

연구과제계획서

		과제번호				
과제명	국문	식품안전관리의 과학화, 선진화를 위한 개선 방안 연구				
	영문	Suggestion of advanced food safety control and management system based on scientific approach				
연구책임자	소속기관	사) 한국식품안전협회	부서명		Fax 번호	02-2651-7006
	주소	(우편번호) 135-757 서울시 강남구 역삼동 837-11 유니온센터 902호				
	성명	신 동 화	직위	회 장	전 공	식품공학
	(영문)	Shin,Dong Hwa			세부전공	식품 가공 및 위생
	전화	070-8887-7002	전자우편	dhshin@jbnu.ac.kr		
	휴대전화	010-5280-2570	주민등록번호 (앞번호만 기재)	430722		
연구기간	2013 년 1 월 1 일 ~ 2013 년 12 월 31 일(12 개월)					
연구비	20,000 천원					
<p>본 용역연구사업을 성실히 수행하고자 다음과 같이 연구과제계획서를 제출합니다.</p> <p style="text-align: center;">2012 년 12 월 8 일</p> <p>연구책임자 : 신 동 화 (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">재단법인 한국식량안보연구재단이사장 귀하</p>						

연구 계획서

■ 연구제목 : 식품안전관리의 과학화, 선진화를 위한 개선 방안 연구

■ 연구목표 :

- 선진국이나 후진국을 막론하고 식품에 의한 위해사고는 계속 발생하고 있으며, 이에 대한 정부차원의 대책을 세우고 있으나 날로 열악해지고 있는 식품원료 생산여건과 가공, 유통 등의 복잡성, 다양성으로 인하여 관리에 어려움을 겪고 있음
- 근래 식중독 사고의 지속적인 증가와 안전식품을 원하는 소비자의 사회적 요구, 그리고 최근 미국 등 선진제국들의 식품안전관리 방법의 개선 추세에 따라 다시 식품안전관리 방법을 개선하거나 최근 나타난 문제점을 합리적으로 해결해야 한다는 의견들이 대두되고 있음
- 지금까지 제기된 문제점에 대한 정부와 각 관련 기관, 그리고 소비자 단체, 학계 등의 공감대 형성을 통하여 문제점 해결을 위한 방안을 제시하고 도출된 방안에 따라 제도적 뒷받침, 관리방법의 개선, 그리고 인적, 물적 지원 등이 뒤 따라야 할 시점에 와 있음
- 사실 식품안전에 관한 완벽한 관리 방법을 찾는다는 것은 극히 어려운 것인데 다양한 국내외 원료의 생산여건, 가공방법, 유통조건, 저장방법, 용수, 대기오염 및 참여하는 종업원 등이 관계가 되고, 아울러 소비자의 식품안전에 대한 기대욕구의 수준 상승과 함께 이의 충족을 위하여 수반되는 사회적 부담과 경제적 타당성 등 실로 검토할 대상이 매우 광범위 함.
- 근래 가공식품의 수요가 날로 증가하고 수입식품의 양이 매년 증가함과 동시에 사회여건 및 식습관의 변화에 따라 외식과 단체급식이 보편화 되면서 앞으로 더욱 식품기인성사고의 발생은 더욱더 증가 할 개연성이 높아 질 것으로 예상되고 있음.
- 이와 같은 식품소비 패턴의 변화와 소비자 요구 수준의 상승에 따라 정부기관의 식품안전관리 정책과 관리방법도 현재의 상황여건에 맞게 변화되어야 하는 것은 당연함
- 급속하게 변화되고 있는 식품산업, 외식산업, 식품유통분야, 급식분야, 그리고 수입식품 등을 과거의 방법으로 관리한다는 것은 합리성·효율성 측면에서 크게 뒤처지는 결과를 초래하고 있음
- 따라서 본 연구에서는 국내외 식품안전관리조직과 체계를 심도있게 분석하고 이들을 바탕으로 우리나라 식품안전관리 선진화를 위한 합리적이고 수용 가능한 방향을 제시하고

현 상황에서 적용 가능한 대안을 제시하면서 식품안전관리의 가장 중요한 접근방법인 사전안전관리를 과학을 바탕으로 체계화하여 식품안전사고를 최소화하기 위함

- 아울러 식품안전관리에 가장 기본이 되는 과학적 사실에 입각한 판단과 대책수립의 근간을 마련하는데 도움을 줌으로서 한국의 식품안전관리제도와 시스템을 한단계 도약시키는 계기를 만들고자 함

