[별첨 1]

박사후연구원 연수제안서

모집분야	근무 부서	전공	학위	주요 연수내용	채용 인원
김치 기능성 연구	김치기능성 연구단	식품영양, 식품공학, 분자생물학 등 관련분야 전공	박사	○김치의 세포 및 동물 모델에서 항비만을 포함한 대사질환의 건강기능성 구명 ○김치의 인체적용 시험을 통한 대사질환의 건강기능성 구명	1명
미생물 제어 및 특성 구명 연구	녹색공정 연구단	미생물학, 식품미생물학, 생명공학, 생물학 등 관련분야 전공	박사	○김치 제조 공정 중 미생물 제어 기술 개발 ○유용 미생물 자원 산업적 활용 제고를 위한 미생물 유전체 정보 분석 및 기능적 특성 분석	1명
미생물 생산 및 이용기술 개발		식품공학, 생명공학, 미생물학, 생물공학 등 관련분야 전공	박사	○미생물 배양 최적화 및 활성 평가 ○저장안정성 증진 소재 발굴 및 균주 개발 ○미생물 생물 전환 및 이용 기술 개발	1명
김치 제조공정 연구	실용화기술 연구단	식품공학 등 관련분야 전공	박사	○김치 원료 가공적성, 가공특성 지표 발굴, 가공공정 최적화 연구 ○김치 제조공정 자동화 연구	1명
김치 역사·문화 연구	문화진흥 연구단	역사학, 민속학 등 관련분야 전공	박사	○김치 역사성·독자성 구명 및 김치문화 정체성 연구 ○김치문화 자원 발굴을 위한 현장조사 연구	1명