

## 학회참가기

## EuroSense 2018 국외 학술대회 참가기

김 민 수

부산대학교 식품영양학과

‘해외’는 나에게 어떤 목적이든 간에 설렘을 주는 단어다. 대학생이 되면 해외에서 한 번 짧게라도 공부해보고 싶다는 막연한 생각이 있었던 나는 학부 3학년 여름 독일의 어느 대학교에서 Special Food Technology를 배울 기회를 얻게 되었다. 여러 나라 학생들과 커뮤니케이션을 통해 그들의 문화뿐 아니라 자기 생각을 표현하고 아이디어를 공유하는 법도 배웠고, 여러 교수님과 선생님들로부터 연구 방향이나 기술 등 알지 못했던 지식을 얻을 수 있어서 아주 인상 깊은 기억으로 남아있다. 한국으로 돌아와 그때를 돌이켜 보며 해외에서 이렇게 배울 기회가 다시 주어진다면 또 참여해보고 싶다는 생각을 했지만, 아쉽게도 1번의 경험으로 학부를 졸업했다. 이후 학부 졸업과 취업, 그리고 퇴사 후 다시 학생이 된 나는 대학원생이 되면 꼭 하고픈 wish list 중 한 가지가 바로 해외학회에 참석해보는 것이었다. 학부 시절 독일에서 경험했던 새로운 사람들과의 소통과 그 속에서 얻는 새로운 깨달음을 느끼고 싶었고, 국제적인 자리에서 멋있게 발표하고 토론하는 사람들을 보며 새로운 자극을 얻고 싶었다.

지난해 지도교수님께서 이탈리아 베로나에서 개최되는 EuroSense 2018 학회에 다 같이 참석하게 되었다고 말씀하셨을 때 무척이나 들뜨고 신났었다. 하지만, 신입생이었던 나는 내가 가게 될 학회가 어떤 학회인지도 몰랐고, 감각 과학에 대한 지식도 없었으며, 과연 내가 학회에서 무엇을 얻을 수 있을까 하는 두려움도 있었다. 하지만 조금이라도 학회에서 다루는 내용을 이해하기 위해서 능력을 키우려고 노력했고, 비록 학회 참석 전이었지만 학회가 나 자신에게 연구실에서 연구를 더 열심히 배울 수 있는 동기가 되었다.

2018년 9월, 드디어 이탈리아 베로나에 도착하여 Verona Fiere 학회장에서 참가 등록을 하고 둘러보았다. 유럽 학회인 만큼 유럽인들이 대부분이었고, 동양인은 거의 없었다. 많은 사람으로 북적북적해서 분위기를 살피고 적응하느라 조금은 긴장했었지만, 교수님과 선배님들께서 어떤 프로그램을 들으면 좋을지 알려주시고 적응할 수 있도록 도와주셨다. 내가 참여한 학회를 간단히 소개하자면, 이번 2018년 EuroSense는 횡수로는 8번째로 개최되었으며, 4일간 진행되었다. 본 학회는 sensory research와 consumer research를 하는 전 세계의 학술인 및 기업인들이 모이는 학술교류의 장으로, 본 학회를 통해서 감각 과학과 소비자 과학 분야의 최신 동향을 알 수 있고 네트

워크를 형성할 좋은 기회가 될 수 있는 European Conference이다. 이번 학회의 주제는 ‘A Sense of Taste’로 감각 과학적 측면에서 개개인이 느끼는 차이점에 초점을 맞추었다.

학회의 본 프로그램 시작 전 별도의 통계 분석 워크숍이 있었는데, 나는 Bayesian Methods에 대한 워크숍을 들었다. 사실 통계적인 지식이 거의 없었고 영어로 진행되며, 혼자 들어야 해서 잘 배울 수 있을까 걱정이 앞섰다. 하지만, 직접 공을 던져서 raw data를 만들고, 걱정했던 것과 달리 이해가 되지 않는 부분에서 손을 들면 이해할 수 있게 친절히 도와주셔서 아주 유익한 시간이었다. 통계 지식이 많고 영어 실력이 좀 더 좋았다면 질문도 많이 했을 텐데, 그러지 못해 스스로 안타까웠고 통계와 영어 공부를 더 열심히 해야겠다는 자극도 받았다.

워크숍 후 Erminio Monteleone 교수님의 opening ceremony와 함께 본 학회가 시작되었고, 평소 궁금했었던 사람들이 어떤 이유로 식품을 선택하는지에 대한 key-note session과 다양한 강의를 들었다. 학회에 참석한 각국의 교수, 연구원, 학생 등이 break time에 커피, 스낵을 함께하며 인사를 나누고 서로 소개도 하며 네트워크를 다지는 것이 인상 깊었다. 점심시간에는 같은 테이블에 앉은 미국인 교수님과 우연히 이야기를 나누게 되었다. 서로 소개도 하고 어떤 분야의 연구를 하는지, 학생 또는 교수로서 연구할 때 어려운 점은 무엇인지 등 대화를 나눌 수 있어서 좋았고, 해외 학회여서 할 수 있는 커뮤니케이션을 경험할 수 있어 매우 흥미로웠다. 그리고 이탈리아



