



研究院 소식

□ '89 전통식품 개발사업 기술교육 훈련 실시

당 연구원에서는 지난 4월 21일~22일까지 2일간 당원 대강당에서 '89 전통식품 개발사업 기술교육 훈련을 농림수산부와 공동으로 실시하였다.

농산물의 새로운 수요개발과 부가가치 제고를 통한 식품산업 발전으로 농가 소득원을 개발하고 성출하기 원료 농산물을 수매·가공처리 함으로써 농산물 가격 안정 및 농가소득 증대를 도모하며 농어촌지역 농수산물 가공산업 개발로 농어촌 고용기회 창출 및 농외소득을 증대키 위해 실시된 이번교육에는 전통식품 개발사업을 시행하는 사업 관련대표 47명, 각 도시군 관계자 31명, 농협관계자 22명, 당 연구원 기술지도원 20명 등 총 120명이 참여했다.

주요 교육 내용은 다음과 같다.

- △ 전통식품 개발사업 취지 및 정책방향(김동균, 농림수산부)
- △ 전통식품 개발사업의 경영전략(유지영, 농협중앙회)
- △ 농수산물 가공산업과 농어민의 역할(강성훈, 중앙대)
- △ 모범사례 발표(3개지역 사업자 대표)
- △ 한국의 전통식품 현황 및 육성방안(김정옥, 한식연)



□ 식품가공과 농축기술 교육 실시

당 연구원에서는 지난 5월 15일~16일까지 2일간 당 연구원 강당에서 식품가공과 농축기술 교육을 실시하였다.

이날 교육에는 (주)농심 등 56개 업체에서 79명이 참석하였으며 교육내용은 다음과 같다.

- △ 쥬스류의 농축기술(김동만, 한식연)
- △ 천연조미료의 추출 및 농축방법(김우정, 세종대)
- △ 우유 및 유제품의 농축기술(정충일, 서울우유)
- △ 식품산업에서의 농축기술의 자동화(전재근, 서울대)
- △ 농축 가공제품의 KS 규격기준 및 심사기준 해설(박우문, 한식연)
- △ 농축 가공제품의 국내외 현황(이민철, 해태음료(주))
- △ 농축기의 선정 및 운전(이상조, (주)제우기계)

□ 標準化 및 品質管理 教育實施

농수축산 가공식품 표준화에 관한 운영요강 제35조에 의거 당 연구원에서는 표준화 및 품질관리교육 사원과정을 KS 허가공장 및 희망업체의 품질관리 분야 종사자를 대상으로 실시하였다. 이번 교육은 선일포도당 등 26개 업체에서 46명이 참석하여 식품 shelf-life의 필요성, 품질관리 분임조 활동 등의 교육내용으로 자행되었다. 그동

안의 품질관리 교육이 공산품 위주의 교육이 되었으니 금번 교육은 식품위주의 표준화 및 품질관리 교육을 실시하여 참가자들로부터 많은 호응을 얻었다. 당 연구원에서 실시할 추후교육은 금번 교육효과를 토대로 우수한 강사의 선정, 새로운 교육프로그램의 개발등 교육참가자들에게 최선의 교육을 실시할 예정이며 추후 실시할 교육내용은 다음과 같다.

과정별	교육일자	참가대상	교육내용	목적	비고
부,과장과정	'89.9.1	○ 품질관리 담당부, 과장 ○ 현장관리 부장, 과장 ○ 관련부서의 부, 과장	○ KS 제도 해설 ○ 식품의 shelf-life 의 필요성 ○ 품질관리와 부과장의 역할	○ 운영요강 제 35조에 의한 실무교육 ○ 운영요강 제 13조 (심사기준)에 의한 심사사항(사내표준화 및 QC에 대한 교육훈련)	※수강료: 30,000원
KS 지정품목 해설교육	'89.8	○ KS 표시허가 품목신청을 희망하는 업체	○ KS 지정품목해설 -KS 허가절차 및 방법 -품목 규격해설	○ KS 지정품목에 대한 KS 허가 심사기준 해설 교육을 통하여 업체지원	※수강료: 무료

* 주: 상세한 내용은 당 연구원 규격관리과로 문의 바랍니다.

□ '88 연구결과 발표회

당 연구원에서는 지난 5월 31일 당원 소강당에서 '88년

연구과제 27건에 대한 연구결과 발표회를 가졌다. 발표된 과제명 및 연구책임자는 아래와 같다.

'88 연구결과 발표과제 목록

부서별	순서	연구제목	연구책임자
이화학 연구실	1	○ 아밀로스 생합성에 관한 연구	석호문
	2	○ 구조변형에 의한 단백질 기능성 증진	남영중
	3	○ 전통고유식품의 향과 맛성분의 구명 및 개선시험	허우덕

부서별	순서	연구제목	연구책임자
미생물 연구실	4	○ 한국산 식용버섯의 균사체 배양에 관한 연구	구영조
	5	○ 미생물이 생산하는 식품보존제에 관한 연구	유진영

부 서 별 순서	연구제목	연구 책임자	
응용연구실	6 ○ 계란으로부터 라이소 자임의 추출에 관한 연구	민병용	
	7 ○ 동물성 자원을 활용한 가공식품 소재 개발 연구	김기성	
	8 ○ 쌀을 이용한 압출형 영양식품 개발	이현유	
	9 ○ 어패류를 이용한 조미료 소재 개발에 관한 연구	김영명	
	10 ○ 과일 및 생약류 추출성분의 기호특성에 관한 연구	오상룡	
	유통연구실	11 ○ 어묵의 Shelf-life 연장 및 살균방법 개선	박무현
		12 ○ 마늘의 Oleoresin 추출에 관한 연구	김현구
		13 ○ 원심식 농축기의 국산화 개발	박노현
	식품공학 연구실	14 ○ 과·채류의 CA 저장 및 무우·배추를 소재로한 가공식품 개발	김길환
		15 ○ Cyclodextrin의 생산성 기술개발과 이의 식품공업에의 응용연구	김승호
16 ○ 한외여과 및 역삼투압을 이용한 식품 유용성분의 분리 및 농축 기술 개발		김동만	

부 서 별 순서	연구제목	연구 책임자	
식품생화학 연구실	17 ○ 미생물을 이용한 γ -linolenic acid의 생산에 관한 연구	신현경	
	18 ○ 식품용 효소의 기능성 개선에 관한 연구	신현경 한대석	
	19 ○ 미강유 정제 부산물로부터 γ -oryzanol의 분리기술 개발	김철진	
	20 ○ Extrusion공법에 의한 meat-snack의 제조	김철진 이무하	
	식량시스템 연구실	21 ○ 미곡 종합처리 가공기술 개발에 관한 연구	권태완
		22 ○ 발효유제품의 생산 및 품질 개선에 관한 연구	차성관
	영양생리 연구실	23 ○ 저콜레스테롤 및 불포화지방산이 높은 축산물 생산 연구	이남형
		24 ○ 축산물 유통의 전산화 연구	박전홍
		25 ○ 돈분을 활용한 효모생산의 산업화에 관한 연구	윤철석
	경제분석실	26 ○ 한국전통식품의 가공 산업화 촉진을 위한 조사연구	강수기
규격관리실	27 ○ 농수축산 가공식품표준화(KS) 사업	강통삼	
계	27개 과제		