

## 현재와 미래 세대 모두의 건강하고 가치 있는 삶을 위한 지속가능한 푸드시스템

운영위원장 김 병 희 (숙명여대 교수)



존경하는 한국식품영양과학회 회원과 독자 여러분.

이번에 발간된 “식품산업과 영양” 제28권 2호에서는 “푸드테크와 식품 정보”라는 주제의 특집을 선보입니다. 이번 특집은 국내의 다소비 식품부터 신규 원료에 이르기까지 다양한 식품 자원의 영양 성분과 기능 성분 정보를 수집하여 데이터베이스를 구축하는 국가사업 현황을 소개하고, 향후 이러한 데이터베이스가 푸드테크 산업 분야에서 어떻게 활용될 수 있는지에 대한 전문가 의견을 담은 기고문으로 구성되어 있습니다. 많은 관심을 부탁드립니다.

2023년 올해는 길었던 코로나19 대유행이 종식되고 일상으로 돌아온 첫해입니다. 코로나19의 긴 그림자를 벗어나 일상을 되찾은 것만으로도 큰 기쁨입니다. 그러나 일상으로 돌아왔다고는 하더라도, 우리 사회에는 코로나19 대유행 전과 비교하여 많은 변화가 있었습니다. 식품과학과 영양과학의 학문 분야와 관련 산업에도 큰 변화가 시작되었습니다. 소비자들은 코로나19의 위기를 겪으면서 미래 세대와 함께 누릴 수 있는 건강하고 가치 있는 삶에 대해 더 큰 관심을 가지게 되었습니다. 세계 각국은 여러 중요한 산업 분야에서 지속가능한 시스템의 구축과 발전을 위해 관련 제도와 정책을 마련하고 있습니다. 식품산업도 예외는 아닙니다. 특히 코로나19 이후 세계 곳곳에서 일어나고 있는 경제 인플레이션, 전쟁, 기후변화와 그로 인해 겪고 있는 식품의 글로벌 공급망 위기는 지속가능한 푸드시스템의 구축이 더욱 중요하다는 것을 강조하고 있습니다.

이러한 시대적 흐름을 반영하여 2023년 한국식품영양과학회 국제심포지엄 및 정기학술대회는 “건강과 가치 추구를 위한 지속가능한 푸드시스템(Sustainable Food System for a Healthy & Value-Oriented Life)”을 주제로 10월 18일부터 20일까지 부산 벡스코에서 개최되었습니다. 이번 학술대회는 3개의 기초강연, 12명의 국내외 연자로 이루어진 3개의 국제 세션, 학술대상 수상 강연, 일본영양식량학회와의 공동 심포지엄 세션, 4개의 학술분과 세션, 37개의 일반 세션, 10명의 신진과학자 특별강연, 33명의 대학원생 구두발표, 12팀이 참가한 제품개발경진대회를 포함하여 총 53개의 세션으로 구성하였으며, 국내외에서 총 2,500여 명의 인원이 참석한 가운데 성황리에 진행되었습니다.

앞으로도 한국식품영양과학회는 시대적, 사회적, 환경적 흐름과 요구에 발맞춰 지속적으로 변화하고, 한 걸음 더 나아가 식품과학, 영양과학 분야와 관련 산업에서 이러한 변화를 적극적으로 이끌어내는 학술교류와 소통의 장을 마련하기 위해 최선을 다하겠습니다. 한국식품영양과학회의 국제심포지엄 및 정기학술대회와 “식품산업과 영양”은 이러한 노력의 성과를 가장 먼저 확인할 수 있는 기회를 학회 회원과 독자 여러분께 제공할 것을 약속드립니다.

감사합니다.