

학회참가기

The 11th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition 2019 참가기

권 회 연

강원대학교 식품생명공학과

지난 9월 19일부터 22일까지 중국 난징 International Expo Center에서 개최된 ‘The 11th Asia Pacific Conference on Clinical Nutrition’ 학회에 다녀왔다. 이 학술대회는 2년을 주기로 개최되는 국제 학술회의이며, 대회 30건 이상의 학술 세션과 2,000건 이상의 포스터 발표가 진행되는 중국에서 가장 큰 식품 분야 학술대회 중 하나로, 올해도 23개 나라에서 최고의 산업 및 학술 분야에서 식품 안전 전문가 3,800명 이상이 참석한 대규모 학술대회였다. 국내에서 열리는 학술대회에는 참여한 경험이 있었지만, 해외학술대회는 처음이라 긴장도 되었으나, 기대에 부풀어 참석하였다. 국내 학회에 참석해서도 다양한 식품 분야의 여러 연구를 보면서 정말 식품을 이용한 연구 가능성은 무궁무진하다고 느낀 적이 많았다. 그렇기에 13억 인구나 한국의 99배 이상의 대륙 크기를 가진 나라에서 열리는 국제 학술대회는 얼마나 다양한 사람들과 다양한 연구들이 있을까 많은 기대가 되었다.

하지만 그 출발에는 기대와 설렘만 있지는 않았다. 나의 첫 구두 발표가 예정되어 있었기 때문이었다. 평소 학교에서 하는 특강이나, 학회에 참가해서 여러 청중 앞에서 자신의 연구에 대하여 발표하시는 분들의 모습을 볼 때마다 나도 언젠가는 훌륭한 연구 성과를 거두어 국제적인 자리에서 멋있게 발표해보고 싶다는 생각을 종종 하곤 했다. 하지만 학교에서 강의 시간에 30명 남짓한 학생들 앞에서 발표하는 것도 떠는 나 자신이 중국에서 열리는 학술대회에서 자국어도 아닌 영어로 발표하게 될 것을 상상하니, 중국에 대한 설렘 뒤에는 잘 해낼까 하는 걱정 또한 존재했다. 그렇기에 출발하기 전날까지도 많은 시간을 들여 발표 연습에 열중하였다.

아침 일찍 학교에서 교수님과 실험실 식구들과 함께 인천공항을 향해 출발하였다. 제시간에 맞추어 비행기에 탑승하여 설렘을 가득 품고 기다리다 보니 금세 비행기는 이륙하였다. 오전부터 분주하게 움직인지라 이륙하고 얼마 지나지 않아 바로 잠이 들었다. 눈을 떠보니 기내식이 준비되어 있었다. 보통 한국에서 해외로 가는 비행기는 국내 음식이 준비되어 있기 마련이지만, 이번에는 중국식 기내식이 준비되어 있었다. 나는 곧잘 먹었지만, 랍 식구 중 몇 명은 중국 향신료가 입맛에 맞지 않아 본인의 험난한 중국 일정을 암시하였다.

중국에 도착해서는 같은 실험실 동료 중 한국어에 능통한 박사과정 중국인 유학생이 있어 숙소까지 먼 길에도

불구하고 인술하에 무사히 목적지에 도착할 수 있었다. 숙소에서 도착하여 짐을 풀고 약간의 휴식 시간을 가진 뒤, 학회장에 등록하기 위해 이동을 하였다. 학회장은 숙소와 그리 멀지 않은 곳에 있었다. 하나 놀랐던 점은 예전에 중국에 여행 차 왔을 때는 미세먼지 때문에 하늘이 온통 노란 빛을 나타내어 낮에도 초저녁과 같은 어두운 날씨를 보이고, 공기도 좋지 않아 중국에 대한 이미지가 좋지 않았던 기억이 있었다. 하지만 이번 학회 일정 동안은 하늘과 공기가 맑아 이동하기 매우 좋은 날씨를 보여 기분 좋은 출발이 되었던 것 같다. 첫날 학회장에 도착해서 등록한 후, 학회장을 둘러보았다. 중국에서 식품 분야로 손꼽히는 국제 학술대회라 역시 많은 사람으로 북적거렸다. 중국에서 열리는 학술대회이니만큼 동양인들이 대다수를 차지했기 때문인지 타지의 낯선 기분도 잠시, 금세 적응되었다. 학회장을 둘러보니 특이한 점이 있었는데, 한국에서 열린 국제 학술대회에 참석했을 때는 구두 발표의 언어가 대부분 국제어인 영어로 구성되어 세계 각지 사람들이 발표를 듣고 참여하였다. 하지만 이번 학회의 경우, 중국어로 발표하는 사람들이 많아 책자를 보고 관심 있는 분야의 세션을 들으러 갔는데 막상 발표 자료와 언어가 중국어로 이루어져서 발표 내용을 잘 알아듣지 못하는 일이 있었다. 학회 주제가 ‘From Nutrition Research to Clinical Practice’인 만큼 정말 다양한 분야의 세션이 존재했다. 영양신경학, 탄수화물 식이에 따른 건강, 임상 영양학 등 30개 이상의 세션과 300명 이상의 초청 연사분들의 강의를 준비되어 있어 대륙의 규모에 다시 한번 감



학회장에서 교수님, 동료들과

탄을 자아냈다.