■ 연구내용 :

(1)최근에 일어난 주요 식품위생 사건에 대한 심층 분석

- 국내외 식품안전 대형 사고를 원인과 사안별 대처방법을 비교
- 국내 연도별 식품안전사고의 패턴과 원인을 분석하여 경향을 파악
- 대형사고로 발전한 사례를 분석하여 그 원인과 대처방법상의 문제점을 제시
- 사고, 사건에 대한 심층 분석을 통하여 재발 방지 방법을 사안대로 검토

(2)미국의 FDA현대화법 시행에 대한 한국의 대응 현황 분석

- FDA조직과 기능의 심층 분석 및 국내 식약청 조직과의 비교, 장단점 비교
- 미국에서 근래 시행되고 있는 FDA현대화 법에 대한 우리정부의 대응 전략분석과 이에 대한 의견제시
- 세계 주요 선진국들의 식품안전관리 조직, 운영실태, 특징 등을 조사 분석하고 우리나라 조직과의 장단점 비교

(3)과학적 식품안전관리 선진국의 사례와 시사점

- 선진제국에서 발생한 주요 식품안전사고 사례를 중심으로 원인을 확인하고 그 원인에 따른 대처방법을 심층 분석
- 과학적 사실에 입각한 식품안전관리의 타당성과 일관성을 유지하여 소비자 혼란의 예방 등을 집중적으로 분석하여 향후 식품안전 관리에 과학을 기반으로 한 관리가 일상화 되도록 제언

(4)한국의 식품안전관리 체계에 대한 평가와 개선방안

- 식품안전과 관련하여 제기 되고있는 현상황의 근본적인 개선과 선진화된 관리체계 도입 등 보다 적극적인 정책 시행으로 근원적인 문제의 해결책을 모색하고자 함.
- 식품안전관리 시스템의 현황을 요약하면 다음과 같음
 - 우리나라 식품안전관리 행정체계는 농림수산식품부, 보건복지부, 교육과학기술부, 환경부 등 7개 부처로 다원화 되어있고, 관련법률도 26개로 다중화 되어있음

(5) 식품 행정체계의 선진화를 위한 제언

- 식품안전관리기능이 대상별로 분리, 운영되는 국가는 미국과 한국임
- 식품안전관리 국가기관의 통합운영 필요
 - 생산, 가공, 유통, 소비까지 일괄 관리할 수 있도록 행정체제 개편
 - 각 부처의 관련기능을 조정하는 조치필요
- 선진국의 개편사례를 충분히 검토필요
 - 독일, 스웨덴 등 : 모든 식품안전관리를 농업식품부로 일원화
 - 독일 : 소비자 농업식품부에서 모든 안전과 관련된 정책 수행
 - 뉴질랜드 : 농림부에서 모든 안전관련 정책 수행(농림부와 보건부로 이원화체제를 일원화)
 - 생산·안전기능의 분리(일본, 영국, 호주 등)
 - 캐나다 : 안전기준은 보건부, 정책집행은 농업식품부, 식품안전관리 관련법을 통합 식품안전법(Safe food for canadian act) 통과(2012.11.20.)
- 식품안전관리체제 모델의 비교검토
 - 단일 기관시스템 : 모든 안전관리 기능을 통합 관리
 - 총괄관리시스템 : 기능 및 역할에 따라 부분통합 혹은 총괄기구 설치
 - 다원화시스템 : 현재와 같이 대상별 업무분담
- 총괄관리 시스템의 집중검토
 - 국내 사정을 감안 합리적인 총괄관리 시스템의 도입 검토
 - 지금의 부처업무를 존치하되 안전위원회의 기능을 대폭강화
 - 총괄기관을 두어 부처 안전관리 업무를 통합하는 방안 구상

■ 연구방법 :

(1) 관련 전문가 협의체 구성

- 식품안전관리에 관여하는 전문가들의 협의체구성
- 한국식품안전협회를 중심으로 한식연, 대학 및 식약청, 보사연등 관련전문가 접촉, 협의체구성원으로 위촉, 협력

