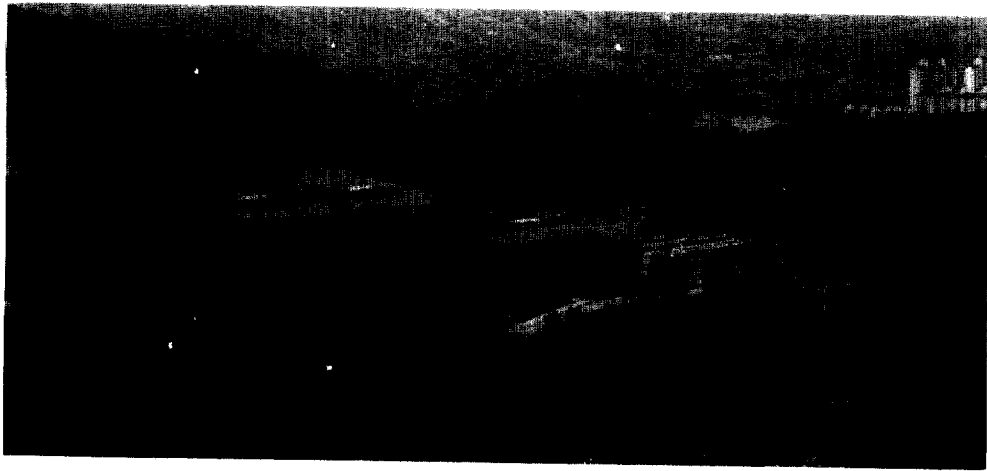


## 韓國食品開發研究院



원장 서 중 일



● 한국식품개발연구원 전경 ●

### 主要研究開發活動

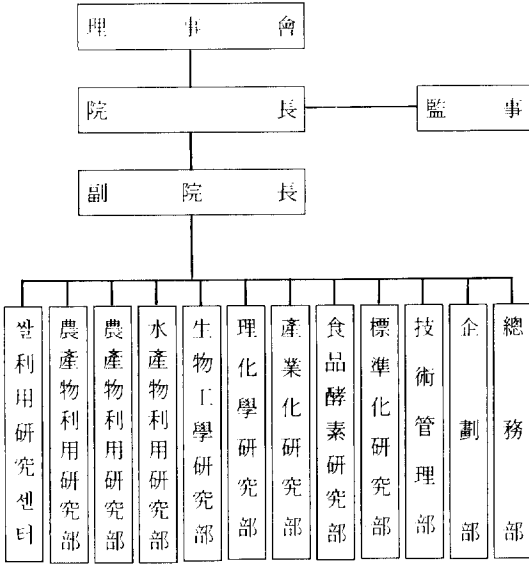
88년 5월 정부출연연구기관으로 농림수산부 산하에 설립된 韓國食品開發研究院(KERI)은 農林水産物의 처리, 저장, 유통기술을 개발보급하여 식품산업의 기술기반을 확립하고 농림수산물에 부가가치제고를 통한 농어민 소득증대에 기여하고자 함에 목적을 두고 있다.

기능은 食品加工技術開發과 농수산물의 貯藏技法 등을 개발하여 수급안정을 도모하여 첨단기술개발과 실용화 촉진, 식품유통산업의 현대화를 지원하고 국제협력과 산학협동 체제강화 등을 경영방침으로 식품산업의 현대화를 지원하고 국제협력과 産學協同체제강화 등을 경영 식품산업 발전을 위한 노력뿐 아니라 UR협상의 파급에 의한 농수산물 수입개발에 적극 대처하는 등 국내외 농림수산부문의 정세변화에 따른 농어민 소득대책방안 모색에 노력을 기울이고 있다. 그리고 1991년 1월 15일에는 쌀 이용확대를 위하여 쌀 利用研究센터를 설립하여 쌀 이용 다양화를 위한 연구활동을 열심히 수행하고 있다.

KERI의 주요 연구분야를 살펴보면 다음과 같다.

쌀 利用研究센터에서는 쌀 이용확대를 위한 쌀 가공식품개발연구 및 저장관리연구를 수행하고 농산물, 축산물, 수산물 이용연구부(3개부)에서는 농수축산 자원의 가공기술개발 및 처리기법 연구 등 자원의 효율적 이용을 위한 방향 등 연구기능을 대폭 보강하였으며 基礎研究分野인 생물공학 연구부와 이화학연구부에서는 미생물 및 유전공학기법을 이용한 식량자원의 개발과 주요식품성분의 理化學的 특성연구 및 安全性 연구 등 목적기초연구를 수행토록 하였으며 개발기술의 실용화를 적극 유도키 위하여 가공기계개발 및 저장유통분야인 産業化研究부와 개발기술의 보급, 기술지원 등을 위한 技術管理部를 두고 있다.