학회장 Verona Fiere에서 교수님, 선배님들과

에서 식전주로 자주 마시는 술인 Campari에 대한 소개를 하는 강의도 들었는데, Campari는 달콤 짭컌한 맛이 나고 강렬한 붉은색이 특징인 술이다. 보통 입맛이 없을 때 Campari를 탄산수와 섞어 식전에 마시면 입맛이 돌아 식전 입맛 돋우는 용으로 유럽 사람들이 많이 마신다. 학회장에서는 토닉워터, 진, 탄산수 등과 섞은 다양한 형태의 Campari를 맛볼 수 있도록 제공해주었는데, 실제로 마셔보니 더욱더 이탈리아에 온 것이 실감 났고, 이탈리아의 술에 대한 히스토리도 배울 수 있어 좋았다. Session 중에서도 술과 관련된 연구들이 많았는데, 맥주의 온도 차이에 따른 사람들의 인지 비교, 와인과 어울리는 음식에 대한 연구 등 흥미로운 연구가 많았다. 이전의 학회에 대한 내 생각은 마냥 강의만 듣고 딱딱한 분위기라고 생각했는데, 실제로 참여해보니 이렇게 개최국의 식문화도 경험할 수 있고 흥미롭게 서로 이야기를 나누고 지식을 공유할 수 있는 자유로운 분위기를 느낄 수 있었다.

학회에서는 흥미로운 강의도 많이 들을 수 있어 좋지만, 무엇보다 다양한 포스터를 구경하고 질문하는 재미도 있는 것 같다. 이번 학회에서 우리 연구실 선배 4분이 poster session에 참여했는데, 자신의 포스터 앞에서 다른 참가자들이 질문하면 자신의 연구에 대해 대답을 하고 서로 커뮤니케이션하는 모습을 보고 대단하다는 생각이 들었고, 나도 내 포스터 앞에서 내 연구에 관해 설명하고 있는 모습을 속으로 그려보며 인정받는 사람이 되고 싶다는 생각이 들었다. 다른 참가자들의 포스터를 보면서 식품뿐만 아니라 다양한 분야에서의 감각 과학 연구, 소비자 연구가 진행되고 있다는 것을 알 수 있었다. 신기한 연구들도 많았는데 최근 떠오르고 있는 insect food를 이용해서 insect가 보이는 것과 안 보이는 것의 기호도를 비교하는 연구도 있었고, jellyfish food에 대한 이탈리아 사람들의 인지를 알아보는 연구 등 흥미로운 것이 많았다. 식품 분야뿐만 아니라 화장품 등 여러 다른 분야에서도 감각 과학 연구가 이루어지고 있고, 감정(emotion) 등의 소비자 연구에 대한 것도 새로이 알게 되어서 신기했다.

임상영양을 전공하는 나는 영양학적인 측면과 감각 과학 및 소비자 과학을 접목한 연구에 특히 관심을 두고 학회에 참석했는데, health와 관련된 연구들이 최근 많이 이루어지고 있다는 것을 알 수 있었다. 그중 제2형 당뇨병(Type 2 Diabetes Mellitus, T2DM) 위험군에 sensory determinants와 nutritional information을 주었을 때 식습관에 영향을 미치는지에 대한 연구가 인상 깊었다. T2DM은 수많은 사망을 유발하는 만성 대사성 질환으로, T2DM 환자는 무엇보다도 생활습관, 특히 식습관 조절이 가장 중요한 치료요법인 만큼, 환자 본인이 당뇨 식생활을 실천하지 않으면 혈당 관리가 되지 않는다. 하지만, 실제로는 당뇨에 좋은 음식은 본인의 평소 식생활과 매우 다르고 입맛에 맞지 않아 당뇨 식생활에 적응하기 힘들고 식이 제안을 받아들이지 못하는 환자가 많다. 실제로 임상영양실습을 하며 당뇨 환자들을 만나 보니 다른 질환의

환자들은 너무 섭취를 못 해서 영양불량이 문제인 경우가 많은 데 비해, 당뇨 환자들은 자신이 좋아하는 음식(주로 탄수화물, 단 음식)의 섭취를 조절하지 못해 당뇨 식습관을 지키지 못하는 것이 주된 문제였다. 그리고 식습관을 조절하지 못하는 이유가 ‘먹고 싶어서’, ‘당뇨에 좋은 음식은 맛이 없어서’인 경우가 많았다. 이러한 당뇨 환자들의 어려움을 보니 더욱이 환자들의 healthier diet에 대한 hedonic cost 연구의 필요성과 이를 통한 당뇨 환자에 대한 이해의 필요성을 느끼게 되었다.

암 환자들의 미각에 나타나는 합병증(taste complications)에 대한 flash poster presentation도 흥미 있게 들었다. 항암치료(chemotherapy)를 하는 환자들에게 흔히 나타나는 증상으로 입맛이 없고(anorexia), 침 분비가 줄어들어 입안이 건조해지고 염증이 잘 발생하여 경구섭취(oral intake)가 어려워 자신에게 필요한 하루 열량만큼 섭취를 못 해 영양불량이 발생하는 경우가 많다. 이러한 항암치료 환자들의 미각에 대한 연구를 통해 특징을 파악하고 더 잘 섭취할 수 있도록 방안을 마련할 수 있는 연구들이 많이 이루어지면 좋을 것 같다는 생각이 들었다.