(2) 자료의 수집분석

- 국내외 식품안전 관리 조직·운영방법 등 관련 자료의 수집
- 수집된 자료를 기능별, 업무별로 분류 정리
- 식품안전관리에 관여하는 전문가들의 구성 협의체를 활용, 의견 도출
- 한국의 안전관리체제 및 행정체제의 선진화 제언
 - 전문가들의 토론회를 거쳐 의견취합
 - 한국식품안전협회 이사회의 의견정리
 - 최종작업으로 수집된 국내외 정보, 전문가협의체에서 도출된 의견을 중심으로 종합 보고서 작성

■ 기대성과 :

- 현행 식품안전관리 시스템을 재 정립하여 식품안전관리의 적합성 및 효율성 제고에 기여
- 식품안정성확보의 과학적 관리기반을 구축하고 그 운영방안을 제시하여 국가적 식품안전 관리의 선진화 및 과학화
- 분산된 식품안전관리 업무를 통합·일원화 함으로서 인적, 재정적 효율성 극대화 방안 제시
- 식품안전사고의 최소화로 국민건강증진에 기여하고 국가적, 사회적 비용의 절감 및 식품산업 진흥발전도모

■ 연구추진계획

	2012						2014
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12	
연구원구성 및 연구 계획 수립	—	—	—	—			
관련자료 수집 및 분석	—	—		—			
수집자료분석 및 중간 발표		—	—		—		
국 내외 안전관리 시스템 정리			—	—	—		
전체 체제구축 및 행정체제 개선최종안 확정						—	
최종보고서 작성 제출 (토론회개최포함)						—	

■ 연구비 사용내역

		비고
전문가 수당	5명 × 100,000원 × 12월 = 6,000천원	
사무원 수당	1명 × 100,000원 × 12월 = 1,200천원	
회의비	12회 × 200,000원 = 2,400천원	
토론회	2회 × 2,000,000원 = 4,000천원	
자료수집비	10건 × 200,000원 = 2,000천원	
수용비	12월 × 200,000원 = 2,400천원	
보고서 작성	200쪽 × 20부 = 1,000천원	
기타 잡비	사무용품비 등 = 1,000천원	
	계	20,000천원

연구책임자의 연구 경력

1. 인적사항

성명	신동화
생년월일	1943.7.22
주소	전북 전주시 우아동 우아아파트 12-201
연락처	010-5280-2570

2. 학력

연도	학력	학과 (세부전공)	학위
1961-1965	동국대학교	식품공학과	공학사
1965-1967	동국대 대학원	식품공학과(식품가공)	공학석사
1967-1981	동국대 대학원	식품공학과(식품가공및위생)	공학박사
박사논문 제목	Lipid formation by mucor plumbeus from starch		

3. 주요발표논문

SCI 등재 학술지에 게재된 논문 목록(최근 5년간-36건)

1. Sung-Tae Jung, Min-Hwa Kim, Dong-Hwa Shin, and Yong-Suk Kim: Isolation and identification of Bacillus sp. with high protease and amylase activity from Sunchang traditional Kochujang. Food Sci. Biotechnol, 17(3) pp.519-526(2008) (1회인용, 1.223)
2. Yong-Suk Kim, Byung-Hak Oh, and Dong-Hwa Shin: Quality characteristics of Kochujang prepared with different Meju fermented with Aspergillus sp. and Bacillus subtilis. Food Science and Biotechnology, 17(3) pp.527-533(2008) (1회인용, 1.223)
3. Chan Ho Jang, Chun Seok Park¹, Jin Kyu Lim, Jeong Hwan Kim, Dae Young Kwon, Yong-Suk Kim, Dong Hwa Shin, and Jong-Sang Kim: Metabolism of Isoflavone Derivatives During Manufacturing of Traditional Meju and Doenjang. Food Sci. Biotechnol. Vol. 17, No. 2, 442 ~ 445 (2008) (3회인용, 1.223)
4. Hu-Ryoun Soh, Dong-Hwa Shin, Dae Young Kwon and Youn-Cha: Effect of

