아울러, 식품산업분야에 세계적인 강점을 가진 두 나라, 프랑스와 우리나라의 대표적 과학자들이 모여, 양국의 전통 발효 식품이 건강에 미치는 영향 등에 대하여도 서로 논의할 수 있는 장을 마련하고자 합니다.

부디 이번 심포지엄에 많은 관련 전문가 및 연구자분들이 참석하시어 소기의 성과를 거둘 수 있도록 성원하여 주시기 바랍니다. 감사합니다.

2015년 5월

한국과학기술한림원 원장 박성현  
제 2회 한·프랑스한림원 공동심포지엄 조직위원장 권대영

### PROGRAM GUIDE

09:30-10:00	<b>Registration</b>
10:00-10:15	<b>Opening</b>
	- Opening remarks <b>Dr. Dae Young Kwon</b> (Former President / Principal Research Investigator, Korea Food Research Institute) - Welcoming remarks <b>Prof. Sung Hyun Park</b> (President of KAST) - Congratulatory remarks: <b>Prof. Jean-François Bach</b> (Permanent Secretary of FAS, Paris Descartes University)
10:15-10:20	<b>Photo Session</b>
<b>Session I</b> Chair: <b>Prof. Jung Han Yoon Park</b> (Hallym University)	
10:20-11:00	<b>Dr. Dae Young Kwon</b> (Korea Food Research Institute) Topic: Overview of Korean Fermented Food
11:00-11:40	<b>Prof. Jean-François Bach</b> (Permanent Secretary of FAS, Paris Descartes University) Topic: Probiotics, Allergy and Auto-Immune Diseases
11:40-12:10	<b>Prof. Dusko Ehrlich</b> (INRA) Topic: Human Gut Microbiome in Health and Disease
12:10-13:30	<b>Luncheon at Maple Hall, Plaza Hotel</b>
<b>Session II</b> Chair: <b>Dr. Wansoo Park</b> (Chairman, World Institute of Kimchi)	
13:30-14:00	<b>Prof. Daniel Ricquier</b> (Foreign Secretary of FAS, Paris Descartes University) Topic: Obesity, Metabolic Diseases, Immunity and Gut Microbiota : Interest for Healthy Foods and Probiotics
14:00-14:30	<b>Prof. Kun-Young Park</b> (Pusan National University) Topic: Health Benefits of Kimchi and Kimchi Lactic Acid Bacteria
14:30-15:00	<b>Prof. Yong-Ha Park</b> (Yeungnam University) Topic: Probiotic Lactobacillus Sakei and Its Skin Health Improvement
15:00-15:30	<b>Afternoon Coffee Break</b>
<b>Session III</b> Chair: <b>Dr. Honam Chun</b> (Former Vice-President, Danone Pulmuone Co., Ltd.)	
15:30-16:00	<b>Prof. Joël Doré</b> (INRA) Topic: Functional metagenomics and health nutrition
16:00-16:30	<b>Prof. Dong-Hwa Shin</b> (Chonbuk National University) Topic: Fermented Soy Bean Foods and Their Functionalities
16:30-17:00	<b>Dr. Christine M'rini</b> (DANONE) Topic: Food for Health in 2020 : an Industrial Perspective
17:00-17:30	<b>Prof. Geun Eog Ji</b> (Seoul National University) Topic: Development of Probiotic Bacteria
17:30-17:40	<b>Concluding</b>

- 상기 프로그램은 주최 측의 사정에 의해 변경될 수 있습니다.  
- 본 사업은 과학기술진흥기금 및 복권기금으로 지원되고 있습니다.