

## 2012년도 고부가가치 식품기술개발사업 시행계획 공고

---

고부가가치 식품산업 육성을 위한 기술개발 연구과제를 지원하기 위하여 고부가가치 식품기술개발사업 2012년도 신규 지정공모과제와 자유응모과제 시행계획을 다음과 같이 공고합니다.

2012년 3월 30일

농림수산식품부장관

### 1. 공고 목적

- 농수산물 연계 품목 가공 및 기능성 소재 개발 기술 지원을 통하여 농수산업과 식품산업의 동반 성장 도모
- 식품산업 핵심 응용기술 개발 지원으로 식품산업의 국제경쟁력 제고

### 2. 공고 개요

- 공고 규모
  - 지정공모과제 : 14개 연구주제, '12년 정부출연금 32억원
  - 자유응모과제 : '12년 정부출연금 40억원
- 공고기간 : '12. 3. 30.(금) ~ 4. 30.(월)까지 (32일간)
- 접수기간 : '12. 4. 16.(월) ~ 4. 30.(월) 18:00 까지

○ 지정공모과제

- 지원대상 : 과제별 제안요구서(RFP)상의 구성요건에 부합하는 연구팀  
(기업체 참여 필수)

(단위 : 년, 억원 이내)

번호	주 제 명	연구 기간	정부출연금	
			총액	'12년
1	회복기 암환자의 영양관리를 위한 특수영양식품 개발	3	6	2
2	기능성 전통발효식품유래 발효미생물의 유전체 정보를 활용한 인체 대사성 질환예방 식품신소재 개발	3	6	2
3	기호성 증진 저칼로리 식품소재 및 이를 활용한 제품 개발	3	6	2
4	기존 수입 식물성 유지 대체소재 개발	3	6	2
5	상온 유통용 고품질 가공식품을 위한 차세대 멸균기술 개발	4	12	3
6	즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류가공식품 제조 기술 및 제품 개발	3	9	3
7	육우 송아지 고기를 이용한 고부가가치 가공제품 및 조리법 개발	2	2	1
8	소화율 향상 및 연하장애 개선을 위한 고령친화형 식품 가공 기술 개발	3	6	2
9	가공공정 개선에 의한 나트륨 저감화 방법 개발	4	12	3
10	고품질 장기 숙성 증류주의 제조 및 숙성 기술 개발	5	12	2
11	농산물 가공 부산물 및 비상품성 농산물을 이용한 고부가가치 포장소재화	3	6	2
12	생산성 향상을 위한 김치 제조 공정용 가공 플랜트 기반기술 개발	2	6	3
13	외식 산업용 온도감응형-온도조절형 용기 및 식기 개발	3	6	2
14	신선편의식품의 스마트 안전유통 관리기술 개발	3	9	3
합계	14개 연구주제		104억원	32억원

\* 지정공모과제의 상세 지원내용은 <붙임>의 「제안요구서(RFP)」 참조

\* 예산상황, 평가결과 등에 따라 연구비·연구기간이 조정될 수 있음

○ 자유응모과제

- 지원대상 : 기업체, 대학, 정부출연연구기관, 지자체 등  
(기업체 참여 필수)
- 지원분야 : 18대 핵심기술

기술분야	기 술 예 시
식품안전· 품질관리	① 식품산업 현장형 고효율 검출 및 제어기술 ② 식품의 원산지 및 위·변조 판별기술
식품원료와 소재	③ 식품소재의 기능성 증진 핵심기술 ④ 질병예방·건강증진용 식품개발 ⑤ 융합기술 활용 기능성식품 기반 구축기술 ⑥ 식품바이오 신소재 개발기술 ⑦ 식품 대체소재 개발기술
식품가공	⑧ 저탄소 식품가공기술 ⑨ 고효율 식품가공기술 ⑩ 융복합 식품가공기술 ⑪ 전통식품 원천기술 및 응용제품 개발 ⑫ 생물전환 및 발효핵심 기술
식품유통과 서비스	⑬ 기능성 / 지능형 친환경 포장기술 ⑭ 식품기계 개발기술 ⑮ 조리기기 및 산업용 식기 개발기술 ⑯ 고효율/표준화 물류 시스템기술 ⑰ 스마트 식품유통시스템기술 ⑱ 수출용 한식 식재료 및 한식 HMR 개발기술

- 농공상융합형 중소기업 및 색깔마을 R&D 지원(12년 20억원 이내) 포함
  - \* 농공상융합형 선정기업이 포함된 연구과제는 선정시 농공상 융합형 중소기업 확인서(사본)을 증빙서류로 제출 할 경우 선정 시 가점(3점) 부여
  - \* 색깔마을 선정 마을이 참여할 경우 색깔마을 명의를 구체적 제품개발·판매 계획을 연구계획서에 포함하여야 하고, 자체부담금 부담 등을 포함한 연구 참여 약속서를 제출 할 경우 선정 시 가점(3점) 부여
- 예산상황, 평가결과 등에 따라 연구비·연구기간이 조정될 수 있음

3. 주관연구책임자 지원 자격

- 주관연구기관에 재직 중인 자로서 연구경험과 연구능력을 갖춘 자
  - \* “재직 중인 자” : 주관연구기관이 고용보험료, 산재보험료, 건강보험료, 국민(공무원, 사학)연금 등을 납부하고 있는 자를 말함

- \* 연구책임자가 연구기간 중 정년퇴임, 임기만료, 장기해외연수 등으로 연구수행에 지장을 초래하지 않도록 연구책임자 선정 시 고려하여야 함
- \* 주관연구책임자가 동시에 수행할 수 있는 연구과제는 최대 2개 이내, 연구자가 동시에 수행할 수 있는 국가연구개발과제는 최대 5개 이내 (단, 신청 마감일부터 4개월 이내에 종료되는 연구개발과제는 포함하지 않음)

#### 4. 정부출연금 및 자체부담금 비율

- 대기업 : 정부출연 50%, 자체부담 50%(자체부담금 중 현금 15% 이상)
- 중소기업 : 정부출연 75%, 자체부담 25%(자체부담금 중 현금 10% 이상)
- \* 지자체가 연구비를 지원할 경우 출연 또는 보조할 수 있음

#### 5. 연구장비 및 시설

- 장비(연구시설 포함)를 구입(구축)하고자 하는 과제는 협약체결 이전에 주관연구기관의 장비심의위원회를 통과(민간기업은 제외)하여야 하며 농기평에서 운영하는 연구장비도입 심사평가단의 심의\*를 거쳐야 함
- \* 심의대상 : 민간기업의 경우 3천만원 이상(기업 부담금 포함), 민간기업을 제외한 연구기관의 경우 1억원 이상(기업 부담금 포함)인 경우

