



정라나
*Lana Iris
Chung*

전공 : 한국음식, 급식경영
연세대학교
연구실 : 613 / 연락처 : 02-961-2242
E-mail : dearlana@khu.ac.kr

학력

연세대학교(박사)

연세대학교(석사)

University of Illinois at Urbana-Champaign(학사)

주요경력

현재 국가중요무형문화재 제38호 조선왕조궁중음식 이수자

전 CJ(주) 식품연구소 선임연구원

전 사단법인 궁중음식연구원 연구원

연구실적

20091231. 한국적인 맛 관련 소비자 식태도 성향 분류 척도 개발, 한국식생활문화학회지

20100401. 델파이 기법을 이용한 대표적인 한국의 맛과 음식에 관한 연구, 한국식품조리과학회지

20120430. 데치는 시간에 따른 시금치나물의 교차 문화적 소비자 기호도, 동아시아식생활학회지

20120630. 국내 체류 외국인 및 내국인의 전통향토음식에 대한 기호도 비교 분석, 한국식생활문화학회지

20121231. 다식의 관능적 특성 및 소비자 기호도 분석, 동아시아식생활학회지

20121231. 들깨죽 제조를 위한 가열 중 크로로필과 카로텐이 지방질 산화와 토코페롤에 미치는 영향, 한국식품과학회지

20121231. 시판용 기능성 음료의 관능적 특성과 소비자 기호 유도 인자, 한국식품조리과학회지

20110401, Attention and confirmation of nutrition labeling in Korea, FASEB JOURNAL

20110401, Relationships between stress levels and drinking behaviors in Korean undergraduate students, FASEB JOURNAL

20110731, Sensory Characteristics and Cross-Cultural Consumer Acceptability of Bulgogi (Korean Traditional Barbecued Beef), JOURNAL OF FOOD SCIENCE

20121001, Comparing the liking for Korean style salad dressings and beverages between US and Korean consumers: Effects of sensory and non-sensory factors, FOOD QUALITY AND PREFERENCE

20120430, A Cross-cultural Comparison of the Sensory Characteristics of Perilla Oil by American, Chinese, and Korean Panels, FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY

20120630, Sensory Characteristics and cross-cultural comparisons of consumer acceptability of Gochujang dressing, FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY

20120630, Sensory characteristics and consumer acceptability of perilla porridges, FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY

20100825, 3대가 쓴 한국의 전통음식, 교문사

20100830. 식품구매. 교문사