- Chunggukjang supplementation upon hepatic acyl-CoA synthase, carnitine palmitoyltransferase 1, acyl-CoA oxidase and uncoupling protein 2 mRNA levels in C57BL/6J mice fed with high fat diet. *Genes Nutr* 2, 365–369(2008) (1회인용, 1.112)
5. Yong-Suk Kim, Zian-Bin Zheng, Dong-Hwa Shin: Growth inhibitory effects of kimchi(traditional fermented vegetable product) against *Bacillus cereus*, *Listeria monocytogenes*, and *Staphylococcus aureus*. *Journal of Food Protection* 71(2) pp325–332(2008) (2회인용, 1.96)
 6. Yong-Suk Kim, Sun-Kyu Lee, Do-Yeong Jeong, Eun-Jin Yang and Dong-Hwa Shin: Effect of powder of *Stevia rebaudiana* leaves against quality characteristics during salting of rice bran Danmooji. *Korean J. Food Preserv.*14(5) p497–503(2007).
 7. Myung-Woo Byun, Na-Young Lee, Cheorun Jo, Eun-Young Lee, Hee-Jeong Kim, and Dong-Hwa Shin: Effect of irradiation on the microbial content of ready to use cooked carrot. *Food Sci. Biotechnol.* 16(1) 138–141(2007) (3회인용, 1.223)
 8. Hun Jong Chung, Na Young Lee, Cheorun Jo, Dong Hwa Shin, Myung Woo Byun: Use of gamma irradiation for inactivation of pathogens inoculated into Kimbab, steamed rice rolled by dried laver, *Food Control*, 18, 108–112(2007) (7회인용, 1.98)
 9. Dea Young Kwon, Jin Sun Jang, Ji Eun Lee, Yong-Suk Kim, Dong-Hwa Shin, Sunmin Park: The iso flavonoid aglycone-rich fractions of Chungkookjang, fermented unsalted soybeans, enhance insulin signaling and peroxisome proliferator-activated receptor- γ activity in vitro, *BioFactors*, 26, 245–258(2006) (18회인용, 1.455)
 10. Byoung-Hak Oh, Yong-Suk Kim, Pyeong-Hwa Jeong, and Dong-Hwa Shin. Quality characteristics of Kochujang Meju prepared with *Aspergillus* species and *Bacillus subtilis*. *Food Sci. Biotechnol.* 15(4) 549–554 (2006) (1회인용, 1.223)
 11. Chan Ho Jang, Jin Kyu Lim, Jeong Hwan Kim, Cheon Seok Park, Dae young Kwon, Wong-Suk Kim, Dong Hwa Shin, and Jong-Sang Kim. Change of isoflavone content during manufacturing of Cheonggukjang, a traditional Korean fermented soyfood. *Food Sci. Biotechnol.* 15(4) 643–646 (2006) (10회인용, 1.223)
 12. Na Young Lee, Cheonrun Jo, Dong-Hwa Shin, Wang Geun Kim, Myung Woo Byun. Effect of r-irradiation on pathogens inoculated into ready-to-use vegetables. *Food Microbiology* 23, 649–656(2006) (7회인용, 2.847)
 13. Mi-Ji Yoo, Yong-Suk Kim, and Dong-Hwa Shin. Antibacterial effects of natural essential oils from ginger and mustard against *Vibrio* species inoculated on sliced raw flatfish. *Food Sci. Biotechnol.* 15(3): 462–465 (2006) (1회인용, 1.223)
 14. Ji-Young Oh, Yong-Suk Kim, and Dong-Hwa Shin. Changes in microorganisms,