#### 6. 신청요령 및 평가사항

- 접수방법 : 농림수산물식품 연구개발사업 통합정보서비스(FRIS,

www.fris.go.kr)에 접속하여 안내에 따라 접수절차를 진행(우편·인편으로 접수 불가)

- 신청서류 : 연구개발계획서(신청용) 1부
  - \* 양식 : FRIS홈페이지(www.fris.go.kr)의 신청요강 참조
  - \* 주관연구기관장이 국공립 연구기관일 경우 국공립 연구기관장의 승인서를 제출하여야 함.
- 선정평가지표 및 배점, 연구개발계획서 작성방법 등은 FRIS 홈페이지(신청요강) 참조
- 주관연구책임자 및 연구기관의 자격유무, 신청서류의 미비, 위반 사항 제재 및 신청한 연구개발계획서의 내용이 공고한 사항을 충족하지 못한 경우 선정평가 대상에서 제외함
- 평가절차, 기준 및 신청자격 등은 “농림수산식품 연구개발사업 운영규정”과 “농림수산식품 연구개발사업 관리기준”에 의함
- 접수된 자료는 일체 반환하지 않음
- 문의처 : 농림수산식품기술기획평가원 사업관리실(031-420-6766~7)

[첨부]

**2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP**

<b>과 제 명</b>	회복기 암환자의 특수영양관리를 위한 특수영양식품 개발		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	○ 암환자 및 면역력이 저하된 회복기 환자를 위한 특수영양식품 개발과 기능성평가		
<b>연구 필요성</b>	○ 암환자 및 회복기 환자를 위한 가공제품 부재에 따른 특수영양식품 개발수요 증가 ○ 방사선 요법의 처방 시 최초면역시스템의 소멸 및 소화기능 훼손에 따른 영양공급의 어려움 발생 ○ 맛 역치값의 변화에 따른 정상인과 차별화된 기호적 요구성 발생		
<b>세 부 연구내용</b>	○ 암환자 및 특수영양집단의 회복과 영양관리에 도움을 줄 수 있는 기능성 식품 소재 발굴 및 <i>in vivo</i> 기능성 평가 ○ 영양소재의 면역강화 기능 및 소화흡수 반응에 도움을 줄 수 있는 기능성소재 발굴 ○ 특수영양식품개발 - 신규 기능성 소재의 가공적성 평가 - 특수영양집단의 식품 기호성 평가와 특수영양식 배합비 개발 - 대량 생산 공정 확립 - 시제품의 기초효능평가와 유효성 입증		
<b>연차별 목표</b>	<b>1차년도</b>	<b>2차년도</b>	<b>3차년도</b>
	○ 특수영양집단의 영양강화를 위한 기능성 소재 확보 및 기능성 평가	○ 특수영양집단의 기호도 분석 및 특수영양식 가공기술 확보	○ 기능성 소재를 활용한 제품 생산 및 기초효능평가
<b>과 제 구성요건</b>	○ 회복기 환자의 회복과 영양관리에 도움을 준다는 객관적인 검증방법 제시(예: 병원 등 참여)		
<b>최종성과물</b>	○ 기능성 소재의 확보 및 대량 가공기술 개발 ○ 기능성 소재의 흡수 및 효능 평가 ○ 상용화를 위한 시제품 개발 ○ 연구논문 9편 이상		
<b>keyword</b>	한글	암환자, 면역기능증진소재, 소화-흡수 증진 소재, 특수영양식	
	영문	cancer patient, immune function enhancer, digestion-absorption enhancer, special nourishment functional food	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과제명</b>	기능성 전통발효식품유래 발효미생물 유전체정보를 활용한 인체 대사성 질환예방 식품신소재개발		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기능성 전통발효식품유래 우수발효미생물들의 기존 유전체정보를 생물정보학기술을 활용하여 분석</li> <li>○ 분석 정보를 이용하여 인체 대사성 질환을 예방할 수 있는 기능성 식품신소재를 개발</li> </ul>		
<b>연구필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 국내전통발효식품은 혈전증으로 인한 고혈압 및 장내균총불균형으로 인한 장내질병 등 대사성 질환예방에 탁월한 것으로 널리 알려져 있으나 유전체학 및 생물정보학적 연구를 통한 유전체정보의 축적이 미흡하며 기존 인프라가 선진국에 비하여 미비함</li> <li>○ 선진국과의 기술격차를 해소하고 기능성 발효미생물의 유전체학적 연구를 바탕으로 그 기능성에 대한 과학적 접근을 통한 기능성유전체정보의 국제적 선점 및 대사성 질환예방에 기여할 수 있는 기능성 식품신소재의 개발이 필요함</li> </ul>		
<b>세 연구내부용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 대사성 질환예방효과가 있는 것으로 알려진 전통발효식품유래 전체발효균총의 비교 분석을 통한 기능성 발효미생물의 종류 및 조성 규명</li> <li>○ 유전체 정보 및 생물정보학기술 활용 기능성 유전정보 획득 및 DB구축                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기능성 발효미생물의 기능유전자정보 획득</li> <li>- 미생물대사과정을 분석하고 및 대사성 질환예방관련 기능성 유전자정보 추가획득 (발효과정 중 나타나는 전사체, 대사체의 분석 포함)</li> <li>- 건강기능성 유전자 및 대사성 질환예방관련 유전자정보를 바탕으로 DB구축</li> </ul> </li> <li>○ 유전정보를 활용한 대사성 질환예방관련 식품신소재 개발                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 선별된 유전자를 바탕으로 식품신소재의 생산과정에 관련된 대사과정을 규명</li> <li>- 획득한 유전정보를 활용하여 대사과정을 극대화할 수 있는 최적배양조건의 확립 및 대사성 질환예방관련 식품신소재의 개발</li> </ul> </li> <li>○ 개발된 식품신소재의 기능성 (혈전용해능, 정장작용)을 실험을 통해 평가</li> <li>○ 식품신소재를 적용하여 전통발효식품의 기능성 증대 및 개선</li> </ul>		
<b>연구차별표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○전통발효식품유래 전체 균총정보분석을 통한 기능성 발효미생물의 종류 및 조성규명</li> <li>○기능성발효미생물 유전체 분석을 통한 건강기능성 유전자 획득</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○기존 발효미생물 유전체 정보로부터 생물정보학을 활용한 전체 대사과정분석</li> <li>○미생물대사과정을 바탕으로 대사성 질환예방관련 기능성 유전자 획득</li> <li>○획득된 기능성 유전자 DB구축</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○선발된 유전자를 통한 대사성 질환예방관련 식품신소재의 대사과정 규명</li> <li>○대사과정의 최적화를 통한 식품신소재의 생산최적화</li> <li>○개발된 식품신소재의 기능성을 실험적 평가 및 적용</li> </ul>
<b>과제구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 산학연 공동연구로써 반드시 유전체 및 생물정보학관련 기업체가 참여해야 함</li> <li>○ 진행중인 연구(2009년 선정된 ‘유전체 분석을 활용한 전통 발효식품의 기능성 표준화 연구’ 등 과제) 내용과 차별화가 가능하도록 연구 계획을 수립</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ SCI급 논문 10편 이상, ○ 특허출원 1편 이상</li> <li>○ 대사성 질환예방관련 식품신소재 1건 이상 개발</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	발효식품, 발효미생물, 대사성질환, 혈전, 정장작용, 유전체학, 생물정보학, 식품신소재	
	영문	fermented food, fermentation microbes, metabolic disease, thrombosis, intestinal regulation, genomics, bioinformatics, new food material	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>기호성 증진 저칼로리 식품소재 및 이를 활용한 제품 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 저칼로리의 식품개발 시 문제되는 대상식품의 조사 및 선정</li> <li>○ 기호성 개선 평가를 위한 조직감과 향미 분석방법 및 평가항목 개발</li> <li>○ 생물전환 기술을 통한 저칼로리 식품 신소재 혹은 신기술의 탐색 및 개발</li> <li>○ 기존 생산된 제품의 품질과 신제품의 비교평가</li> </ul>		
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 성인병 예방 혹은 건강유지를 위한 저칼로리의 식품개발이 필요하며, 기호개선을 위한 조직감과 향미개선 필요</li> <li>○ 칼로리를 감소시키고 기호성이 개선된 식품 개발을 위해 화학적 합성 첨가물이 아닌 소비자의 요구에 맞는 미생물이나 식물유래 효소를 이용한 친환경적인 생물전환 기술 개발이 필요</li> </ul>		