다양한 천연물 소재를 이용하여 면역증진, 비만억제 등 다양한 건강기능성을 가지는 소재를 찾는 연구를 중점적으로 하고 있는 나는 이 부분에 관심을 두고 세션을 둘러보기 시작하였다. 오후 세션에는 해양 식품원료의 개발과 혁신에 대한 내용, 어린이의 건강한 식생활 개발에 대한 내용과 여성 골다공증 예방 등 실제 식이요법부터 식품원료를 이용한 건강기능성 원료로써의 개발에 대한 내용까지 폭넓은 분야가 존재했다. 그 중, 내가 가장 관심 깊게 들은 세션은 ‘Omics technologies for obesity management’였다. 서구화된 식습관 및 운동량 저하 등 다양한 요인으로 인해, 비만은 전 세계 수십억의 사람들에게 영향을 미치고 있는 다양한 합병증을 유발하는 질병으로써 현재 인류에 많은 위협이 되고 있다. 그리고 현재 내가 주로 관심을 가져 연구하고, 공부하고 있는 분야이기 때문에 더욱더 관심이 갔다. ‘Omics’ 기술이란, 세포, 조직 또는 전체 기관에서 생물학적 분자의 검출 및 동정을 통한 생물학적 연구를 이르는 말이다. 본 연구에서는 이를 비만에 접목시켜, DNA 단백질, RNA, 대사산물을 검사하여 샘플 그룹과의 후성 유전학적인 차이와 대사산물 생성 및 에너지 대사에 의한 비만의 원인을 찾아, 비만에 관여하는 인자들에 대하여 발표가 이루어졌고, 이를 나의 연구에 접목시켜 비만에 대한 연구의 깊이가 더해질 수 있는 좋은 시간이 되었다.

첫날의 학회 일정이 마감된 후, 저녁을 먹으러 나섰다. 중국에 가서 처음으로 맛본 중국 전통 음식은 베이징 덕이었다. 처음에는 왜 난징에 와서 베이징 덕을 먹는지 의구심이 들었지만, 추천해준 중국인 선배가 얘기하길, 한국에서 원조 집들이 서로 본인이 원조라고 하듯이 난징과 베이징에서 서로 자신들이 원조라고 주장하고 있고, 그중 베이징 덕이 더 유명해져서 중국의 오리요리가 사람들에게 베이징 덕이라고 굳혀진 것이라고 재미있는 이야기를 덧붙여 주었다. 이러한 해프닝이 있는 베이징 덕은 등장부터 이목을 끌었다. 주방에서 접시에 담겨 나오는 다른 음식들과는 다르게, 베이징 덕은 요리사가 직접 조리된

오리 한 마리를 가지고 와 보이는 곳에서 한 점씩 썰어 먹기 좋게 접시에 담아 주었다. 앞에서 바로 썰어 먹으니, 바삭한 껍질과 촉촉한 살코기가 어우러져 환상의 맛을 자아냈다. 첫날 일정은 이렇게 마무리되어, 숙소로 돌아와 셋째 날 예정된 구두 발표 연습을 수차례 한 후 잠이 들었다.

