농촌진흥청 보도자료 다시 대한민국! 새로운 국민의 나라

보도 시점 2023. 5. 17.(수) 배포 2023. 5. 16.(화) 10:00

융합의 시대, 축산식품과 첨단 기술이 만나다

- 18~20일, 국립축산과학원·한국축산식품학회 국제학술대회 공동 개최
- 고품질 축산물 및 기능성 유제품, 고령친화식품 등 다양한 연구 소개
- 인공지능 적용 등 축산과 첨단 기술 융복합 확산 위한 최신 기술 선보여

농촌진흥청(청장 조재호) 국립축산과학원은 (사)한국축산식품학회와 함께 '전통축산과 푸드테크(첨단 식품 기술)의 융합을 통한 미래 축산식품의 뉴 패러다임'을 주제로 5월 18일부터 20일까지 김대중컨벤션센터(광주광역시)에서 국제학술대회를 개최한다.

올해로 제55회를 맞는 국제학술대회에는 국내·외 축산 및 식품 분야 정부 기관, 대학, 연구소, 산업체 관계자 500여 명이 참석하며, 약 50명이 기조연설, 초청 강연, 특별토론 등에 나선다.

첫째 날(18일)에는 국내 축산업 정책과 축산물 안전 정책에 대한 특별토론회가 진행되며, 기조 강연에서는 최신 생명공학 기법을 이용한 고품질 쇠고기와 기능성 유제품 생산 기술이 소개된다.

둘째 날(19일)에는 축산물 안전성에 관한 소비자 관심이 높아짐에 따라 식품 살균 기술인 저온 플라즈마*를 이용한 식육 가공과 우유의 안전성 검증 방안 등 유·육제품 안전성 확보 기술이 소개된다.

* Cold plasma: 식품표면 비가열 살균 기술. 바이러스와 박테리아의 비활성화 효과 입증

이어 유전정보를 이용한 한우 정밀사양 시스템과 한우 숙성 기술 등 쇠고기 육질 향상기술이 소개되며, 식품산업의 대안시장(블루오션)으로 각광

받는 인체 미생물 유전정보(마이크로바이옴)과 고령친화식품 기반 유제품 생산 기술도 선보일 예정이다.

아울러 정보통신기술(ICT)을 접목한 정밀사양 기술과 인공지능(AI) 기반 도축 자동화 기술, 첨단 식품 기술을 활용한 식품 개발 등 축산과 첨단 기술의 융복합 확산을 주제로 한 논문을 발표한다.

한국축산식품학회장 진구복 교수(전남대)는 “연구 체계(패러다임)가 변화하고 있는 중요한 시점에 국내외 축산식품 기술 개발을 이끄는 주역들이 한자리에 모이게 됐다. 좋은 강연과 열띤 토론이 펼쳐지길 기대하며, 이번 학술대회가 축산식품 산업발전에 기여하길 바란다.”라고 말했다.

농촌진흥청 국립축산과학원 박범영 원장은 “4차 산업혁명으로 식품산업도 커다란 변화를 맞고 있는 현 상황에서 첨단 기술 기반의 축산식품 산업 육성을 위한 기술 개발은 미래를 준비하는 필수사항이다.”라며 “이번 학술대회가 국내외 최신 기술을 공유하고 축산식품 산업이 나아갈 길을 함께 모색하는 장이 되기를 바란다.”라고 전했다.

붙임. 제55차 한국축산식품학회 국제 정기학술대회 세부일정

담당 부서	국립축산과학원 축산물이용과	책임자	과 장	송금찬 (063-238-7350)
		담당자	연구사	배인선 (063-238-7356)

대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **제55차 한국축산식품학회 국제 정기학술대회 세부일정**

❑ 5월 18일(목)

일 시	세 부 내 용	
09:00~12:00	■ 대학원생 구두발표 경연 • 식육가공 분야 • 육가공 및 그 외 분야	
12:00~13:30	등록	
13:30~13:50	**개회식** ■ 개회사 • 진구복 회장(한국축산식품학회) ■ 환영사 • 박범영 원장(농촌진흥청 국립축산과학원) • 백형희 원장(한국식품연구원) • 박병홍 원장(축산물품질평가원)	
13:50~14:30	**특별강연: 축산업 및 축산물 안전성 관리 정책**(좌장: 김진만)	
	농식품부 축산업 정책(김정욱)	식약처 축산물안전 정책(김성일)
14:30~15:00	포스터 세션1 및 휴식	
15:00~16:20	**본강연1: 고품질 쇠고기 생산기술**(좌장:조수현)	
	화우고기 생산에 후성유전학의 적용 가능성(고토 타카푸미, 일본)	현대 최고의 식품, 한우고기(황인호)
16:20~16:30	휴식	
16:30~17:50	**본강연2: 기능성 유제품 생산기술**(좌장: 김세헌)	
	오믹스 분석을 이용한 우유의 생산성 및 영양성 개선(구안 렐루오, 캐나다)	프로바이오틱스 및 유제품 스타터로 락티플란티바실러스 플랜타럼 적용(오세종)
17:50~20:00	■ 시상식 ■ 환영만찬	

