

2024년도 제41차 육가공기술분과 학술대회 개최

'24. 5. 16

가. 주최 : (사)한국육가공협회/육가공기술분과위원회

나. 일시 및 장소

○ 일 시 : '24. 7. 6(토) 15:30~21:00

○ 장 소 : 호텔선샤인(대전). 5층 그랜드볼룸

※ 개최장소 변경 : ('23) 유성관광호텔. 24.3월 영업중단 → ('24) 호텔선샤인(대전)

※ (주소) 대전광역시 동구 동서대로 1700 (전화) 042-620-6548

※ 대전IC에서 1.5Km, 대전복합버스터미널 옆 위치

※ 홍보관람 및 등록(15:30~15:50) → 개회(15:50)

다. 행사진행('24년)

행 사 진 행	시 간
<input type="checkbox"/> 행사준비 및 등록	
○ 홍보참가업체 디스플레이	15:00~15:30 (30분)
○ 홍보관람 및 등록	15:30~15:50 (20분)
<input type="checkbox"/> 개회	
○ 국민의례	15:50~16:05 (15분)
○ 내외빈 소개	
○ (사)한국육가공협회장 인사말씀	
<input type="checkbox"/> 제1부 : 시상식	
○ 「제23회 식품안전의 날」 기념 유공자 표창장 전수	16:05~16:15 (10분)
○ 2024년도 육가공산업발전 공로자 시상	
<input type="checkbox"/> 제2부 : 육가공기술분과위원장 취임식(제14대)	
○ 임명장 수여 및 취임사 - 롯데웰푸드(주) 청주공장(최백룡 공장장)	16:15~16:25 (10분)
<input type="checkbox"/> 제3부 : 특 강	
[특강 1] 세포배양육의 현황과 미래	16:25~17:05 (40분)
○ 세종대학교 생명과학대학 식품공학과(박성권 교수)	
- Coffee Break 및 홍보 디스플레이 관람 -	17:05~17:30 (25분)
▶ 홍보 프리젠테이션 (1)	17:30~17:45 (15분)
▶ 홍보 프리젠테이션 (2)	17:45~18:00 (15분)
[특강 2] 최신 자동화설비 및 생산시스템 소개	18:00~18:30 (30분)
○ (주)유피에프앤비 농업회사법인(이창영 상무)	
<input type="checkbox"/> 제4부 : 뷔페 및 만남의 시간	18:30~21:00 (150분)

라. 참석예상 : 약 280여명

- 육가공업체(회원 25개사, 약 250여명), 학계, 관련기관, 전문지, 육가공 협력업체 등

<2023년도 제40차 육가공기술분과 학술대회 행사내역>

- 일 시 : '23. 6. 17(토) 15:30~21:00
- 장 소 : 유성호텔 스타볼룸(별관 8층), 약 280여명 참석



<특강>

[특강 1] 「육제품에 활용되는 발색제 대체 천연소재 개발」

- 경상국립대학교 농업생명과학대학 축산과학부 진상근 교수

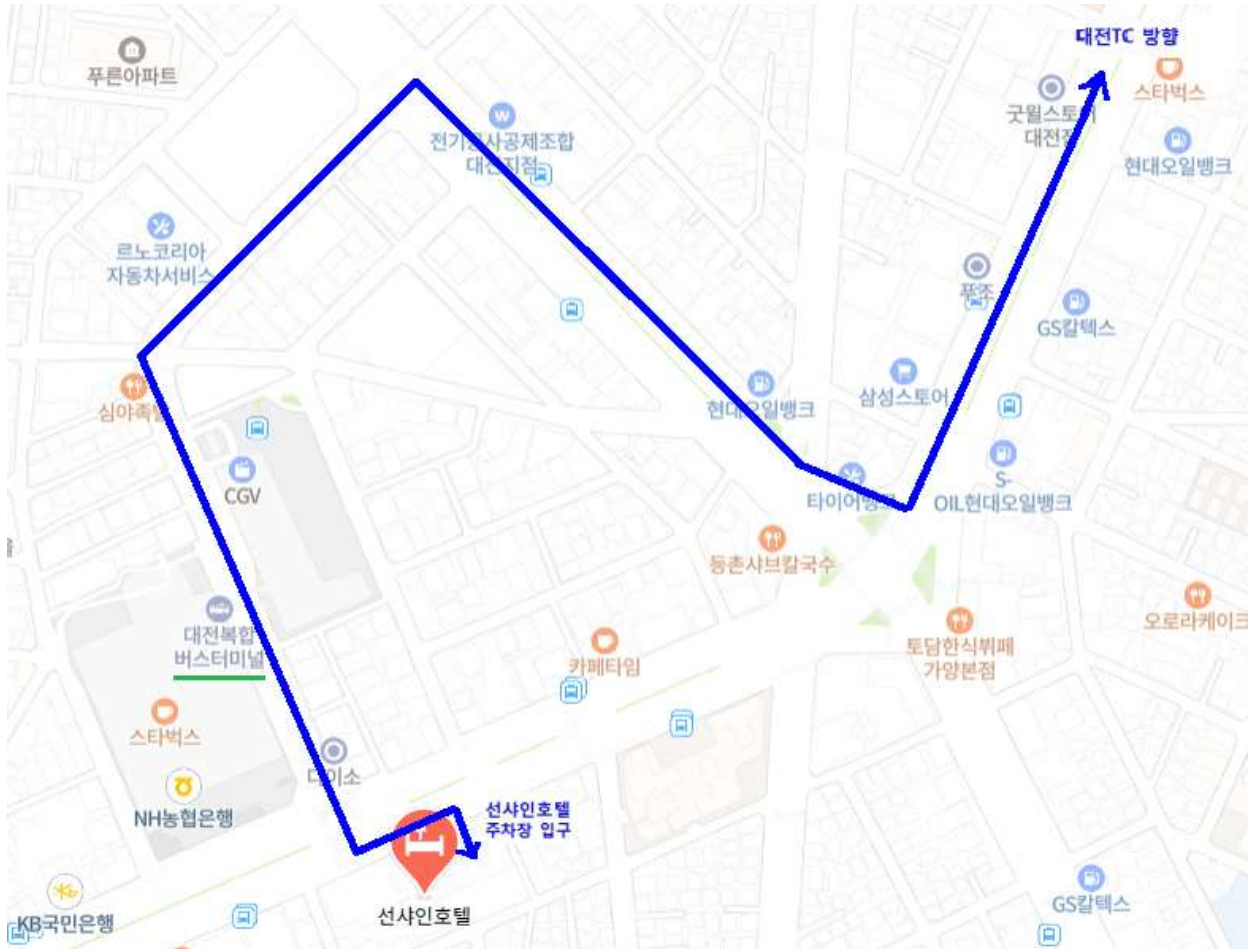
[특강 2] 「일류기업이 되는 길, 플랫폼경영으로 시작하라」

- 이강수(하림그룹 부회장 역임)

마. 홍보참가(프리젠테이션, 부스홍보, 광고게재) 신청 : 협회 문의(02-588-1264)

□ 호텔선샤인 약도

(주소) 대전광역시 동구 동서대로 1700 (전화) 042-620-6548



대전TC~호텔선샤인 : 1.7km (중앙분리대설치로 우회도로 이용)

대전역(고속철도)~호텔선샤인 : 3km

대전복합버스터미널~호텔선샤인 : 도보 3분

붙임. 2024년도 제41차 육가공기술분과 학술대회 개최