

농촌진흥청, 민관 손잡고 전통 '발효종균' 산업 경쟁력 키운다

- 산·학·연·관 전문가 모여 '발효미생물 특성 DB' 고도화 및 종균 산업 활성화 방안 논의

- 토착 미생물 정보 집중 확보, 우수 균주 제형화 등 기술 지원 강화

※ 일시 및 장소: 2026. 6. 26.(금) 15:00~17:00, 오송&세종컨퍼런스

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 발효종균 산업 경쟁력 강화와 지속 가능한 미생물 산업 생태계 조성을 위해 6월 26일, 오송&세종컨퍼런스 회의실에서 '2026 발효종균 농산업체 협의회'를 개최했다.

발효종균 농산업체 협의회(이하 협의회)는 2019년 농촌진흥청이 주관해 발효미생물 활용 확대와 종균산업 활성화를 목적으로 설립한 산·학·연·관 협의체다.

농촌진흥청은 현장 애로사항을 해소하기 위한 연구개발 사업을 추진해 기술 개발·보급과 정책 반영을 지원하고 있다.

이번 협의회에는 농림축산식품부, 한국식품연구원, 국립생물자원관 등 관계기관과 발효·미생물 분야 학계 전문가, 샘표식품·SPC 등 식품기업, 충무발효·수원발효 등 종균 전문기업 관계자 20여 명이 참석해 발효미생물 특성 데이터베이스(DB) 고도화와 종균 산업 확대 방안을 모색했다.

이날 참석자들은 유용 균주를 활용한 장류·식초류 제품 개발과 생산 지원 사업 등 국내 전통 발효식품 경쟁력 강화를 위한 정책적 지원에 대해 긍정적으로 평가했다.


특히 농식품종합정보시스템 ‘농식품을바로’ 누리집(<https://www.nics.go.kr/food/>)에서 공개하는 ‘발효미생물 특성 데이터베이스’와 관련해 산업계 수요를 반영한 데이터 연계와 이용 편의성 개선이 필요하다고 제안했다.

이어진 종합 토론 시간에는 발효식품의 품질 향상과 시장 강화를 위한 구체적인 대안을 제시했다. 우수 발효종균 자원을 체계적으로 관리하고, 기능성과 안전성이 확보된 미생물의 식품 원료 등재 확대를 위한 정책·제도적 지원이 필요하다고 의견을 모았다.

국립식량과학원은 국내 토착 발효미생물의 산업적 가치를 높일 수 있도록 현장 맞춤형 정보 제공을 강화하고 있다. 앞으로 산업계 수요가 많은 미생물 고유 특성 정보를 확보, 공개하는 한편, 우수 균주 제형화 등 산·학·연·관 연구 협력을 확대해 나갈 계획이다.

농촌진흥청 국립식량과학원 김병석 원장은 “이번 협의회를 계기로 관계 기관 및 산업계와의 협력을 강화하겠다.”라며 “발효미생물 자원의 산업적 활용 가치를 높이고 발효종균 산업 발전을 앞당기는 연구개발 및 지원체계를 지속적으로 확대해 나가겠다.”라고 전했다.

붙임. ‘발효종균 농산업체 협의회’ 계획(안)

담당 부서	국립식량과학원 발효가공식품과	책임자	과 장	김상범 (063-238-3601)
		담당자	연구사	박진주 (063-238-3609)
			연구관	김소영 (063-238-3610)
				

붙임**2026년 발효종균 농산업체 협의회 기본계획(안)****□ 개요**

- 목적 : 발효미생물 DB 고도화 및 맞춤형 종균 산업화 방안 모색
- 일시 : 6. 26.(금), 15:00~17:00
- 장소 : 오송&세종컨퍼런스회의실 4층 R20
- 참석자
 - (내부) 발효가공식품과장, 발효미생물연구실 직원 등
 - (외부) 농식품부, 자원관, 식품연 등 유관기관 담당자 및 산업계, 학계 전문가

□ 세부일정

시간	내용	비고
15:00-15:05	개회 및 참석자 소개	김소영 실장 (식량원)
15:05-15:10	인사 말씀	박성우 부장 (식품자원개발부)
15:10-15:25	발효식품 및 종균 산업 활성화 계획	정성문 사무관 (농식품부)
15:25-15:40	발효미생물 DB 소개 및 고도화 방안 - 발효미생물 종합특성 DB 고도화 추진 현황	박진주 연구사 (식량원)
15:40-15:55	발효종균 활용 및 산업화 사례	조성호 실장 (미생물진흥원)
15:55-16:05	휴식	
16:05-16:55	현장 애로사항 발굴 및 향후 협력방안 모색 - 맞춤형 종균 산업 활성화를 위한 민관협력 방안 논의	김상범 과장 (식량원)
16:55-17:00	폐회 및 기념촬영	

□ 기대효과

- 발효미생물 DB 고도화를 통한 산업 활용 기반 강화
- 국산 발효종균 활용 확대를 통한 K-발효식품 산업 활성화