- enzyme activities, and gas formation by the addition of mustard powder on Kochujang with different salt concentration. Food Sci. Biotechnol. 15(2), 298-302(2006) (2회인용, 1.223)
15. Hyeong-Hyoi Kim, Eun-Jeong Jeong, Do-Yeong Jeong, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Identification, Characteristic, and growth inhibition of the strain isolated from spoiled wet noodle. Food Sci, Biotechnol. 14, 461-465 (2005) (1회인용, 1.223)
 16. Cheol-Seung Hwang, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Growth inhibition on the strain isolated from spoiled red bean paste. Food Sci. Biotechnol. 14(1): 46-48 (2005) (1.223)
 17. Yong-Suk Kim, Cheol-Seung Hwang and Dong-Hwa Shin, Volatile constituents from the leaves of Polygonum cuspidatum S. et Z. and their anti-bacterial activities. Food Microbiol. 22(1): 139-144 (2005) (14회인용, 2.847)
 18. Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin, Volatile components and antibacterial effect of pine needle (Pinus densiflora S. and Z.) extracts.. Food Microbiol. 22(1): 37-45 (2005) (22회인용, 2.847)
 19. Cheol-Seung Hwang, Hyeng-Hyoi Kim, Byung-Cheol Oh. Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Identification and characteristics of microorganism isolated from spoiled red bean paste. Food Sci. Biotechnol. 13(6): 758-761 (2004, 1.223)
 20. Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Volatile components and antibacterial effects of simultaneous steam distillation and solvent extracts for the leaves of Styrax japonica S. et Z. Food Sci. Biotechnol. 13(5): 561-565 (2004) (2회인용, 1.223)
 21. Yeong-Soo Park, Do-Youn Jeong, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Optimum fermentation conditions for making of a new type vegetable yogurt. Food Sci. Biotechnol. 13(5): 549-554 (2004) (2회인용, 1.223)
 22. Yong-Suk Kim, Byung-Cheol Oh and Dong-Hwa Shin, The extension of the shelf life of cooked rice by the treatment with the plant extracts and their volatile constituents. Food Sci. Biotechnol. 13(4): 519-522(2004) (2회인용, 1.223)
 23. Yong-Suk Kim, Hyeng-Hyoi Kim, Mi-Ji Yoo and Dong-Hwa Shin, Bactericidal effect of the extracts of Polygonum cuspidatum on Bacillus cereus. Food Sci. Biotechnol. 13(4): 430-433(2004) (1.223)
 24. Ji-Young Lee, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Antimicrobial synergistic effects of linolenic acid in combination with preservatives against food-borne bacteria. Food Sci. Biotechnol. 13(3): 323-327 (2004) (1.223)
 25. Cheorun Jo, Na Young Lee, Ho Jin Kang, Dong Hwa Shin, Myung Woo Byun. Inactivation of food borne pathogens in marinated beef rib by ionizing radiation. Food Microbiol. 21(5): 543-548 (2004) (8회인용, 2.847)

26. Na-Young Lee, Yong-Suk Kim, Myung-Woo Byun and Dong-Hwa Shin. High temperature soybean fermentation using microbial strains isolated at high temperatures. *Food Sci. Biotechnol.* 13(2): 185-190 (2004) (1.223)
27. Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Volatile constituents from the leaves of *Callicarpa japonica* Thunb. and their antibacterial activities. *J. Agric. Food Chem.* 52(4): 781-787 (2004) (17회인용, 3.051)
28. Yeong-Soo Park, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Changes in physicochemical characteristics and microbial populations during storage of lactic acid bacterial fermented vegetable yogurt. *Food Sci. Biotechnol.* 12(6): 654-658 (2003) (1.223)
29. Na-Young Lee, Yong-Suk Kim and Dong-Hwa Shin. Characterization of microbes for high temperature fermentation and the effect of high temperature fermentation of soy. *Food Sci. Biotechnol.* 12(4): 390-398 (2003) (1.223)
30. Moo-Key Kim, Min-Jeong Kim, Jang-Hee Cho, Dong-Hwa Shin and Hoi-Seon Lee. In vivo evaluation of the vegetable beverage fermented by *Lactobacillus plantarum* on fecal microflora of human volunteers. *Food Sci. Biotechnol.* 12(1): 107-111 (2003) (3회인용, 1.223)
31. Ung Choi, In-Won Kim and Dong-Hwa Shin. Antioxidative and synergistic effect of ethanol extracts from *Dalbergia odorifera* T. CHEN. *Food Sci. Biotechnol.* 12(1): 72-78 (2003) (1.223)
32. Y.S. Park, Y.S. Kim, and D.H. Shin. Antioxidative effects of ethanol extracts from *Rhus verniciflua* Stoke on Yukwa (oil popped rice snack) base during storage. *J. Food Sci.* 67(7): 2474-2479 (2002) (5회인용, 1.489)
33. Sung Jin Hwang, Jae Young Cha, Seh Geun Park, Gi Jong Joe, Hyung Min Kim, Hyung Bae Moon, Se Jin Jeon, Jung Sub Lee, Dong-Hwa Shin, Sung Ryong Ko, Jong Kun Park. Diol- and Triol-type ginseng saponins potentiate the apoptosis of NIH3T3 cells exposed to methyl methanesulfonate. *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 181: 192-202 (2002) (16회인용, 3.993)
34. Yeong-Soo Park, Ji-Young Lee, Yong-Suk Kim, Dong-Hwa Shin, Isolation and characterization of lactic acid bacteria from feces of newborn baby and from dongchimi, *J. Agric. Food Chem.* 50(9): 2531-2536 (2002) (23회인용, 3.051)
35. Ji-Young Lee, Yong-Suk Kim, Dong-Hwa Shin, Antimicrobial synergistic effect of linolenic acid and monoglyceride against *Bacillus cereus* and *Staphylococcus aureus*. *J. Agric. Food Chem.* 50(7): 2193-2199 (2002) (26회인용, 3.051)
36. Yong-Suk Kim, Eun-Suk Ahn, Dong-Hwa Shin, Extension of shelf life by treatment with allyl isothiocyanate in combination with acetic acid on cooked rice. *J. Food Sci.* 67(1): 274-279 (2002) (14회인용, 1.489)
- 36 Young-Chul Chung, Chul-Hyun Park, Hye-Kyung Kwon, Young-Min Park, Young Soo Kim, Jae-Kyun Doo, Dong-Hwa Shin, Eun-Soo Jung, Mi-Ra Oh, Soo Wan

