

연수학생 연수제안서

모집분야	근무부서	관련 전공	학위과정	주요 연수내용	채용인원
김치종균 개발 및 발효특성 연구	발효조절 기술연구단	식품미생물, 식품영양, 생명, 식품학 관련분야 전공	석사과정	○ 발효목적 및 소비자 수요 맞춤형 종균 개발 ○ 발효환경에 따른 종균김치의 발효 특성 연구	1명
김치미생물 대사체 생성 메커니즘 연구		생명, 식품, 미생물 등 관련분야 전공	박사과정	○ 최신의 분석 기법을 이용한 김치미생물 대사체 규명과 생성 메커니즘 연구	1명
김치 대사체 및 이화학 성분 분석		식품화학, 식품영양, 분석화학 등 관련분야 전공	박사과정	○ 김치 발효 과정별 LC-MS/MS를 활용한 대사체 및 이화학적 품질 특성 분석	1명
김치 미생물 마이크로바이옴 연구	김치기능성 연구단	생물학, 생명공학, 미생물, 식품공학, 동물학 등 관련분야 전공	석사과정	○ 무균동물을 이용한 마이크로바이옴 연구 ○ 질환 동물모델을 이용한 김치미생물 기능성 평가	1명
김치 미생물 발효특성 구명		생물학, 생명공학, 미생물, 식품공학 등 관련분야 전공	석사과정	○ 멀티오믹스 기반 김치미생물 발효특성 연구 ○ 종균에 의한 김치 발효 품질 영향 구명	1명
김치 부산물 자원의 가치 극대화 연구	녹색공정 연구단	식품공학 등 관련분야 전공	박사과정	○ 김치 부산물 자원화 연구 ○ 김치 냉·해동 기술 개발 ○ 김치 원료 저장 기술 개발	1명
김치 제조공정 연구	실용화기술 연구단	식품공학, 식품가공 등 관련분야 전공	박사과정	○ 김치 제조공정 최적화 연구 등	1명
김치 가공적성 연구		식품영양학, 식품가공 등 관련분야 전공	박사과정	○ 김치 원부재료 특성 분석 및 데이터 구축 연구 등	1명
김치의 품질분석 연구	산업지원 연구단	식품영양, 식품공학 등 관련분야 전공	석사과정	○ 김치의 품질 및 위생안전 관련 시험분석 연구	1명
김치산업 실태조사 및 정보체계 구축		농업경제, 식품경영 등 관련분야 전공	석사과정	○ 국내외 김치산업 조사 설계 및 자료 분석	1명