그리고 표준화연구부에서는 가공식품의 품질수준 향상을 통한 국제경쟁력 제고를 위하여 식품규격의 개발과 표시 허가공장확대를 위한 각종 지도 사업을 적극 전개하고 있다. 또한 식품경제연구부를 두어 국내외 식품시장 동향과 정부의 식품산업 정책수립



및 평가 등에 대한 연구도 수행하고 있다.  
 이와같이 기구의 확대 및 세분화와 전문 우수인력 등의 확보 최신시설과 기계장비를 보유함에 따라 전문연구에 힘쓰고 있으며 향후 연구분야 우리 농산물을 원료로하는 가공식품개발에 역점을 두고 첨단기술 응용 및 활용분야연구, 실용화연구의 활성화에 중점을 두며 또한 첨단기술정보 입수 및 공동연구의 활성화를 위한 해외 식품관련 과학자 적극 활용, 식품관련 연구소와 동연구원의 기술 및 정보 교류를 위한 국제협력과 국내외 산업체 및 대학과의 공동연구를 활성화하여 기초, 응용 및 상품화분야의 접목 기술 강화를 위한 산학협동 연구에 매진할 것이며, 식품산업 및 과학발전에 중추적인 역할을 하는 국가 전문연구기관으로서의 위치를 확고히 해 나갈 것이다.

### 설립배경, 당면과제

80년대 들어 소득수준이 높아지면서 우리 입맛이 점차 서구화되고 있습니다.

쌀 생산량에 비하여 쌀 소비량은 오히려 줄고 있어서 정부는 쌀여가를 비축미 때문에 해마다 막대한 양특적자를 감당해야 하고, 농민은 농민대모에 써지은 쌀의 제 값은 받지 못하고 있습니다.

UR 등 농수산물의 수입개발에 따라 산업구조가 취약한 우리 농산물을 살리기 위해 농수산물의 수급안정을 위한 저장, 유통, 가공기술의 개발과 전통식품의 현대화가 시급한 과제가 되었습니다.

우리와 사정이 비슷한 일본을 보더라도 고도의 식품현대화를 이루고 자국 농수산물을 보호하고 있음을 깊이 생각해 보아야 하겠습니까.

우리사정은 어떻습니까?  
 산지가공업체의 기술낙후, 선진 정보체계 흡수가 미비하여 우리가 개발하지 못하는 기술을 많은 로얌터를 주고 사와야만 합니다.

또한 농수산물의 수급안정을 위한 저장, 유통, 가공기술의 개발과 전통식품의 현대화가 시급한 과제가 되었습니다.

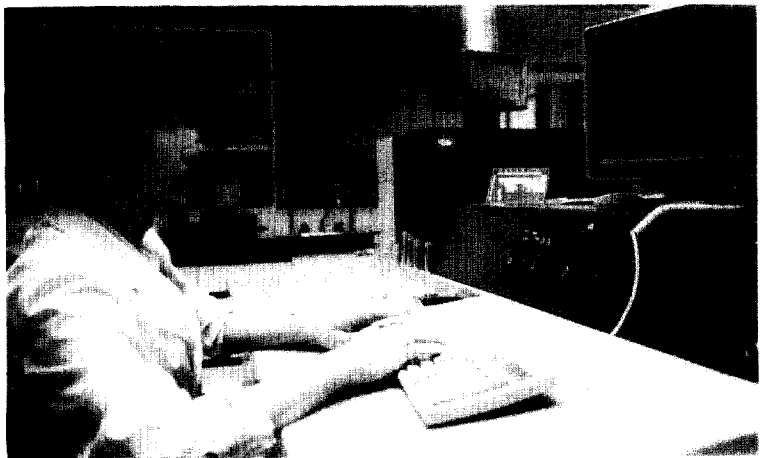
### 연혁, 조직, 시책방향

이를 위하여 지난 1987년 12월 농림수산부 산하 기관으로 저희 한국식품개발연구원이 설립되었습니다.

현재 한개 센터 열개부서에 서른개의 연구부서실, 그리고 두개의 지위누서와 홍보실을 두고 있습니다.

### 주요사업 소개

그럼 저희 연구원의 연구업무와 활동들을 살펴보겠습니다.



ICP를 이용한 식품 무기질 분석 ▶  
 (이화학 연구부 신소재연구실)



◀Pliot Prant 전경

먼저 쌀가공분야입니다.

쌀 고기제품은 쌀과 대두단백을 원료로 만든 순 식물성 고기로 성인병 예방에 좋으며, 즉석미수가 루는 찬물에도 쉽게 풀어지며 잘 가라앉지 않는 편리한 식품입니다. 고유의 맛을 되살린 즉석송농은

간편하게 조리하여 언제 어디서나 즐기실 수 있습니다.

이외 현미를 주원료로한 현미음료는 맛이 부드럽고 고소하며 병이나 캔제품으로 상품화 할 수 있도록 개발했습니다.