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 조직감 및 향미 개선 소재개발을 위한 국내 식품 재료 확보 및 특성 확인</li> <li>○ 식품 재료에 대한 생물전환 기술의 개발 및 적용                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생물전환 가능한 식품소재의 탐색을 통해 유용미생물 또는 효소의 활용가능성 확인</li> <li>- 유용미생물 또는 효소에 의한 신소재 생산 최적화 조건 구축</li> </ul> </li> <li>○ 저칼로리 식품의 조직감 및 향미분석 조건 검토 및 확립</li> <li>○ 식품재료를 활용한 저칼로리 제품 개발                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이화학적 특성 조사</li> <li>- 조직감 평가 및 주요향미 평가</li> <li>- 기호도 및 관능특성 평가</li> </ul> </li> <li>○ 저칼로리 식품의 소비자 평가 분석 및 GLP기관 인증 수준의 안전성 확보</li> </ul>		
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 천연식품 재료 확보 및 특성 확인</li> <li>○ 저칼로리 식품의 조직감 및 향미분석 조건 검토 및 확립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 생물전환 기술의 개발 및 활용 가능성 확인</li> <li>○ 천연식품 재료를 이용한 저칼로리 제품 가공공정 확립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 생물전환 기술의 생산조건 최적화</li> <li>○ 천연식품재료를 활용한 저칼로리 제품 개발</li> <li>○ 소비자 평가분석 및 안전성 확보</li> </ul>
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 대상식품의 조사 및 선정을 위한 국내외의 저칼로리 식품개발 관련 기술수준과 현황 파악 자료를 연구개발 계획서에 포함</li> <li>○ 기존 소재 및 제품과의 차별성 제시</li> <li>○ 해당 분야 기술력을 갖춘 기업의 참여</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	○ 기호성이 증진된 저칼로리 식품소재 및 이를 이용한 제품		
<b>keyword</b>	한글	생물전환, 저칼로리, 식품 신소재, 안전성	
	영문	bioconversion, low calorie, food material, safety	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>기존 수입의존 식물성유지 대체소재 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기존 수입 식물성유지소재(예: 카카오유지)를 대체할 수 있는 대체소재의 생산기술 개발</li> <li>○ 식물성유지 대체소재의 생산공정 개발 및 기능성, 물리화학적 특성 조사</li> <li>○ 다양한 가공 식품에의 응용 및 허가 등록을 위한 안전성 확보 및 시제품생산</li> </ul>		
<b>연구필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기존 수입 식물성유지소재(예: 카카오유지)의 기능성을 보유한 대체 지방소재의 개발 필요</li> <li>○ 기존 수입 식물성유지소재의 이화학적 특성과 물성을 보유하며 기능성을 증진시킨 소재개발을 통하여 국민 건강 향상에 기여</li> </ul>		
<b>세부연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소재 스크리닝 및 생산 기술 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수입 식물성유지(예: 카카오유지)의 대체 물질 생산 및 가공 기술 개발</li> <li>- 대량생산을 위한 원료 확보 및 공정 기술 확립</li> </ul> </li> <li>○ 소재들의 물리화학적 특성 조사 및 기능성 규명                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 이화학적 특성 및 기호도, 기능성 평가</li> <li>- 다양한 가공식품에 적용 기술 개발</li> </ul> </li> <li>○ 식물성 유지 대체 소재를 적용한 제품생산                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 경제성 및 사업성 분석</li> <li>- 소재의 유통기간 중 안정성/안전성 및 이화학적 특성 평가</li> <li>- 안정성/안전성/경제성이 보장된 식물성 유지 대체 소재를 적용한 완성된 제품생산 기술 확립</li> </ul> </li> </ul>		
<b>연차별목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	○ 소재 스크리닝 및 생산 기술 개발	○ 소재의 기능성 규명 및 물리화학적 특성 조사	○ 식물성 유지 대체 소재를 적용한 제품생산
<b>과제구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 관련 산업체 (지방소재 개발 업체 또는 원료 생산 산업체 등)참여</li> <li>○ 개발소재의 활용 및 사업화 방안 제시</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식물성유지 대체 소재 시제품</li> <li>○ 식물성유지 대체 소재를 이용한 응용제품</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	식물성유지, 지방대체물질, 식품원료, 생리활성 물질	
	영문	vegetable fat, fat replacer, food ingredient, bioactive material	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>상온 유통용 고품질 가공식품을 위한 차세대 멸균기술 개발</b>			
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 4년 이내	(총정부출연금) 12억원 이내	
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기존 냉장유통 식품 수준의 품질을 유지하며 상온 유통이 가능한 차세대 멸균기술 개발</li> <li>○ 차세대 멸균기술이 적용된 제품의 평가 및 기존 냉장유통 제품과의 비교</li> <li>○ 차세대 멸균기술의 실용화 연구 및 에너지 소비량 예측</li> </ul>			
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 생활수준 향상에 따른 고품질 식품의 수요증가는 신선식품 소비의 증가와 냉장유통 가공식품의 급격한 증가를 유발하였음</li> <li>○ 냉장유통 제품은 생산-유통-저장 과정에서 저온을 유지하기 위해 막대한 탄소 에너지를 소비하며, 향후 예상되는 기후온난화에 따라 냉장유통에 필요한 에너지 소비는 더욱 증가될 것으로 예상됨                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU의 경우, Novel Q (연구비: 5년간 총 1100만 Euro) 등 대형 연구를 통해 차세대 멸균기술에 대한 기반을 구축함</li> </ul> </li> <li>○ 현재 냉장유통 중인 천연 과채주스, 장류, 즉석편의식품 등 제품의 고품질 특성을 유지한 채 상온유통이 가능한 차세대 멸균기술 개발이 필요함</li> </ul>			
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 다양한 식품유형에 따른 최신 최적의 물리·화학·생물학적 멸균 기술 개발                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 부패·위해 미생물 살균, 효소 불활성화, 물성 및 품질변화 동역학적 분석 포함</li> </ul> </li> <li>○ 차세대 멸균기술 이용에 따른 배출 탄소량 예측 및 기존 냉장유통 제품과의 비교                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 생산에 소모되는 총 에너지 소비량 측정 및 예측</li> </ul> </li> <li>○ 차세대 멸균기술의 실용화 연구                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 차세대 멸균기술이 적용된 제품의 평가 및 기존 냉장유통 제품과 품질 비교</li> <li>- 상온유통제품과 냉장유통제품 생산-유통-저장에 따른 배출 탄소량 비교</li> </ul> </li> </ul>			
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도	4차년도
	○ 차세대 멸균기술을 위한 대상기술 선정 및 도입	○ 차세대 멸균기술 적용에 따른 미생물/효소/품질특성 변화	○ 차세대 멸균기술의 식품적용 및 특성분석	○ 차세대 멸균기술의 제품적용 및 냉장유통 제품과의 비교
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 선행 연구 (2010년 선정된 비가열처리 가공공정의 현장적용 탄소저감 시스템 등 과제) 내용과 차별화가 가능하도록 연구 계획을 수립</li> <li>○ 연구 목표에 개발 계획 멸균기술, 적용 제품군 등 목표 제시</li> </ul>			
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 유형에 따른 차세대 멸균기술 확립</li> <li>○ 기존 냉장유통을 대체하는 상온유통 고품질 제품 개발</li> </ul>			
<b>keyword</b>	한글	상온유통, 멸균기술, 저탄소기술		
	영문	extended shelf life, sterilization technology, reduced carbon consumption		