학회에서 이러한 health와 관련된 session들을 들으면서 ‘나는 과연 건강한 식생활을 하고 있는가?’라는 생각을 하게 되었다. 요즘 TV 건강 프로그램에서 몸에 좋다는 식품이 방영되면 실시간 검색어 1위를 할 정도로 사람들은 건강에 관심이 많고 건강한 삶을 위한 욕구가 강하며 나 또한 그렇다. ‘단짠단짠’이라는 새로운 용어가 유행하는 것처럼 요즘은 달고, 짭조름, 기름지며 자극적인 음식들을 많이 소비한다. 이처럼 사람들은 건강에 관심이 많고 건강한 식생활에 대한 욕구는 강하지만, 달지 않고, 짜지 않고, 기름지지 않은 건강식은 맛이 없다고 생각하며 만족감(satiation)을 느끼지 못하는 경향이 높다. 나 또한 이러한 식생활의 문제점을 알고 있으면서도 건강식보다는 자극적인 음식을 좋아하고 있어 고민이다. 앞서 언급한 환자들을 위한 감각 과학 연구도 중요하지만, 이뿐만 아니라 예방적 차원에서 일반 사람들의 맛있고 건강한 식생활을 위한 감각 과학 연구도 필요하다는 생각이 들었다.

학회에서는 여러 유익하고 흥미로운 session을 들을 수 있어 설렜었고, 마친 후에는 이탈리아 베로나의 마트를 둘러보고 식당에서 이탈리아 현지 음식을 먹을 수 있어서 설렜었다. 해외를 가면 꼭 그 나라의 마트나 시장을 둘러서 현지에서 생산되는 농산물이나 공산품을 구경하는 것을 좋아하는데, 이탈리아는 처음 방문하는 나라여서 상당히 궁금했었다. 현지 마트에서 여러 가지 best seller product도 구경하고, 그중에서 우리 연구실에서 사용하는 시료도 발견해서 반갑기도 하고 시료 선정의 적합성을 확인할 수도 있었다. 또 국내에서는 잘 볼 수 없었던 vegetarian food도 많이 판매되고 있었는데, 마트의 한 코너에 콩고기 스테이크, 콩고기 샐러드 등의 vegetarian을 위한 제품들을 따로 디스플레이해 둘 정도로 많은 사람들이 이 제품들을 소비한다는 것을 알 수 있었다. 또, 유럽에서



Verona Arena에서 교수님, 선배님들과

많이 재배되는 레몬, 올리브, 토마토로 만든 다양한 제품들(레몬술, 올리브유, 짜 먹는 토마토페이스트 등)을 구경하고 그 나라의 특징을 느낄 수 있었다. 현지 식당에서는 교수님과 연구실 식구들과 함께 파스타, 생선 스테이크 등 여러 가지 이탈리아 음식을 맛보고 학회에서 알게 된 정보들도 공유하는 좋은 시간을 보냈다. 이렇게 학회뿐만

아니라 개최지의 식료품 현황 조사도 하고, 다 같이 식사도 하며 좋은 시간을 보낼 수 있어서 유익하고 행복했다.

이번 학회에서는 강의를 완벽히 이해하거나 다른 참가자들과 많은 대화를 나누지는 못했다. 하지만 책상 앞에 가만히 앉아서 절대 느낄 수 없는 많은 것들을 경험하고 느낄 수 있었다. 나이 불문, 국적 불문하고 모든 사람에게서 연구와 학문에 대한 뜨거운 '열정'을 배웠고, '다음에는 나도 포스터를 발표하고 싶다!', '나도 유창하게 그들과 이야기를 나누고 싶다!' 등 스스로에 대한 무한한 자극을 줄 수 있었다. 또한 여러 분야, 여러 나라, 여러 speaker의 강의를 듣고 포스터도 보면서 전혀 생각하지 못했던 다양한 연구들을 경험하고 배울 수 있었다. 그리고 이전의 나는 '당뇨가 있으면 음식 조절을 잘 못 하겠구나', '요즘 유행하는 단짠단짠 그거 진짜 몸에 안 좋은데...'라는 생각에만 그쳤었는데, 학회에 참가한 후에는 이런 생각을 해결하고 도움이 될 수 있는 연구에 대해 좀 더 생각할 수 있게 되었고, 생각하는 시야가 넓어짐을 느낄 수 있었다. 또, 향후 학회에서는 더 적극적으로 참가하고 싶은 생각이 들었고, 이를 위해 나의 부족한 점이 무엇인지, 어떤 점을 보완해 나가야 할지를 깨닫는 좋은 기회가 되었다.

무엇보다도 이렇게 스스로 많은 것을 느끼고 경험할 수 있게 큰 기회를 열어주신 사랑하는 이지현 교수님과 첫 해외 학회에서 잘 적응할 수 있도록 도와주신 연구실 선배님들께 감사의 마음을 전하고 싶다.