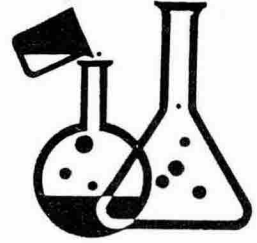


# 연구원 소식



## □ 농림수산부장관 연구원 초도순시

지난해 12월 5일 취임한 김식 농림수산부 장관이 1월 24일 오후 연구원을 초도순시했다. 이날 김장관은 권태완 원장으로부터 1989년도 사업추진 계획을 보고 받고 「한국식품개발연구원은 신설기관인 만큼 농어가 소득을 증대시킬 수 있는 분야와 관련시켜 중장기 연구개발 계획을 수립해서 추진할 것과 농림수산부 산하 타기관과의 업무유대를 돈독히 할 것」을 지시했다.

김장관은 이어 연구원청사 신축에 대하여 언급·연구개발이라는 특수한 업무를 수행하는 만큼 분리되어 있으면 기기사용 문제등 여러가지 불편한 점이 많으므로 연구원 청사 신축을 조속히 진행시킬 것을 당부했다.

## □ 쌀가공 식품개발연구 발표회

당원에서는 지난 1월 26일(목) 소회의실에서 회원사 및 관련업체에서 31명이 참가한 가운데 “압출성형 기법을 이용한 편의식품 개발연구”에 대한 연구발표회를 가졌다.

이날 발표회에서는 △쌀의 생산과 공급(김종대, 농림수산부) △단축 압출성형기의 이론과 응용(한역, 한식연) △압출 성형기법에 의한 편의식품개발(이현유, 한식연) 등의 주제발표가 있었다.

발표회에 이어 당연구원 농산실험실에서 쌀가공제품(쌀고기, 즉석 미숫가루, 즉석 건조쌀밥, 현미 후레이크, 청결미) 전시관람 및 제품 시식회를 가졌다.

## □ 1989년도 수행연구 과제

당원에서 1989년도에 수행할 연구과제는 기본연구 9개

과제와 일반연구 24개 과제이며, 산학연 협동연구를 강화시킬 목적으로 1988년도부터 수행해 오던 전통식품과 지방 특산물의 발굴 및 제품개발에 관한 연구도 계속 추진할 계획이다.

이들 과제의 과제명은 다음과 같다.

區 分	課 題 名
1) 基本研究事業	○ 食品素材의 機能性 改善에 관한 研究
"	○ 農水畜產物 利用度 增進을 위한 基礎研究
"	○ 生物學의 方法을 利用한 김치 醱酵 調節研究
"	○ 食品의 貯藏·流通技術改善을 위한 基礎調査研究
"	○ 食品加工產業에 對한 協同組合參與方案 研究
"	○ 콩의 效率의 利用을 위한 基本技術開發
"	○ 遠赤外線이 農水畜產物의 流通性에 미치는 影響研究
"	○ 쌀의 食味向上에 관한 研究
"	○ 飼料添加劑로서의 微生物 開發 및 活用에 관한 研究
2) 一般研究事業	○ 果實加工副產物의 天然添加物 抽出利用 研究
"	○ 炭素同位元素를 利用한 食品의 品質 特性法 研究
"	○ 鷄卵으로부터 라이소자임의 抽出에 관한 研究
"	○ 쌀을 利用한 壓出食品開發에 관한 研究

區 分	課 題 名
2) 一般研究事業	○ 果實 및 生藥類를 利用한 傳統飲料 開發研究
"	○ 魚貝類를 利用한 醱酵 調味料 開發 研究
"	○ 畜產資源을 活用한 加工食品素材 開發 研究
"	○ 양념類 올레오레진(oleoresin)의 抽出 精製 및 貯藏增進에 관한 研究
"	○ 農水産物의 濃縮 및 香氣成分 回收 工程 最適化에 관한 연구
"	○ 農水産物 流通期間 延長用 包裝材 開發研究
"	○ 박테리옌(Bacteriocin) 生産 微生物의 檢索研究
"	○ 韓國食品産業의 生産 및 消費構造 에 관한 研究
"	○ 무우, 배추를 利用한 새로운 加工 食品開發 研究
"	○ 薯類澱粉 附加價値 向上 技術開發 에 관한 研究
"	○ 醱酵 乳製品의 生産 및 品質改善에 관한 研究