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과제명</b>	<b>즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류가공식품 제조 기술 및 제품 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년	(총정부출연금) 9억원
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류가공식품 상품화(예 : 베이커리 제품, 떡 등)</li> <li>○ 즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류 가공식품의 품질 연장</li> <li>○ 가열기구별 냉장·냉동 곡류 가공식품의 조리법 표준화</li> </ul>		
<b>연구필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 선진국에서는 냉장·냉동이 가능한 즉석 곡류가공식품(베이커리 제품 등)에 대한 시장의 확대 트렌드와 대비하여, 국내에는 관련 기반 기술 및 시장이 취약함             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산업규모 : 미국 Pillsbury사 냉동·냉장 베이커리 연간 매출액은 16억 달러, 일본 냉동 빵 시장 규모는 연간 약 1조 4000억엔으로 예상되나, 우리나라의 경우 냉동 빵 올해 매출 50억원 수준으로 예상됨</li> </ul> </li> <li>○ 가정 내 오븐, 복합오븐, 전자레인지 보급 확대에 따라 냉장·냉동 곡류 가공식품 활성화에 대한 기반 여건이 조성됨</li> <li>○ 국가 간 자유무역 등의 가공식품 수출입 확대에 따라 조만간 국내에도 즉석섭취·편의 식품용 냉장·냉동 곡류 가공식품의 수입 시장 확대가 예견되므로 이를 사전에 준비할 수 있는 기술 및 제품화 연구 필요</li> <li>○ 신선편이 식품시장 보다는 냉장·냉동 시장이 한국, 일본을 제외하고는 큰 시장 임. 주로 육류, 수산분야가 큰 비중을 차지함</li> <li>○ 냉장·냉동 곡류 가공식품의 문제점은 냉장·냉동 기술보다 제품 제조 및 조리 후 품질 고급화 또는 유지 기술이 매우 필요함</li> </ul>		
<b>세부연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류 가공식품의 품질 연장 기술 개발             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장 곡류 가공식품의 노화 억제 기술 및 냉장 기술 개발</li> <li>- 냉장·냉동 곡류 가공식품의 제조 공정에 따른 품질 인자 연구</li> <li>- 냉장·냉동 곡류 가공식품의 조리 형태에 따른 품질 인자 연구</li> </ul> </li> <li>○ 즉석섭취·편의식품용 냉장·냉동 곡류 가공식품의 제조기술 개발             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품의 조리방법(반조리, 즉석식 등)에 따른 제조 기술</li> <li>- 포장형태에 따른 제조기술</li> <li>- 유통 중 곡류 가공식품의 품질 유지 기술 개발</li> <li>- 냉동곡류가공식품의 냉동 적용 기술 개발</li> </ul> </li> <li>○ 가열기구별(오븐, 전자레인지 등) 조리법 표준화             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉동 곡류 가공식품의 해동시간 최소화(또는 무해동)</li> <li>- 냉장·냉동 곡류 가공식품의 조리 후 식감 및 관능 유지 기술</li> </ul> </li> </ul>		
<b>연차별목표</b>	<b>1차년도</b>	<b>2차년도</b>	<b>3차년도</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 시제품 제작</li> <li>○ 가열기구별 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 품질인자 연구</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 품질 유지 기술 개발</li> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 식감 및 관능 유지 기술 개발</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가열기구별 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 조리법 표준화 기술 개발</li> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 상품화</li> </ul>
<b>과제구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개발 시제품 및 상품화에 대한 정량적인 목표를 계획서에 제시</li> <li>○ 곡류 가공식품별 유통기한 및 기호도 목표를 연구계획서에 제시</li> <li>○ 기존 해외 기술과의 차별성을 계획서에 제시</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품의 품질 유지 기술 관련 특허</li> <li>○ 섭취편이 냉장·냉동 곡류 가공식품 상품화</li> <li>○ 품질인자 3개 이상, 시제품 6종 이상, 산업화 2종 이상</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	즉석섭취, 냉장·냉동 베이커리 제품, 떡, 해동, 노화, 식감	
	영문	ready-to-eat, cold·frozen bakery product, rice cake, thawing, retrogradation, texture	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>육우 송아지 고기를 이용한 고부가가치 가공제품 및 조리법 개발</b>	
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 2년 (총정부출연금) 2억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소고기 도체등급 개선을 위한 육우송아지 고기 원료육의 등급기준 설정</li> <li>○ 한국인의 식미에 맞는 다양한 육우송아지 고기 육제품 및 조리법(레시피) 개발</li> <li>○ 육제품 또는 조리법(레시피)를 활용한 사업화 모델 개발</li> </ul>	
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소고기에 대한 기존의 연구는 대부분 거세한우를 위주로 한 품질개선 등에 집중되어 왔고, 사육단계별 소고기 활용 방안에 대한 연구는 이루어지고 있지 않음</li> <li>○ 사육 단계별 소고기 활용 방안이 제시되지 못함으로 생산성 및 농가 경영의 효율성을 저하 시킨 원인이 되었음</li> <li>○ 젓소송아지 조기 도축 및 송아지고기 요리의 대중화를 통한 신수요 창출을 통하여 농가의 경영부담을 경감하고 육우고기 생산 감축을 유도함으로써 소고기가격 안정을 도모하고 소고기 수급의 탄력성을 제고할 기술의 개발 필요</li> </ul>	
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육우송아지 도축 기준·등급 기준 및 사양관리 매뉴얼 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 국내 송아지 도축기준 및 등급 기준 제시</li> <li>- 육우송아지 고기 원료육 생산을 위한 사양관리 매뉴얼 개발</li> <li>- 유럽 등 해외 사례와 선행연구자료의 조사 및 실증실험 진행</li> </ul> </li> <li>○ 육우송아지 고기 이용 연구                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전통 식재료(양념 및 장류)를 활용한 한국형 송아지 부위별 조리법(레시피) 개발</li> <li>- 송아지 고기 가공을 위한 가공적성 연구 및 육제품의 상품화</li> <li>- 성우 고기로 제조된 식육가공품과의 품질 비교평가</li> </ul> </li> <li>○ 육우송아지고기 소비활성화 방안 연구                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소비자 선호도 및 지불의사 가격조사</li> <li>- 개발된 조리법을 활용한 요식업 프랜차이즈 등 사업화 방안</li> <li>- 송아지 고기의 수급에 따른 성우 고기와 송아지 고기의 활용방안</li> </ul> </li> </ul>	
<b>연차별 목표</b>	<b>1차년도</b>	<b>2차년도</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 육우송아지 고기를 이용한 육제품 또는 조리법(레시피) 개발</li> <li>○ 송아지 사양관리 연구를 통한 표준 사양관리 매뉴얼 개발</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 참여기업을 통한 사업화 추진</li> <li>○ 송아지 사양관리 연구를 통한 표준 사양관리 매뉴얼 반복 검증</li> </ul>
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개발 조리법 및 육제품의 제품군 목표치를 정량적으로 제시(사업화를 통한 육우송아지 고기 소비목표치 제시)</li> <li>○ 개발 조리법(레시피)의 소책자 등 교육 프로그램은 연구 종료시점까지 제시</li> <li>○ 참여기업을 통해 개발된 육제품 또는 조리법(레시피)를 활용한 사업화 모델 및 상품화 방안을 연구 종료시점까지 제시</li> <li>○ 사양관리 매뉴얼은 선행연구조사를 활용하여 개발할 것</li> </ul>	
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 송아지 고기의 등급 기준 및 표준 사양관리 매뉴얼</li> <li>○ 송아지 도축 활성화를 위한 정책 제안</li> <li>○ 송아지 고기를 이용한 고품질 가공 제품 개발 및 레시피</li> <li>○ 특허출원 1건 이상, 연구논문 1건 이상, 상품화 1건 이상</li> </ul>	
<b>keyword</b>	한글	송아지 고기, 조리법, 육제품, 등급기준, 사양관리
	영문	veal, recipe, meat product, grading criteria

