

연구소 탐방

글로벌 식품문화를 선도하는 한국식품연구원

이 명 희

한국식품연구원 전략기획본부 홍보실

한국식품연구원은 1987년 12월 한국식품개발연구원 육성법 공포에 따라 농수산물유통공사 종합식품연구원과 KIST 식품 관련 연구부서가 통합되어 농림수산부 소관 한국식품개발연구원으로 설립되었다. 1991년에 국내 유일의 식품 분야 정부출연 연구기관으로 현재 경기도 성남시 분당구 백현동에 신청사를 준공하여 오늘에 이르렀다. 한국식품연구원은 개원 이래 창조적 식품과학기술 연구를 통해 국민의 건강증진과 삶의 질을 향상시키고 국가 산업발전에 기여하고 있으며, 글로벌 Top 식품과학을 선도하기 위한 융합연구집단을 확보하고 식품·영양 분야의 세계 최고/최초의 기술을 개발하며 식품산업의 기술혁신 파트너 확대를 위하여 패밀리 기업 육성 및 R&D 전주기를 지원하는 경영목표를 가지고 맡은 바 임무에 충력을 다 하고 있다.

한국식품연구원의 주요기능으로 식품의 기능성 구명 및 신소재·신공정 연구개발과 식품의 저장·유통·안전성 기술 연구개발, 전통식품의 세계화 연구개발, 식품 분석, 정보 표준화 및 기반조성에 대해 연구개발을 하고 있으며 정부, 민간, 법인 단체 등과 연구개발 협력 및 기술용역 위·수탁사업을 수행하고 있다. 또한, 중소·중견기업 등 관련 산업체와의 협력·지원과 기술사업화를 확산하고 전문인력 양성, 기술정책 수립 지원 및 시험평가와 인증 업무를 수행하고 있다. 한국식품연구원은 기능식품연구본부, 대사영양연구본부, 안전유통연구본부, 전략산업연구본부 등 4개의 연구부서와 지원부서로 전략기획본부, 경영관리본부 등 총 6본부 24단(센터, 실)과 세계김치연구소 1부설 조직으로 구성되어 있다.



한국식품연구원의 연구업무는 국민건강 증진, 국민 안전먹거리제공, 식품산업 경쟁력 강화 등의 중점 분야로 크게 나누어 볼 수 있다. 중요 연구 분야를 기능별로 보면 국가적 건강관리 목표인 대사성 질환, 생활습관병을 식품으로 예방하고자 하는 고기능성 신규 소재를 연구하며 삶의 질과 관련한 정신건강, 감각인지, 미용 식품, 노약자 및 특수 질환자에 효능이 입증된 특수목적의 기능성 식품을 첨단 스크리닝 시스템과 생물공정을 활용하여 개발한다. 또한, 이로부터 국민의 건강기능에 관한 최신 정보를 제공하는 기능성과 안전성이 입증된 창조적 소재를 개발하는 기능성식품연구본부는 대사질환연구단, 감각인지연구단, 특수목적식품연구단, 바이오공정단으로 나뉘어 각 단의 기능에 따른 연구를 수행하고 있다.



대사영양연구본부는 건강한 삶을 위한 “질병 예방” 개념의 식품 중요성이 대두함에 따라 식품에 존재하는 기능성 물질의 생체조절 연구, 개인 맞춤형 미래 식품 연구, 오믹스 기술을 활용한 식품의 후성유전 연구, 장내 미생물 조절을 통한 건강 항상성 유지 연구 등을 통해 식품 미래선도 기술을 확보하여 공유기술 및 건강한 식생활 정보를 국민에게 전달하기 위하여 대사기전연구단, 영양식이연구단, 장내미생물연구단으로 기능을 나누어 연구하고 있다.

개원 30주년으로 장년의 나이에 들어선다. 지금까지 걸어온 역사를 되새기며 그 힘으로 더욱 발전하는 연구역사를 만들어가기 위해 앞으로도 국민의 행복한 삶을 주도하

고 건강한 미래를 만들어가기 위하여 더욱더 노력하며 새로운 환경과 더 나은 미래를 위하여 한 걸음씩 앞으로 나아갈 것이다.