

〈뉴트리엔〉 창간 6주년, 코엑스 푸드위크 특별 강연 이벤트

제2회 '맛있는 세미나'에
영양 선생님을 초대합니다!

〈뉴트리엔〉이 전국에 계신 영양 선생님과 식품 관계자의 응원과 성원에 힘입어 어느덧 창간 6주년을 맞이했습니다. 이에 〈뉴트리엔〉은 지금까지 받아온 사랑과 관심에 보답하고자 지난해에 이어 특별한 자리를 마련했습니다. 〈뉴트리엔〉은 영양 선생님과 식품 관계자에게 필요하고 도움이 될 만한 내용이 무엇인지 고심한 끝에, 올해 12회를 맞이하는 코엑스 푸드위크 2017의 기획팀과 협의해 제2회 '맛있는 세미나'를 준비했습니다.

'코엑스 푸드위크 2017(제12회 서울국제식품산업전)'은 명실상부한 국내 최대의 식품 전시회로, 국내외 최신 식품 트렌드를 살펴보고 새로운 제품을 직접 만날 수 있는 커뮤니케이션의 장이기도 합니다. 이번 전시회에는 각 지방자치단체에서 엄선한 프리미엄 농·축·수산 식품전, 디저트의 즐거움을 만끽할 수 있는 서울디저트쇼/SIBA 2017, 야시장 분위기를 조성한 야식야주(夜食夜酒)관, 국내 유명 수제 맥주를 맛볼 수 있는 수제맥주관 등이 준비되어 있어 볼거리, 먹을거리, 즐길거리가 풍성합니다.

코엑스 푸드위크는 다채로운 전시뿐만 아니라 알찬 세미나로도 명성이 자자한데, 그중 하나로 작년에 이어 올해 역시 〈뉴트리엔〉이 주관하는 '맛있는 세미나'가 열립니다.

제2회 '맛있는 세미나'의 주제는 '최근 식품업계 및 단체급식 분야의 핫 이슈 4'입니다. 최근에는 각종 매체에서 천연식품과 가공식품, GMO, 친환경 및 유기농, 쌀가공식품 등에 대한 정보가 우후죽순 쏟아져 앞으로 무엇을 어떻게 먹을 것인지 더욱 헷갈리는 시점입니다. 특히 많은 사람에게 급식을 제공하고 영양과 식품에 대해 고민하는 영양 선생님이거나 식품 관계자라면 더욱더 관심을 가질 만한 주제죠.

넘쳐나는 정보 속에서 전문가로서 올바르게 판단하고 선택하려면 그에 걸맞은 정확하고 과학적인 정보를 접할 필요가 있습니다. 이에 〈뉴트리엔〉이 요즘 업계 최고의 강연자로 인기가 높은 식품 관련 전문가를 초빙해 알차고 재미있는 4개의 강연을 진행합니다.

강연 일정

강연 장소 서울 삼성동 코엑스 컨퍼런스룸 301호

주제 : 최근 식품업계 및 단체급식 분야의 핫 이슈 4				
10월 25일(수)	1강	오후 2시~2시 50분	정재훈 (약사·푸드 라이터)	천연식품 vs 가공식품, 오해와 진실
	2강	오후 3시~3시 50분	최낙언 (식품공학 전문가)	GMO 논란의 핵심
10월 26일(목)	3강	오후 2시~2시 50분	문정훈 (서울대학교 교수)	친환경 & 유기농의 진정한 가치
	4강	오후 3시~3시 50분	정광호 (주)아이엔비 대표	쌀 소비의 효율적 대안, 쌀가공식품의 미래

강연자 소개



우리 몸에 좋은
식품이란?
- 정재훈
(약사·푸드 라이터)

천연식품은 몸에 좋고, 가공식품은 나쁘다? 모두가 당연하게 생각하지만 사실 천연식품은 아직도 밝혀내지 못한 성분을 많이 함유하고 있습니다. 정재훈 약사는 이번 강의에서 천연식품을 향한 무조건적 맹신의 위험 및 가공식품에 대한 고정관념을 짚어봅니다.