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>소화율 향상 및 연하장애 개선을 위한 고령친화형 식품 가공 기술 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 노인의 건강 상태에 따른 저작, 연하 및 소화 작용이 용이한 고령친화형 식품의 기준 규격 확립 및 가공기술 개발</li> <li>- 물성 연구를 기반으로 노인의 건강 상태에 따른 조직감, 연화도, 소화율 기준 규격 및 guide line 개발</li> <li>- 저작, 연하 및 소화 작용이 용이한 가공 기술 및 제품 개발</li> </ul>		
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한국사회는 고령화사회로 들어 섰으며, 2019년에는 노인인구가 14.1%를 차지할 예정 이나 고령 계층의 건강 증진을 위한 식품가공 기술은 전무할 실정임</li> <li>○ 고령 계층의 영양 균형과 면역력은 나이가 들어감에 따른 자연적 신체 기능 쇠퇴가 주원인이며, 이중 소화율과 연하기능이 가장 큰 영향을 주고 있음. 따라서, 건강 및 기능 향상을 위한 물리적, 화학적 연구가 필요함.</li> <li>○ 식품물성으로 접근된 연구는 현재 해외에서도 미약한 수준으로, 본 연구를 통해 세계적인 실버푸드 가공기술을 선도 할 수 있음</li> </ul>		
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 건강 상태에 따른 계층별 저작, 연화, 소화의 최적 기준 개발</li> <li>- 저작 기능을 고려한 경도 수준별 가공기술 및 조건 개발</li> <li>- 연화 기능을 고려한 연하수준별 가공기술 및 조건 개발</li> <li>- 소화 기능을 고려한 소화율별 가공기술 및 조건 개발</li> <li>○ 건강 상태별 저작, 연하, 소화 기능 향상을 위한 물성 향상용 소재 및 식품 개발</li> </ul>		
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	○ 연령별/건강 상태별 최적 조직감, 소화율 기준 규격 및 guide line 개발	○ 노인의 건강 상태에 따른 소화율, 연하율 개선을 위한 가공기술 및 조건 개발	○ 노인의 건강 상태에 따른 저작, 연하 및 소화 작용이 용이한 제품 개발
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품 조직 개선 기술 및 제품 상품화 가능 기업체 참여</li> <li>○ 조직감, 연화도, 소화율 향상 등에 대한 객관적인 연구 방법을 제시</li> <li>○ 기존 연구 방향인 영양학적 접근 또는 첨가물 활용 및 연구(고령친화 RIS사업단 등)의 연구과의 차별성 제시</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 고령친화형 식품을 위한 조직감, 연화도, 소화율 등 기준 규격 및 가이드라인 확립</li> <li>○ 노인의 건강 상태에 따른 최적 조직감, 소화율, 연하율의 기준 규격 및 가이드라인 보고서</li> <li>○ 기준 규격 및 가이드라인에 따른 저작, 연하 및 소화 작용이 용이한 시제품</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	노령화, 소화율, 조직감, 저작기능, 실버푸드,	
	영문	aging, digestion rate, texture, chewing, silver food	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	가공공정 개선에 의한 나트륨 저감화 방법 개발			
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 4년 이내	(총정부출연금) 12억원 이내	
<b>연구목표</b>	○ 가공식품의 나트륨 사용 저감화를 위한 가공방법 및 가공적성 개선 기술 개발			
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 우리나라는 해외에 비해 국민 일인당 평균 나트륨 섭취가 상대적으로 높음</li> <li>○ 유럽연합 및 미국 등 선진국에서는 국가 차원에서 나트륨의 저감화를 위한 방안 및 규제안을 제시하고 있어, 국내에서도 국민 건강적인 측면은 물론, 가공식품 산업의 지속적인 성장을 위해 가공식품 중 나트륨의 저감화를 위한 지속적인 연구가 필요함</li> <li>○ 최근 나트륨 등에 의한 짠맛의 감지/인지 기작이 새롭게 규명되고 있어, 이를 활용한 과학적인 저감화 방법이 필요함</li> <li>○ 선진국에서는 가공방법 개선 등에 의한 나트륨 저감화에 대한 새로운 시도가 이루어지고 있으나, 국내에서는 기존의 원료대체 수준의 연구방법으로, 사용량 자체의 감소를 위한 가공법 또는 제품 적용 기술을 추진함</li> </ul>			
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공식품별(면류, 스낵류, 육가공품, 소스류 등) 나트륨 저감화 가공 공정 개발 - 예 : 식품 소재의 초미세화, 입자화 및 구조 변화를 통한 나트륨 사용 저감화</li> <li>○ 가공공정 중 생성되는 짠맛 증진 물질의 생성 최적화 및 제품 개발에의 활용</li> <li>○ 객관적인 나트륨 관련 짠맛 효과 평가</li> <li>○ 대량생산이 가능한 나트륨 사용 저감화 적용 공정 및 제품 개발</li> </ul>			
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도	4차년도
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공식품의 적성 개선을 통한 나트륨 저감화</li> <li>○ 공정 중 생성되는 짠맛 증진 물질 스크리닝</li> <li>○ 나트륨 관련 짠맛 효과 평가법 확립</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공식품의 적성 개선을 통한 나트륨 저감화</li> <li>○ 가공공정 중 생성되는 짠맛 증진 물질 평가</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 가공식품의 저장성 개선을 통한 나트륨 저감화</li> <li>○ 가공공정 중 짠맛 증진 물질 생성 최적화를 통한 나트륨 사용 저감화</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 제품개발 최적화 및 적용</li> <li>○ 객관적인 나트륨 관련 짠맛 증진 효과 평가</li> </ul>
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 관련 가공식품 산업체의 참여</li> <li>○ 나트륨 저감화 효과 규명에 활용되는 객관적인 평가법 제시</li> <li>○ 대상제품을 구체화하여 연구개발계획서에 제시</li> </ul>			
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 실제 가공식품에서 나트륨 사용 저감화 적용 공정 및 제품 개발</li> <li>○ 가공공정 중 생성되는 짠맛 증진 물질 규명</li> <li>○ 나트륨 저감화 효과 규명에 활용되는 객관적인 평가법(예 : 관능평가법) 확립</li> </ul>			
<b>keyword</b>	한글	가공식품, 나트륨 저감화, 제품개발, 관능 평가법		
	영문	processed foods, sodium reduction, product development, sensory evaluation method		