Chae: Improved cognitive performance following supplementation with a mixed-grain diet in high school students: A randomized controlled trial. Nutrition, 28(2), 165-172(2012) I.F.: 2.28

Proceeding 발표 목록(최근 5년간-57건)

1. 신동화: 식품안전을 위한 사전 규제 효율성 제고 방안. 위기의 식품안전 이대로 방치할 것인가. 주최 경제인문사회연구회. pp183-196(63빌딩 별관2층 과인홀, 2012. 12.04)
2. 신동화: 국가식품클러스터의 기반 구축을 위한 R&D 방향과 연구과제. 식품산업 발전을 위한 후드폴리스 추진 전략 심포지엄. 농림수산식품부, Proceeding, pp 71-90(서울 교육문화회관, 2012. 12.04)
3. 신동화: 식품첨가물의 현실과 과학적 접근. 제11회 식품안전의 날 기념 학술세미나 및 전문가 포럼. 식품첨가물 바르게 알기. Proceeding, pp27-45(2012. 5.8. 프레스센터)
4. 신동화: 장류산업 현황 및 발전 방향. 한·중·일 국제장류 학술 심포지엄. 한국장류협동조합, Proceeding, pp 47-70(2012. 3.15.)
5. Dong-Hwa Shin: Future directions for the food industry: What will the industry at home and abroad look like in the future? in The 1st international food cluster forum. Proceeding pp 71-97(2012. 2. 21.)
6. 신동화: 이물관리의 법령 및 정책개선 방안 제안. 국가 이물관리의 전향적 업무 분담에 대한 토론회, (사) 한국식품안전협회, Proceeding, p109-129(2011. 12. 7.)
7. 신동화: 식품안전 선진화를 위한 정책개선 및 민관 협력. 2011년 식품안전정책위원회 워크숍(국무총리실). Proceeding p13-45(2011. 11.18)
8. 신동화: 식품명인의 활로개척 방안 제안. '2011년 대한민국 식품명인 워크샵'. Proceeding, p27-36,(2011. 7. 7~8)
9. 신동화: 전통식품의 미래발전방향(산업화와 과학화를 중심으로). 전통식품의 미래발전방향 정책세미나. Proceeding, p19-40(2011. 6.21.aT center)
10. 신동화: 김치 세계화를 위한 한-중 교류협력 방안. 'China-Korea modern paocal intertry development technological Forum' Proceeding, p51-56,(2011.1.11~12)
11. 신동화: 부가가치 창출을 위한 보리의 종합이용방안. '지평선 황금보리 향토산업 활성화를 위한 세미나'. Proceeding, p1-11,(2010. 12. 03)
12. 신동화: 고부가가치 기능성 혼합미 편의식품 개발의 연구목적과 수행내용. '농업과 의학의 융합, 곡물에서 답을 얻다 고부가가치 기능성 혼합미 편의식품 개발' Proceeding, p31-56,(2010.11.23)
13. Dong-Hwa Shin: Microbial contribution of fermented foods & future application. International Symposium on Fermented Foods & Their Bright Future. Ministry for Food, Agriculture, Forest and Fisheries, Proceeding, p175-192(2010 11. 18)
14. 신동화: 한국발효식품 어디로 가야하나?. 'International Forum on Fermented Soybean Products' Proceeding, p85-102,(2010.10.9)
15. Dong-Hwa Shin: Where should be directed the Korean traditional fermented food

