

보도 시점 2026. 9. 6.(일) 11:00
9. 7.(월) 조간

배포 2026. 9. 4.(금) 16:00

“농식품 가공유통” 우수 연구 성과, 기업 연결한다

- 농촌진흥청, 9일 한국농업기술진흥원과 ‘농식품 테마기술 파트너링’ 기술설명회 열어
- 농축산 가공 및 안전, 디지털 품질 측정 및 관리, 농산물 정밀 제어 및 저장 분야 유망 기술 소개
- 기업 맞춤형 기술 상담, 기술이전과 사업화 연결

※ 일시 및 장소: 2026. 9. 9.(수) 14:00, 서울 성암아트홀

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립농업과학원은 한국농업기술진흥원(원장 이석형)과 함께 9월 9일 서울 성암아트홀에서 ‘농식품 테마기술 파트너링’ 기술설명회를 연다.

이번 설명회는 국립농업과학원이 개발한 농식품 가공·유통, 수확후관리 분야 유망 기술을 관련 기업에 소개하고, 기술이전과 사업화로 연결하기 위해 마련했다.

실제 연구개발 과정과 기술 활용 방법을 영상 기반의 이야기 공연(토크콘서트) 방식으로 소개한 후 연구자와 기업이 직접 만나는 1대1 기술 상담, 전략적 협력 관계(파트너링) 논의가 있을 예정이다.

이날 기술 특성에 따라 △농축산 가공 및 안전 △디지털 품질 측정 및 관리 △농산물 정밀 제어 및 저장 3개 분야로 나눠 기술을 소개한다.

‘농축산 가공 및 안전 분야’에서는 풍미 미생물을 활용한 육류 숙성 품질 향상 기술, 저온저장고용 진공 가열 육류 숙성 장치, 매실 절임 전 과정 기계화 기술, 팽이버섯 고깔(권지) 세척·건조 장치 등 농식품 제조 현장에서 활용할 수 있는 가공·공정 기술을 선보인다.

‘디지털 품질 측정 및 관리 분야’에서는 영상정보를 활용한 소 도체* 품질 등급 자동 판정 기술, 과일 선별 기술, 농식품 가공시설 디지털 위생 관리 시스템 등 농식품 품질과 위생을 효율적으로 관리하는 기술을 소개한다.

* 도체: 가축을 도살한 후 머리·가죽·내장 등을 제거한 나머지 부분

‘농산물 정밀 제어 및 저장 분야’에서는 다중 질소 연속 공급 장치, 능동형 시에이(CA)저장고 호흡 지수 자동 측정 기술, 농산물 생리 감응형 저장시스템 등 수확 후 농산물 품질의 정밀 관리 기술을 소개한다.

농촌진흥청은 이번 기술설명회가 농기계, 식품 가공, 유통 등 관련 기업의 현장 수요 기술을 발굴하고, 우수 연구 성과가 기술이전과 사업화로 이어지는 계기가 될 것으로 전망했다.

한국농업기술진흥원 이석형 원장은 “우수한 농업 연구개발 성과가 기업 신제품과 서비스로 연계되려면 연구자와 기업 간 긴밀한 소통이 중요하다.”라며, “이번 행사로 실질적인 기술이전과 사업화 성과가 나올 수 있도록 적극 지원하겠다.”라고 말했다.

농촌진흥청 농업공학부 김경란 부장은 “이번 기술설명회는 농식품 가공-품질관리-저장·유통으로 이어지는 다양한 기술 수요를 한자리에서 살펴볼 기회”라며, “기업이 필요로 하는 기술이 실제 사업화로 이어질 수 있도록 현장 중심의 기술 확산과 협력을 지속해서 확대하겠다.”라고 말했다.

붙임. 농식품 테마기술 파트너링 기술설명회 개요

담당 부서	국립농업과학원 기획조정과	책임자	과 장	변영웅 (063-238-2111)
		담당자	연구사	김은선 (063-238-2128)
	국립농업과학원 수확후관리공학과	책임자	과 장	임종국 (063-238-4101)
		담당자	연구사	유현채 (063-238-4118)
	한국농업기술진흥원 기술거래이전팀	책임자	팀 장	경준형 (063-919-1310)
		담당자	연구원	김진선 (063-919-1325)
농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것  농사로				

□ 목 적

- 농가와 기업을 대상으로 농식품 가공·유통 분야 기술 소개
- 영상 기반 토크콘서트와 1:1 맞춤형 기술이전 상담으로 전달력 극대화
- ☞ 연구성과 확산 및 개발 기술의 민간보급 기반 마련

□ 주요 내용

- 일 시 : 2026. 9. 9.(수), 13:30~16:30
- 장 소 : 성암아트홀(서울 강남구 선릉로 111길 6)
- 공동주최 : 국립농업과학원, 한국농업기술진흥원
- 세부 추진일정

시 간	(분)	주 요 내 용	비 고
13:30 ~ 14:00	30	◦참가자 등록, 기술시제품 전시	-
14:00 ~ 14:10	10	◦오프닝 영상 상영 및 개회	개회사: 농업공학부장
<주제발표 및 기술인터뷰>			
14:10 ~ 14:40	30	◦(기술인터뷰1) 농축산 가공·안전 * 육류 숙성장치, 직냉식 냉장고, 매실 절임 기계화 기술, 팡이버섯 세척장치	발명자: 김진세, 이예슬, 이현동
14:40 ~ 15:20	40	◦(기술인터뷰2) 디지털 품질측정·관리 * 소도체 품질판정, 과일선별 시스템, 디지털 위생관리 시스템 ◦(기술인터뷰3) 농산물 정밀제어·저장 * 능동형 CA 저장고 관련 기술	발명자: 유현채, 이현동, 박천완
15:20 ~ 15:30	10	휴식	
15:30 ~ 16:30	60	기술 상담 및 네트워킹	

□ 포스터

농 식 품 의 미 래 , 기 술 로 잇 다

NEXT-GEN FOOD TECH: PROCESSING TO STORAGE

농식품 테마기술 파트너링

기술이 지금, 농식품의 미래를 바꾼다



vol.02
SMART AGRI-FRESH TECH

2026.09.09.
수요일 14:00
서울성암아트홀

테마기술 소개	전시 및 토크	네트워킹	상담 및 지원
농축산 가공 및 안전 디지털 품질측정 및 관리 농산물 정밀채어 및 저장	연구자 토크콘서트, 기술영상	연구자-기업 기술문의	기술이전, 지원사업 상담

 참여신청

 국립농업과학원  KOAT 한국농업기술진흥원