❑ 5월 19일(금) 오전

일 시	세 부 내 용	
09:00~10:20	**기조강연1: 육제품 안전성 확보 기술** (좌장: 진구복)	**기조강연2: 유제품 안전성 확보 기술** (좌장: 함준상)
	염지제의 최신 동향(설리반 게리, 미국)	우유의 안전성 확보(장수진)
	식육가공 및 안전성을 위한 냉장 플라즈마(조철훈)	유화안정성에서 인지질 매트릭스의 역할(임지영)
10:20~10:40	포스터 세션2 및 휴식	
10:40~12:40	**일반강연1: 쇠고기 육질 향상기술** (좌장: 주선태)	**산업체 강연: 배양육의 미래** (좌장: 최윤상)
	한우고기의 숙성기술(조수현)	세포배양 및 클린라벨을 위한 식품 원료(김태경)
	육질향상 전략(김윤환, 미국)	생리활성 단백질 수송을 위한 해조류 기반 미세 캡슐(임만열)
	유전정보 기반 한우 선발 관리(정기용)	육제품의 풍미 증진기술(박민경)
	거세가 한우 도체에 미치는 영향(우송원)	세포 배양식품의 표준화공정 확립(이희영)

❑ 5월 19일(금) 오후

<table>
<tr><th>일 시</th><th colspan="3">세 부 내 용</th></tr>
<tr><td>12:40~13:40</td><td colspan="3">점심식사</td></tr>
<tr><td rowspan="5">13:40~15:10</td><td>일반강연2: 돈육 품질평가
(좌장: 장애라)</td><td>일반강연3: 유제품 생산
(좌장: 강대경)</td><td>신진연구자 강연
(좌장:남기창)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">중국의 발효생햄(펭 시, 중국)</td><td rowspan="2">프로바이오틱스 및 마이크로바이옴(김영훈)</td><td>돼지 근육 줄기세포(김민수)</td></tr>
<tr><td>최신 육가공기술(이승윤)</td></tr>
<tr><td>염지 양고기에서 코쿠미 성분(김지한, 뉴질랜드)</td><td>식이섬유 및 프로바이오틱스 (초티코 아라니, 태국)</td><td>질병과 생물전환 우유 (이예원)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">축산업 ICT(이의종)</td><td rowspan="2">프로바이오틱스 및 고령식 (윤보현)</td><td>수확후 식품안전성 (황고은, 미국)</td></tr>
<tr><td>식육의 미생물 안전성 (레찰라 니라자, 미국)</td></tr>
<tr><td>15:10~15:30</td><td colspan="3">포스터 세션3 및 휴식</td></tr>
<tr><td rowspan="6">15:30~17:30</td><td>일반강연4: 식육 아날로그
(좌장: 박성권)</td><td>일반강연5: 최신 푸드텍 기술(좌장: 허선진)</td><td>산업체 강연: 도축기술
(좌장: 김영붕)</td></tr>
<tr><td>식물성 대체육의 규제 및 표시(이주형)</td><td>대체단백질식품 현황과 축산업의 미래(박미성)</td><td>인공지능 접목 도축 기술(한상규)</td></tr>
<tr><td>배양된 근육을 활용한 식용 원료 (스판스 세르지오, 네덜란드)</td><td>식물성 단백질식품의 풍미 증진(윤영모)</td><td>5G 기반 도축장(심재윤)</td></tr>
<tr><td>고령친화형 식육가공품 (김연정)</td><td>소가죽 활용기술 (리 샹지, 중국)</td><td>혈액 가공기술(최윤상)</td></tr>
<tr><td>3D 배양시스템(방숙호)</td><td>생리활성 콜라겐 펩타이드 (어완토 유니, 인도네시아)</td><td>최신 가스 기절방법(송동헌)</td></tr>
<tr><td>17:30~17:40</td><td colspan="3">■ 시상식 및 폐회식</td></tr>
</table>

❑ 5월 20일(토)

일 시	세 부 내 용
09:30~12:00	원탁토론 및 견학