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과제명</b>	<b>고품질 장기 숙성 증류주의 제조 및 숙성 기술 개발</b>				
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 5년	(총정부출연금) 12억원		
<b>연구목표</b>	○ 숙성을 위한 원주의 발효, 증류조건을 최적화 하고, 숙성이 증류주의 품질에 미치는 영향을 구명하여 고품질 장기 숙성 증류주를 개발함				
<b>연구필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 세계적인 증류주들은 증류방식, 숙성방법, 숙성기간 등에 대한 꾸준한 연구로 기술 축적이 이루어지고 있으나, 우리 증류주에 대한 연구는 미비함</li> <li>○ 증류주 소비 전망(2013년) : 세계 11,286백만리터, 한국 1,433.4백만리터             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 세계적으로 2013년까지 2.9% 성장, 한국은 1.2% 성장하여 약 1천만상자 증가가 예상됨</li> </ul> </li> <li>○ 세계적인 명주 중 위스키, 브랜디, 데킬라, 보드카 등 증류주가 대부분을 차지</li> <li>○ 증류주의 제조는 발효주에 비하여 원료곡물에 대한 소비에 기여가 큼</li> <li>○ 증류주는 원료곡물에 고부가가치를 부여</li> </ul>				
<b>세부연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 발효력과 풍미 증진을 위한 증류주용 효모 개발             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 순곡 증류주의 향기부여를 위한 향기성분 생성능 우수 효모 개발</li> <li>- 고알코올 생성 효모 개발</li> </ul> </li> <li>○ 최적 발효 조건의 확립             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 발효온도에 따른 증류주의 품질 특성 분석</li> <li>- 발효주의 알코올 함량에 따른 증류주의 품질 특성 분석</li> </ul> </li> <li>○ 증류방식에 따른 증류주 품질 연구             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상압증류, 감압증류에 따른 증류주의 품질특성 구명</li> </ul> </li> <li>○ 증류조건의 최적화             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 초류, 본류, 후류액의 알코올 함량, 향기성분, 유해물질 분석을 통한 증류조건 최적화</li> </ul> </li> <li>○ 저장/숙성 기간에 따른 증류주 품질 변화 구명             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 나무통, 옹기, 스테인레스 옹기 등 옹기 재질 간 품질 특성 구명</li> <li>- 저장/숙성기간에 따른 알코올 함량, 향기성분 변화 구명</li> <li>- 저장/숙성기간에 따른 관능특성 변화 구명</li> </ul> </li> <li>* 대량 담금을 실시하고 저장/숙성하면서 품질을 분석 연구기간 종료 후에도 지속적인 모니터링 및 품질분석 실시</li> </ul>				
<b>연차별 목표</b>	<b>1차년도</b>	<b>2차년도</b>	<b>3차년도</b>	<b>4차년도</b>	<b>5차년도</b>
	○ 증류주용 효모의 선발 및 최적 발효 조건 확립	○ 증류조건의 최적화	○ 증류주의 제조 및 숙성	○ 숙성 증류주의 모니터링	○ 숙성 증류주의 모니터링
<b>과제구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 기존 증류주와의 차별화 요인 제시</li> <li>○ 연구 종료 후 장기간 품질 변화 측정에 대한 방안 제시</li> <li>○ 3차년도까지 증류주의 개발에 집중하고, 4차년도 이후에는 증류주 모니터링에 집중하도록 연구내용 및 연구비를 구성할 것</li> </ul>				
<b>최종성과물</b>	○ 증류주 생산 과정에 따른 품질 특성 자료				
<b>keyword</b>	한글	효모, 증류, 증류주			
	영문	yeast, distillation, spirits			