- industry?. Fermented Food, Health and Market Outlook, Forum, Koren Research Council for Fermented Soybean Technology, Proceeding p85-102(2010. 10 .09)
16. 신동화: 우리 전통발효식품의 세계화 동향과 전망, 우리 전통발효식품의 상품화와 세계화 전략 심포지엄, 농림수산물기술평가원, Proceeding, p5-36(2010. 10. 08)
 17. 신동화: 한국발효식품 어디로 가야하나?. 'International Forum on Fermented Soybean Products' Proceeding, p85-102,(2010.10.9)
 18. 신동화: 식품품질안전센터의 성공적 운영 전략. 국가식품클러스터 식품품질안전센터 운영 방안, 한국식품위생안전성학회 국제심포지엄 Proceeding, pp. 1-17. (2010.08)
 19. 신동화: 보리 종합 이용 계획으로 국가경제와 농촌을 살리자. Korea Academy of Science and Technology 74 pp.22-25. (2010)
 20. Dong-Hwa Shin: Current Status and Globalization Strategy of Korean Traditional Ethnic Food. Food Science and Industry 41(3) pp.1-22. (2009)
 21. 신동화: 장류와 우리 식생활 그리고 건강. 한식세계화추진단 회의. 한식세계화추진단 Proceeding, pp.37-61 (2009.10.15.)
 22. 신동화: 보릿가루의 산업적 전망 및 활성화 전략. 보리가공산업 활성화 방안 심포지엄 . 농촌진흥청 국립식량과학원 등 Proceeding, pp.527-533 (2009)
 23. 신동화: 국가식품클러스터 내 식품특화 기술 개발 사업 핵심 R&D의 내용. 2009년 제 1 차 과학기술포럼 <국가식품클러스터 핵심아이템 개발을 위한 포럼> pp.25-33 (2009.6.2.)
 24. 신동화: 농산물 가공과 가치 향상. 진안환경농업대학 농식품가공과정 <발효식품가공반 교육자료> 진안군농업기술센터 pp.1-30 (2009.6.)
 25. Dong-Hwa Shin and Do-Yun Jung. Present State of Korean Traditional Food and Globalization Strategy. 11th ASEAN Food Conference 2009. p.103 (2009)
 26. 신동화: 식품안전 확보를 위한 정책과 대책. 09년 식품안전정책위원회 워크숍. 식품안전정책위원회 Proceeding, pp.1-29 (2009)
 27. 신동화-정도연: 장류(고추장/된장/간장)의 산업화, 과학화, 글로벌화. 2009년도 동아시아식생활학회 춘계학술대회 Proceeding, pp. 55-73. (2009)
 28. 신동화: 식품과 건강. <부안군 여성아카데미 특강 자료집> 전북대학교 평생교육원 Proceeding, pp.15-48 (2009.4.30.)
 29. 신동화: 식품첨가물에 대한 이해. 2009 나주지역리더아카데미 나주시 Proceeding, pp.43-76 (2009.4.14)
 30. 신동화: 식품기술사의 기능과 역할. (사)한국식품기술사협회 제21회 정기총회 및 기술세미나 pp.22-34 (2009.2.21.)
 31. 신동화: 발효식품과 기능성. 2009 영농기술교육, 전라남도농업기술원 Proceeding, pp.49-68 (2009.2.17)
 32. 신동화: 발효식품과 *Bacillus*의 기능성. 순창장류산업 클러스터 성과와 비전. 순창군 Proceeding, (2008.12.5.)
 33. Dong-Hwa Shin: The concept of food industry cluster and future processes. International Symposium for the strategy on globalization of Asian foods. Korean