둘째 날에는 본격적인 세션들이 오전부터 줄을 이루고 있었다. 오전에는 ‘Discovery of dietary small molecules for the prevention and treatment of type 2 diabetes’, ‘Nutrition literacy and health outcomes in older adults with type II diabetes mellitus’ 등 당뇨병에 관한 세션들이 많이 눈에 띄었다. 당뇨병은 높은 혈당 수치가 오랜 기간 지속되는 대사 질환군을 말한다. 당뇨병의 종류에는 췌장에서 충분한 인슐린을 만들어내지 못하는 제1형 당뇨병과 세포가 인슐린에 적절하게 반응하지 못하는 인슐린 저항으로 시작되는 제2형 당뇨병으로 나뉜다. 그중 제2형 당뇨병은 전체 당뇨병의 90% 이상을 차지하여 세계적으로 약 4억 명의 인구가 이로 인한 질환을 앓고 있다고 알려져 있다. 이 당뇨병으로 인한 인슐린 저항성은 비만과 가장 크게 접목되는 대사질환 중 하나이기 때문에 더욱 관심이 갔다. 건강한 식이습관부터 당뇨병이 일어나는 작용기작과 식품을 원료로 이용한 당뇨병 억제 방안까지 다양한 연구들이 이루어져 앞으로 제2형 당뇨병을 치료하는 데 있어서 천연 식품소재가 널리 이용될 것임을 다시 한번 확인할 수 있었다. 오후에는 학회장에서 그리 멀지 않은 곳에 있는 중국 3대 박물관으로 꼽히는 난징박물관을 견학하는 일정이 있었다. 박물관에는 각 지역에서 출토된 토기와 흙 인형 등 고대 유물을 비롯한 근현대 서화, 공예품 등과 송, 원, 명, 청 시대의 3만여 점 이상의 서화들이 전시되어 있었고, 매머드, 공룡 등의 실제 화석과 300년 된 오리알 또한 많은 탄성을 자아냈다. 신기했던 점은, 한국인 관광객도 많이 찾아와서 그런지 중국 어디에서도 찾아볼 수 없었던 한글이 화장실과 안내문 등에 적혀있어 이동하는 데 어려움 없이 편안하게 관광할 수 있었다.



중국 베이징 덕



중국 전통 경극 관람



난징 박물관

셋째 날은 구두 발표가 예정되어있는 날이었다. 발표의 주제는 ‘Comparative Analysis of Nutritional Components and Antioxidant Activity on *Brassica juncea* at Different Cultivar’로, 강원도 정선 지방에서 재배된 것과 전라남도 돌산지방에서 재배된 갖의 영양 성분 및 항산화 활성을 비교분석한 연구였다. 최근 강원도 정선군에서는 갖을 농업 특화소득 작목으로 선정하여 정선지방에서 재배되는 갖의 산업화를 위하여 적극 육성하고 있는 중이다. 하지만, 우리나라 갖에 대한 연구는 돌산지방에서 재배되는 갖에 대한 연구만 활발히 이루어지고 있을 뿐, 강원도 정선군의 토종 갖에 대한 연구는 전무한 실정으로 강원대학교 학생으로서, 강원도 정선군의 토종 갖에

대한 자료를 구축하고자 수행된 연구였다. 국제 학술대회에서 학교의 이름을 걸고 하는 발표이니만큼, 그에 상응하는 책임감을 느끼고 열심히 준비했다. 하지만, 발표하게 될 강연장의 규모를 보고 위축이 되어서인지, 더욱 긴장되어 연습에서는 술술 나왔던 다음 문장들이 기억이 나지 않기 시작했다. 그럴 때마다 랩 선배들이 많은 격려를 해주어 큰 힘이 되었다. 발표할 시간이 다가오자 머릿속은 점점 하얘지고, 평소 잘 입지 않던 정장은 내 몸을 더 경직되게 만드는 것 같았다. 순서가 점점 다가오고 좌장이 나의 이름을 불렀을 때부터는 아무 기억도 나지 않아 몸이 기억하는 대로 입술을 움직였던 것 같다. 발표를 끝마치고 잘했다는 교수님과 선배들의 말과 동영상상을 보고서야 큰 실수 없이 마무리했다는 것을 알고 안도의 한숨을 내뿜었다. 결국 나의 연구는 심사 끝에 최종 10개의 수상권 안에 들었고 ‘Young Investigator Awards’라는 뜻깊은 상을 첫 해외 학술대회에서 수상하게 되는 영광을 받을 수 있었다.

학술대회에 참석하게 되면, 책과 논문으로만 배울 수 없는 다양한 연구자들의 깊이 있는 지식과 경험을 직접 들을 수 있어 더욱더 값진 것 같다. 더욱이, 이러한 해외 학술대회는 전 세계의 식품 관련 연구자들이 최신 식품 트렌드와 자신의 연구 등을 서로 이야기하며 각기 다른 관점에서 바라보고 정보를 제공함으로써 식품산업 발전에 커다란 도움이 되는 것 같다. 본 학회에 참석하면서 나의 앞으로의 연구 진로 설정에서도 큰 도움이 된 것 같고, 더 넓은 관점으로 지식을 바라보는 뜻깊은 계기가 되었던 것 같다. 또한, 항상 많은 도움을 주시는 교수님과 연구 중 어려운 일이 있을 때 힘이 되어주고 옆에서 항상 든든한 버팀이 되어주는 랩 식구들과 함께 좋은 기운과 활력을 충전할 수 있는 시간이 되어 잊을 수 없는 값진 경험이 되었다.



Oral Presentation



Young Investigator Awards 수상