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	쌀 등 농산물 가공 부산물 및 비상품성 농산물을 이용한 고부가가치 포장소재화		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 완전 분해되는 친환경 식품포장소재의 개발</li> <li>○ 농산가공 부산물 또는 비상품성 농산물을 활용한 포장소재 개발 및 실용화 시도를 목표로 함</li> </ul>		
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농산물 가공 부산물 및 비상품성 농산물은 천연 고분자 소재로 친환경 포장소재 활용 가능성이 높으나 제품의 실용화가 부진함             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상대적으로 합성 고분자 소재 보다 열등한 물리적 특성과 대량 생산 기술 연구 부족으로 활용도가 낮음</li> </ul> </li> <li>○ 천연 고분자 기초 소재의 개발을 위해 다양한 과학적 처리 기술의 접목이 필요함             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기존의 생분해성 플라스틱의 분해기간 조절의 어려움을 해결한 생분해성 신소재의 개발이 필요함</li> </ul> </li> <li>* 현재 국내에서 식품포장에 널리 적용되는 합성 플라스틱은 난분해성으로 인하여 토양 환경을 오염시켜 커다란 공해요인을 유발하고 있음. 이러한 포장재들의 생분해성 향상이 크게 요구되고 있음</li> </ul>		
<b>세 부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 농산가공 부산물 또는 비상품성 농산물로부터 완전분해되는 경쟁력 있는 천연고분자 소재 탐색 및 포장재 개발             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생산시 유기용매나 알코올 사용이 없고, 폐기시 자체적으로 자연 환경에서 수분 등으로 완전 분해되는 환경 친화적 생고분자 소재 생산</li> <li>- 기능성 물질(항균, 항산화 물질) 혼입 기술을 통한 기능성 소재를 개발하여 식품 포장 및 표면 처리(코팅)시 식품의 저장성 증진 효과 검증</li> <li>- 천연 고분자 포장소재의 물성 증진을 위한 다양한 처리 기술 접목 시도</li> </ul> </li> <li>○ 생산비 절감을 위한 소재의 펠렛화 시도(마스터배치 생산) 및 시제품 생산             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 필름 및 용기 형태의 시제품 각각 개발</li> <li>- 친환경 고분자 포장 소재의 상업적 규모 생산 시도</li> <li>- 개발 제품의 경제성 분석</li> </ul> </li> </ul>		
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 천연고분자 소재 탐색 및 포장 소재 제조(표면 코팅제, 필름 및 시트 등)</li> <li>- 3가지 이상의 소재 확보 및 포장 소재 제작</li> <li>- 가격 경쟁력 및 생산 효율성 제시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 천연고분자 포장소재의 물성 증진 기술 달성 및 식품 포장으로의 적용</li> <li>- 과학적 처리기술 접목을 통한 천연 고분자 포장 소재의 물성 증진 달성</li> <li>- 식품 포장 소재로서의 적용 가능성 제시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시제품 제작 및 실용화             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산업 현장 생산 설비 이용하여 천연고분자 포장재 시제품 3가지 이상 제작</li> <li>- 제작된 시제품의 물리적 특성이 포장재로서의 적합성 증명</li> </ul> </li> </ul>
<b>과제 구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 연구 대상 농산물 가공 부산물 또는 비상품성 농산물에 대한 명확한 정의 및 범위 제시</li> <li>○ 선행 연구 (2008년 선정된 '친환경 유사생체막 식품포장 기술개발' 등 과제)내용과 차별화가 가능하도록 연구 계획을 수립</li> <li>○ 제품 개발 및 상용화를 위한 포장관련 기업 주관 또는 참여</li> <li>○ 개발된 소재의 활용 분야 및 방안 제시</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	기술이전, 시제품 제작, 특허, 국제 학술논문 발표		
<b>keyword</b>	한글	농산부산물, 친환경, 생분해성, 포장재, 천연 고분자	
	영문	agricultural by-product, eco-friendly, biodegradable, packaging material, biopolymer	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과제명</b>	<b>소규모 김치 제조공정에 적합한 가공 플랜트 기반기술 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 2년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소규모 김치 제조공정별 자동화 기술 및 장비 개발</li> <li>○ 원료, 공정 및 완제품의 위생관리 및 품질관리 기술개발</li> </ul>		
<b>연구 필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 김치산업의 성장으로 표준화된 대량생산기술이 필요</li> <li>○ 김치의 품질 표준화를 위한 제조공정 관리기술 개발이 필요</li> <li>○ 김치제조 자동화 기술의 중소기업 및 생산자 단체 등의 적용이 필요</li> <li>○ 농식품 가공 플랜트의 단계적 확충을 통해 농어업인의 식품기업인으로 전환 유도</li> </ul>		
<b>세부 연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 김치 제조공정별 자동화 기술 및 장비 개발(소규모)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 배추 연속절임 자동화 기술 및 장비 개발</li> <li>- 이동식 배추절임장치 자동화 기술 및 장비 개발</li> <li>- 양념 소넣기 자동화 기술 및 장비 개발 등</li> </ul> </li> <li>○ 절임염수 재사용 방법 및 친환경 처리기술 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 고가의 염수 필터장치 대체기술 및 장치의 개발</li> </ul> </li> <li>○ 원료, 공정 및 완제품의 위생관리 및 품질관리를 위한 표준처리절차(standard operating procedure) 개발 및 현지적용                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품질관리: pH, 총산, 대장균군, 식중독균, 총균수, 젖산균주, 관능검사 등</li> <li>- 위생관리: 자동화 장치의 위생관리 방안 마련 등</li> </ul> </li> <li>○ 투자 대비 경제성 규명                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 인건비 감소, 생산시간 단축 및 생산성 증대</li> <li>- 김치 제조공정 자동화에 따른 김치 감모 손실 최소화</li> </ul> </li> </ul>		
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 김치 제조공정별 자동화 기술 및 장비 개발</li> <li>○ 자동화에 따른 인건비 감소 및 생산성 증대 효과 제시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 위생·품질관리 표준처리절차 및 생산 현장적용 공정기술 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP 기준에 맞는 작업 매뉴얼 및 품질 규격 설정</li> <li>- 현장 적용 가능한 품질 관리기준 마련</li> </ul> </li> </ul>	
<b>과제 구성요건</b>	○ 실용화 및 산업화를 위한 산업체 및 생산자 단체의 참여		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 소규모 자동화 기술 또는 장비 3건 이상</li> <li>○ HACCP 기준에 맞는 위생관리와 품질관리 표준처리절차 매뉴얼</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	김치, 자동화, 표준화, 위생관리, 품질관리	
	영문	kimchi, automation, standardization, sanitary management, quality management	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과 제 명</b>	<b>외식 산업용 온도감응형-온도조절형 용기 및 식기 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 6억원 이내
<b>연구목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품의 온도에 감응하여 식품의 현재 온도 또는 최적의 섭취온도를 표시하거나, 식품의 온도를 조절할 수 있는 외식 산업용 식기 관련 기술 개발</li> <li>- 기존 또는 새로운 형태의 용기/식기에 적용 가능한 기술로 경제성을 고려</li> </ul>		
<b>연구필요성</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품마다 취식하기에 적당하거나 최적의 풍미를 나타내는 온도범위를 가지고 있으나 이를 장시간 유지하기 어려움</li> <li>○ 소비자는 식품의 현재 온도, 최적 섭취 온도를 인식하기 어렵고, 특히 외식산업(대량급식, 배달) 분야에서는 식품의 온도에 영향을 미치는 다양한 요소가 존재함</li> <li>○ 온도감응형 용기/식기에 관한 기술은 현재 산업화까지 이어진 경우가 드물고, 온도조절형 용기/식기는 대부분 진공보온 등 단순기술에 국한됨</li> </ul>		
<b>세부연구내용</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식품의 온도에 감응하여 다양한 방식으로 온도가 표시되는 용기/식기의 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예: 온도감응형 염료/잉크, 또는 온도 감응형 고분자를 이용한 식품의 온도 표시</li> <li>- 인체안전성, 식품특성 등을 고려한 제품설계</li> </ul> </li> <li>○ 식품의 최적 섭취온도를 장시간 유지, 조절할 수 있는 외식산업용 용기/식기의 개발                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품 온도를 장시간 유지할 수 있는 다양한 보온 재질 (고온, 저온)</li> <li>- 용기 형태 및 디자인 설계를 통한 보온 효과</li> <li>- 온도조절장치, 보조물 등이 포함된 용기</li> </ul> </li> <li>○ 개발 용기/식기의 대량 생산 공정 개발</li> </ul>		
<b>연차별목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
<b>연차별목표</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 온도감응형 표시장치 개발 및 온도조절형 용기/식기의 재질 개발</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 용기/식기 제품설계 및 제조 공정 개발</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시제품 제작 및 현장적용</li> </ul>
<b>과제구성요건</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 개발하고자 하는 용기/식기의 경제성 분석을 연구개발 계획서에 포함할 것</li> <li>○ 새로운 소재 개발보다는 기존의 소재를 활용하는 제작 공정에 주안점을 둠</li> </ul>		
<b>최종성과물</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 시제품 5건 이상</li> </ul>		
<b>keyword</b>	한글	식기, 용기, 온도감응형	
<b>keyword</b>	영문	tableware, kitchenware, temperature-responsive, thermo-sensitive	