서울대학교에서 약학을 전공했으며, 대한약사회 약바로쓰기운동본부 위원으로 활동하면서 방송에 출연하고 잡지에 칼럼을 기고하는 등 여러 매체를 통해 식품에 대한 새롭고 다양한 관점을 제시하고 있다. <정재훈의 생각하는 식탁>, <정재훈의 식탁> 등의 저서가 있다.



GMO를 둘러싼
무성한 소문, 진실은?
- 최낙언
(식품공학 전문가)

각종 매체를 통해 GMO에 대한 정보는 연일 쏟아지는데 핵심을 벗어난 뜬소문도 적지 않습니다. GMO는 무엇이고, GMO에 대해 우리가 정말 주목해야 하는 사실은 무엇일까요? 그동안 쌓인 궁금증을 최낙언 식품공학 전문가가 풀어드립니다.

서울대학교와 동 대학원에서 식품공학을 전공했으며, 식품 기업에서 근무했다. 현재는 식품 분야 정보 통합 연결 프로그램을 개발하는 '편한식품정보' 대표이며 과학적이고 올바른 식품 정보를 전달하고 있다. <맛의 원리>, <불량지식이 내 몸을 망친다> 등의 저서가 있다.



다양성을 통해
지속가능한 가치를
찾는 여정
- 문정훈
(서울대학교 교수)

유기농과 친환경의 진정한 가치는 단순히 몸에 좋고 나쁜의 문제가 아니라, 지속가능한 생산을 위한 고민이자 다음 세대를 위한 투자입니다. 이제는 종의 다양성까지 고려한 식문화를 통해 더불어 사는 가치를 실현할 때입니다. 이에 대한 문정훈 교수의 심도 있고 재미난 강의가 준비되어 있습니다.

서울대학교와 동 대학원에서 경영학을 전공하고 뉴욕주립대학교 대학원에서 박사 과정을 밟았다. 이후 서울대학교 농경제사회학부에 교수로 재직하면서 식품의 진정한 가치를 전달하며 '서울대 푸드 비즈니스 랩'의 소장을 맡아 농식품 비즈니스 전문가로서 활동하고 있다.



쌀가공식품,
미래 세대가 쌀을
소비하는 효율적 방안!
- 정광호
(주)아이엔비 대표

쌀 소비량이 감소하는 흐름 속에서 이 땅의 식량 자급률을 지키려면 효과적으로 쌀을 소비할 수 있는 방안이 필요한 시점입니다. 쌀에 대한 끊임없는 연구로 '라이스밀크'를 개발한 정광호 대표가 미래의 쌀 소비 방안으로서 쌀가공식품에 대해 모든 걸 알려드립니다.

서울대학교와 동 대학원에서 농화학을 전공하고, 용인대학교 식품영양학과에서 스포츠영양으로 박사 과정을 밟았다. 해태제과와 제일제당에서 근무하는 동안 쌀에 관심을 갖고 연구를 지속한 결과, 현재 (주)아이엔비를 세워 쌀가공식품을 비롯한 농식품 자원을 활용한 식품을 개발하고 있다.

우리 아이들의 건강한 밥상을 책임지는 영양 선생님과 식품 관계자는 물론, 식품 분야에서 꿈을 펼치고자 하는 식품영양학과 학생, 바람직한 식문화와 합리적 식생활에 관심이 있는 분이라면 누구라도 참석 가능합니다. 지금 바로 신청하세요.

신청 방법 휴대폰 문자 신청 : 010-3265-0100

원하는 날짜와 강의를 정해서 문자로 보내주세요. 강연 참석 신청은 1강부터 4강까지 원하는 대로 가능합니다. 신청 예) 경기 광주 00초등학교, 김△△, 1·2·3·4강 모두