

식량원-한국식품저장유통학회, K-발효식품 미래 발전 방안 논의

- 7월 22~24일 경주서 국제학술대회 공동 개최...국내외 전문가 1천여 명 참석
- 전통 발효식품에 AI·디지털 기술 접목해 글로벌 경쟁력 강화 모색

※ 일시 및 장소 : 2026. 7. 22.(수) ~ 7. 24.(금), 경주화백컨벤션센터(HICO)

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립식량과학원은 한국식품저장유통학회(회장 윤광섭)와 공동으로 7월 22일부터 24일까지 경주화백컨벤션센터(HICO)에서 '2026 한국식품저장유통학회 국제학술대회'를 열고, 국내외 식품 분야 산·학·연·관 전문가 1천여 명이 참석한 가운데 K-발효식품의 미래 발전 방안을 논의했다.

올해 학술대회 주제는 '미래 식품시스템-식품가치사슬 전반에서의 인공지능(AI) 기반 혁신'으로, 정부의 주요 국정과제인 '식품 분야 디지털 전환 및 K-푸드 수출 영토 확장'을 구체화하는 소통의 장으로 마련됐다.

개회 첫날에는 국제학술대회(심포지엄)와 전문 분과, 포스터 발표, 식품·기기 전시회가 진행됐으며, 식품산업의 디지털 전환과 미래 성장 전략을 주제로 한 논의가 이뤄졌다. 농촌진흥청은 최혜선 연구관 등 소속 연구자가 수행한 연구 성과 21건을 학술포스터로 발표했다.

둘째 날 특별 분과는 국립식량과학원 주관으로 '전통에서 혁신으로, K-발효식품의 미래 방향'이 운영됐다. 이 자리에서 △건양대학교 김병용 교수는 '지속가능한 K-발효소재의 국내외 산업 동향'을, △(주)샘표식품 최용호 상무는 '우리 장류의 이용, 글로벌 시장으로 도약'을, △한국식품연구원 김태완 박사는 '발효 과학 기반 전통주 품질 고도화 및 발전 방향' 등 첨단

디지털 기술을 접목해 전통 발효식품의 부가가치를 높이기 위한 주제 발표가 이어졌다.

마지막 날인 24일에는 디지털 농업과 인공지능 혁신을 주제로 한 강연과 식품 기능성, 유통·포장 기술을 다루는 논의가 이어질 예정이다.

농촌진흥청 국립식량과학원 박성우 식품자원개발부장은 ““K-발효식품이 세계시장에서 경쟁력을 확보하려면 전통 제조 기술에 과학적 품질 관리와 디지털 기술을 효과적으로 접목해야 한다.”라며 “국산 농산물을 활용한 발효식품 연구를 강화하고, 연구 성과가 식품기업의 제품 개발과 수출 확대에 이어지도록 협력을 넓혀가겠다.”라고 밝혔다.

한편, 한국식품저장유통학회는 1992년 설립된 식품 저장·가공·유통 분야 학술단체로, 농촌진흥청과는 2022년부터 매년 국제학술대회를 공동 개최하며 협력을 이어오고 있다.

- 붙임 1. 2026년 한국식품저장유통학회 학술대회 공동 개최 계획(안)
2. 2026년 한국식품저장유통학회 학술대회 포스터

담당 부서	국립식량과학원 발효가공식품과	책임자	과 장	김상범 (063-238-3601)
		담당자	연구관	최혜선 (063-238-3621)
			연구사	최은빈 (063-238-3628)
	농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것  농사로			

□ 국제학술대회 개요

- 일시·장소 : '26. 7. 22.(수)~24.(금), 경주화백컨벤션센터(HICO)
 - 주제 : 미래 식품시스템-식품가치사슬 전반에서의 AI 기반 혁신
(Future Food Systems: AI-Driven Innovation Across the Value Chain)
 - 주최 : (사)한국식품저장유통학회(회장 윤광섭) * 1,000여명 참석 예정
 - 주요내용 : 기조강연, 세션운영(28), 포스터발표, 식품·기기 전시회 등
- ※ 개막식 축하 : 국립식량과학원 박성우 식품자원개발 부장

□ 세션 운영계획

- 일시 및 장소 : 2026. 7. 23.(목) 16:30~18:00, Session18
- 세션 주제 : 전통에서 혁신으로, K-발효식품의 미래 방향
(Tradition to Innovation: Future Directions of K-Fermented Food)
- 세부 일정(안) * 주제 발표 3건, 각 30분(발표 25분, 질의응답 5분)

시간	성명	소속	발표주제
좌장 : 김상범(국립식량과학원 발효가공식품과장)			
16:30~17:00 (30')	김병용	건양대학교 (前 종근당 연구소장)	지속가능한 K-발효소재의 국내외 산업 동향
17:00~17:30 (30')	최용호	(주)샘표식품	우리 장류의 이용, 글로벌 시장으로 도약
17:30~18:00 (30')	김태완	한국식품연구원	발효과학 기반 전통주 품질 고도화 및 발전 방향

□ 기대효과

- 발효식품 분야 산·학·연·관 최신 정보교류 및 네트워크 구축 강화



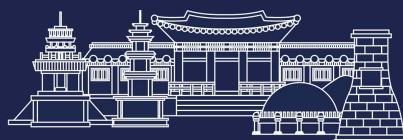
KoSFoP 47th International Symposium and Annual Meeting



Future Food Systems: AI-Driven Innovation Across the Value Chain

JULY 22-24, 2026

HICO (Hwabaek International Convention Center)
Gyeongju, Korea



Plenary

[PL I] July 23 (THU) 11:20-12:00

Deokho Kim

Food Industry
Promotion Agency



Innovative strategies for future food :
AI-driven K-food transformation and value
chain advancement



[PL II] July 24(FRI) 09:00 ~ 09:30

Vincent Martin

Food and Agriculture
Organization of the United Nations



Governing AI for impact at scale :
a practical blueprint for inclusive and impact-
driven digital agriculture and AI innovation



Programs

- International Sessions
- Special Lectures
- AI Training
- Young Scientist Session



UCC Contest

E-mail:kosfop@kosfop.or.kr

Tel:053.953.9555