

2022학년도 바이오식품과 3학년 개인별 실무 프로젝트

연번	이름	주제	지도교사
1	강*열	독일 전통 소시지 제조	최진효
2	김*재	김 요거트 제조 및 품질관리	채효순, 이현익
3	김*민	레토르트 죽 제조 (진행 중)	이현익, 채효순, 최형철
4	김*영	DPPH assay를 통한 비트 동결 건조 분말의 항산화능 측정	김준현, 이현익, 최형철
5	김*현	베리를 이용한 건강기능식품 개발 및 성분 분석	정윤진, 이현익, 최봉진, 최형철
6	박*용	비트 차 제조	이현익
7	송*성	떠먹는 사과 젤리 제조	채효순, 이현익
8	안*은	일반 세균수 측정	채효순
9	양*은	모사염색법에 의한 타르 색소 분석	정윤진, 최봉진
10	윤*현	이색 디저트(식용 개미 토핑 식혜 소르베또) 개발	정윤진
11	이*현	알코올의 농도에 따른 균의 사멸을 조사	채효순, 김정근
12	이*서	라이코펜 성분을 이용한 스틱 분말 콤팩트 제조	이현익, 최형철
13	조*민	후배들을 위한 직무 소개(품질QC, 공정QC) (진행 중)	김준현, 채효순
14	진*영	벚꽃 추출물을 이용한 기능성 미백 화장품 개발	정윤진, 채효순, 최봉진, 김정근
15	최*준	은행나무 열매의 중금속 함량 비교(도로, 공원) (진행 중)	정윤진, 최봉진
16	강*태	황색 포도상 구균 정성 시험	채효순
17	강*범	바이오식품 영상 제작	채효순
18	김*희	지역 농산물을 활용한 루테인 CMR 건강음료 개발	조현서, 정윤진, 최봉진
19	김*형	귀뚜라미를 이용한 HMR 비건용 곤충 떡갈비 및 가수분해 조미료 개발	최진효, 정윤진, 채효순, 최봉진
20	노*아	유산균 분말 스틱 제조 및 품질 관리	채효순, 정윤진, 최형철
21	박*화	비타민C 젤리 제조 및 HPLC 함량 분석	이현익, 최형철, 최봉진
22	박*수	천연 소재 조미료 제조	이현익, 채효순, 최형철
23	박*희	바나나와 미숫가루를 이용한 과립 개발	이현익, 최형철
24	백*현	흑미 찹쌀떡의 일반세균수 검사	채효순
25	선*현	맛있는 김밥에 바실러스균이 있을까?	채효순
26	송*선	무생강환 제조	이현익, 최형철
27	안*향	Ca, Mg 강화 목이버섯 정제 및 캡슐 개발	이현익, 최형철
28	이*하	저칼로리 코하쿠토 제조	이현익
29	이*호	양배추 여주 환 제조	이현익, 최형철
30	정*준	타트 체리 피쉬 콜라겐 젤리 제조	이현익, 최형철, 채효순
31	조*성	시금치 소화제 환 제조	이현익, 최형철

3학년 2학기 교과 연계 (건강기능식품가공, 제형제제기술, 식품품질관리, 화학분석) 프로젝트 수업

지표성분	원료	조원	제형 (건기식, 화장품)	미생물 검사	비고
진세노사이드	인삼, 홍삼	노*아, 안*향 김*희, 선*현, 김*영			
글리시리진	감초	최*준, 김*형			
신남산	계피	박*화, 백*현			
푸에라린	참	김*현, 이*서 진*영, 안*은			