- Society of Food and Nutrition. Proceeding pp3-22 (2008)
34. 신동화: 전통발효식품의 육성방안과 세계화 전략. 2008 한국식품저장유통학회 학술발표회 Proceeding, pp.45-64 (2008.11.7.)
 35. 신동화: 전라북도 식품산업과 발전방향. <농업 시장 개방 대응을 위한> 전북 농업/농촌 발전 전략 포럼. 전라북도 Proceeding, pp.69-86 (2008.10.30.)
 36. 신동화: 쌀 가공식품과 전통음식 문화. Korea Food Expo 2008 (사)한국식품영양과학회 Proceeding, pp.1-18 (2008.10.17)
 37. 신동화: 전통발효식품의 육성방안과 세계화 전략. 2008년도 심포지엄 <전통발효식품 발전 방안>, 한국식품관련학회연합 Proceeding, pp.101-111 (2008.10.16)
 38. 신동화: 전통발효식품의 육성 방안과 세계화 전략. 제주발효식품 육성 전략 심포지엄. 중소기업진흥공단 등 Proceeding pp.3-23 (2008.10.28.)
 39. 신동화: 발효식품과 기능성식품산업 세계화 전략. 농식품마케팅과정 제38집 통권752호 pp.22-68 (2008.10.)
 40. 신동화: 국가식품클러스터 기본 구상 제안. 농업선진화를 위한 개혁방안의 모색 - 식품클러스터 모델을 중심으로-. 제 49회 한림과학기술포럼. 한국과학기술한림원 Proceeding, pp.5-29 (2008.8.28.)
 41. Dong-Hwa Shin: Food Cluster and its application. 2008 Spring KSBB Meeting and International Symposium Proceeding p55 (2008. 4. 18.)
 42. Dong-Hwa Shin: Hot taste of red pepper and functionality of Gochujang. The 3rd International Fermented Soybean Products Forum. Soonchang RIS Working Group and Biofood Research Center/Chonbuk National University Proceeding p1-20 (2007. 11.3.)
 43. Dong-Hwa Shin: Preventive food safety control- Effective control of microorganisms for preventing food poisoning(Key note address), Proceeding, pp15-23, Korean Association of Food Science and technology, ILSI KOREA (2007. 5. 14.)
 44. 신동화: 김치산업의 위생안전 전략. 김치의 위생 및 안전성- 김치와 HACCP- (사)한국 김치협회 등, 심포지움, Proceeding, 76-82 (2006)
 45. 신동화: 전라북도 식품클러스터의 기본 구상. 식품산업 포럼. 전라북도 Proceeding, pp25-42 (2006. 11. 16)
 46. 신동화: 전통장류의 세계화 전략. 식품산업과 영양, 11(2) 19-24 (2006)
 47. 신동화: 한국 전통식품의 세계화 전략. 2006 Korea-China-Japan International symposium on globalization strategies of Asian traditional foods. Proceeding, pp9-37 (2006. 11. 7)
 48. Dong-Hwa Shin: Basic concept of food industry cluster in Jeonbuk Province Food Industry Forum, Jeonbuk Province, Proceeding, pp25-42(2006. 11. 16.)
 49. 신동화: 장류산업의 미래는 있는가? 제2회 장류국제포럼, 한국 장류의 미래와 시장 동향. 순창장류기술연구회, 전북대학교 바이오식품 소재개발 및 산업화연구센터, 자료집 pp1-28 (2006. 11.4.)

50. 신동화: 신설 식품안전처의 기능과 역할. 식품안전처 승격과 발전방향 국회정책토론회자료 pp4-28 아세아경제신문 (2006. 10. 18.)
51. 신동화: 신설 식품안전처의 업무와 기능. 국민건강을 위한 식품안전처 설립촉구 열린토론회, 한국식품과학회, 한국식품영양과학회, 한국식품위생안전성학회, 한국영양학회 자료집 pp15-27 (2006. 9.22)
52. Dong-Hwa Shin: Problems of food safety management system in Korea and enhancement measures. International Symposium on Production Management for Agricultural and Livestock Produce Safety. Rural Development Administration, MAF, Proceeding, pp35-48 (2006)
53. Dong-Hwa Shin: Functionaritis of soybean and fermented foods. Korean fermented food industry and problems faced. 24th Forum in Korean Academy of Science. Korean Academy of Science, Proceeding p5-22 (2006)
54. Dong-Hwa Shin. Current status and product development directions of fermented soybean products in Korea. In International Symposium on Traditional Fermented Foods in Asia for Globalization. Rural Development Administration. pp. 48-64 (2006. 7.20.)
55. 신동화. 장류의 현황과 제품 개발 방향. 2006 『지역 농축산물 특성화를 위한 브랜드 개발 전략』. (사)한국저장유통학회. 산학연관연합 춘계산업 심포지엄, 한국원자력연구소 정읍 분소 방사선연구원. pp. 53-75 (2006)
56. Dong-Hwa Shin. Globalization of fermented Soybean products. Symposium on Strategy of Korean Traditional Foods for Globalization (KINTEX) Proceeding. Korean Society of Food and Nutrition. pp. 27-37 (2006.3.23.)
57. 신동화. 장류의 건강기능성. 한국전통식품의 건강기능성. Proceeding pp. 155-181. 한국식품과학회. KINTEX(한국국제전시장, 고양). (2006. 3.21.)