區 分	課 題 名
2) 一般研究事業	○ 微生物을 利用한 감마-리놀렌酸 ( $\gamma$ -linolenic acid)의 生産에 관 한 研究
"	○ 食品壓出(Extrusion) 工程을 利 用한 加工食品開發에 관한 研究
"	○ 魚類의 高度不飽和脂肪酸 抽出 및 活用に 관한 研究
"	○ 低 콜레스테롤 및 不飽和脂肪酸이 높은 畜産物 生産에 관한 研究
"	○ 畜産物 流通의 電算化 研究
"	○ 돼지고기中 살과제 殘有量 測定技 術開發
"	○ 米穀 綜合處理加工 技術開發
"	○ 고추가루의 製造 및 貯藏技術改善 에 관한 研究
"	○ 食用 油脂生産의 新工程 開發에 관 한 研究
3) 産·學·研 協同研究事業	○ 傳統食品 發掘 및 地方特産物의 製 品開發
"	○ (地方所在 大學院의 研究陣을 主 軸으로 研究遂行)

□ 1989년 교육 훈련계획

당원에서 업계 종사자들의 연구개발능력 및 자질향상을 도모하고, 아울러 교육을 통한 신제품개발 및 품질향

상 제고로 경영개선에 기여코저 실시하고 있는 교육을 1988년에 이어 1989년에도 실시할 예정이므로 관심있으신 분들의 많은 참여 바랍니다.

1989년도에 추진할 교육계획과 일정표는 다음과 같다.

교육과정명	교육시기	교육기간	교육내용	교육장소
1. 식품가공과농축기술	5/15~5/16	2일	· 농축의 원리 · 농축기의 선정 및 운전 · 농축가공제품의 국내외현황	당연구원 소강당
2. 기업체 신입사원 위탁교육훈련	6/12~6/17	6일	· 주요기술 및 제조공정 · 원가계산 및 공장관리 · 정보수집 및 이용처리법 · 기기분석 및 미생물시험	"
3. 식품미생물 및 위생교육	8/28~9/1	5일	· 식품미생물의 이론 및 실습 · 가공식품과 위생문제	"
4. 가공식품의 생산 원가절감 기법	11/12~11/23	2일	· 가공중의 원가상승 요인분석 · 원가계산 및 수익성분 분석	"

\* 본교육 과정은 사정에 따라 변경될 수 있음

□ 학위취득

금년 2월 중에 각 대학에서 거행된 학위수여식에서 당원에서는 4명의 연구원이 영예의 학위를 수여받았다. 이들의 각고어린 노력의 결실을 축하해 마지 않으며 앞으로 도 계속하여 보다 깊은 배움의 길을 정진하여 주실 것을 당부 드립니다.

\* 박사학위

— 오상룡(응용연구실)

중앙대학교에서 「近赤外 分光 分析法에 의한 綠茶의 迅速品質 測定」에 관한 논문으로 農學博士 학위 취득.

— 이영철(응용연구실)

고려대학교에서 「Effects of Tocopherols and Beta-carotene on the Stability of Soybean Oils undergoing Various Modes of Oxidation」에 관한 논문으로 農學博士 학위취득

— 박용곤(이화학연구실)

영남대학교 「쌀가루와 冷水抽出  $\alpha$ -D-glucan의 理化學的 特性」에 관한 논문으로 農學博士 학위 취득.

\* 석사학위

— 이세은(식품공학연구실)

고려대학교에서 「韓國產 洋대래의 CA 貯藏性에 관한 研究」에 관한 논문으로 農學碩士 학위취득.

□ 인사이동

\* 승진

· 박재복(식량시스템 연구실)

위촉연구원 → 선임연구원

— 1989년 2월 1일자

· 차성관(식품공학연구실)

선임연구원 → 책임연구원

(명) 식량시스템 연구실장

· 이영철(응용연구실)

연구원 → 선임연구원

· 박용곤(이화학연구실)

연구원 → 선임연구원

— 이상 1989년 3월 1일자

\* 임명

· 규격관리과장 : 선임기술원 염광빈(규격관리실)

· 규격심의과장 : 선임연구원 김영수(규격관리실)

— 이상 1989년 1월 1일자

· 건설본부장 : 선임기술원 이인수(기술보급과)

— 1989년 2월 17일자

· 행정실장 직무대리 : 총무과장 전종형(행정실)

— 1989년 3월 1일자

\* 전보

· 박한순(선임기술원)

· 안충준(선임기술원)

행정실 → 건설본부실

— 이상 1989년 2월 17일자

· 안광희(행정기능원)

식품공학연구실 → 행정실

· 박옥경(행정기능원)

행정실 → 식품공학연구실

— 이상 1989년 3월 6일자

\* 퇴직

· 김상언(행정실장)