

[별첨 2]

출연(연) 맞춤형 인력양성사업 박사후연구원 연수제안서

모집분야	근무 부서	전공	학위	주요 연수내용	채용 인원
김치 효능평가 연구	김치기능성 연구단	식품공학, 미생물학, 생화학, 생명공학, 분자생물학 등 관련분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세포 및 동물모델 활용 효능 평가 ○ 식품과 장내마이크로바이옴과의 상관성 분석 업무 ○ 분자세포생물 기반 작용기전 연구 업무 	1명
대사성 질환의 영양역학 연구		영양역학, 식품영양학, 보건학, 보건통계학 등 관련분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대규모 데이터 기반 식품과 대사성 질환 연관성 분석 업무 ○ 영양역학 기반 건강한 식사패턴 조사 	1명
유용 미생물 대량생산 및 이용 기술 개발 연구	녹색공정 연구단	미생물학, 생물공학, 농생물학, 식품공학 등 관련분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미생물 수율 증진 생육촉진인자 구명 및 발효공정 최적화 ○ 미생물 저장안정성 증진 소재 및 현장 적용 포장기술 개발 ○ 실험실 진화법 적용 저장안정성 증진 균주 개량 	1명
김치 원부재료 저장·유통 및 생산관리 관련 기술 연구	실용화기술 연구단	식품공학, 원예학, 농생명학 등 관련분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 김치 원부재료(농산물) 저장, 유통 및 가공기술 관련 연구 ○ 김치 원부재료 품질특성 분석 및 생산 관리 시스템 구축 연구 	1명
김치 장기유통을 위한 융복합 기술 연구		식품공학, 식품가공 등 관련분야 전공	박사	<ul style="list-style-type: none"> ○ 김치 장기유통 위한 정온유지기술(과냉각기술), 냉해동기술, 품질유지 기술 등 연구 ○ 김치 상미기간 연장을 위한 발효자연 융복합 기술 연구 	1명