## 2012년도 식품기술개발사업 지정공모과제 RFP

<b>과제명</b>	<b>신선편의식품의 스마트 안전유통 관리기술 개발</b>		
<b>과제개요</b>	(과제유형) 지정공모과제	(연구기간) 3년 이내	(총정부출연금) 9억원 이내
<b>연구목표</b>	○ 신선편의식품 및 식재료의 안전하고 효율적인 유통관리를 위한 미래 지향형 스마트 안전유통 관리기술 개발		
<b>연구 필요성</b>	○ 최근 신선식품 및 식재료의 신뢰성과 안전성 확보를 위하여 u-IT를 이용한 신선식품 및 식재료의 안전 유통관리 기술의 현장 적용이 지속적으로 시도되고 있음 ○ 국내의 농식품 분야의 관련기술의 개발현황은 단편적인 기술개발이나 시범사업으로 진행되고 있어 보다 구체적이고 체계적이며 지속적인 연구가 필요함		
<b>세부 연구내용</b>	○ u-IT 융합 바이오센서 개발 및 RFID를 활용한 정보처리기술 개발 - 소비자 중심의 품질지표 개발 및 계량화 기술 - 품질지표에 대한 센서 개발 및 적용성 검증 - 센서와 정보처리기술을 이용한 안전유통 시스템 개발 ○ 현장 적용을 통한 신선식품의 스마트 유통 관리기술 개발 - 현장 적용실험을 통하여 이력추적정보와 품질지표와의 관계를 정립 - 소비자 중심의 정보 제공 및 유통과정의 품질관리 시스템 구축		
<b>연차별 목표</b>	1차년도	2차년도	3차년도
	○ 품질지표의 단순화, 구체화 및 계량화 기술 개발	○ 바이오센서 및 정보처리 기술 개발 및 적용성 검증	○ 스마트 유통시스템의 현장적용 및 시스템 구축
<b>과제 구성요건</b>	○ 적용가능한 신선 식품/농산물의 종류를 3종 이상으로 하고 개발된 센서의 정확도를 90% 이상 확보, 품목별 품질계량화 모형의 정확도 90% 이상, 인터넷을 통한 정보제공 ○ 유사 연구 ('u-Food System 기반 구축 연구 사업'(한국식품연구원 수행) 등 과제) 내용과 차별화가 가능하도록 연구 계획을 수립		
<b>최종성과물</b>	○ 센서 시제품, 계량화/센서개발/유통 및 이력추적 시스템 개발 기술관련 지식재산권 확보, 기술이전, 학술논문		
<b>keyword</b>	한글	스마트 시스템, 바이오센서, 신선 농산물, 소비자 중심, 식품 유통	
	영문	smart system, biosensor, fresh foods, consumer oriented, food chain	

【첨부】

**2011년도 농공상융합형 선정기업 목록(115개)**

지정 번호	주관경영체명	융합사업명	광역시도	시군	전화번호
1	(주)유본초	친환경 천연물(용이초)응용 건강기능성음료 및 신약개발사업	서울	서울	02-764-5634
2	(주)천지양	4년근 홍삼을 활용한 고품질 건강기능식품 개발 및 유통	서울	서울	02-2017-3681
3	(주)이오믹스	구기자를 이용한 인자능력개선 건강기능식품 원료의 개발	경기	고양시	031-901-9240
4	(농)주장수채	여주당공산업 활성화사업	경기	양평군	02-479-1996
5	(주)두암	즉석 쌀막걸리 프랜차이즈사업	경북	경산시	053-853-9797
6	허브&C	천연약초를 이용한 기능성 일회용비누 개발	경북	경산시	053-802-3392
7	(주)미르바이오프로세스	유산균 발효공법에 의한 국내산 다시마로부터 GABA 함유 기능성 신소재 개발	부산	부산시	051-712-5453
8	아름그린(영)	딸기를 이용한 웰빙 떡개발	충남	논산시	041-735-0001
9	골드레빈	바이오 홍삼 및 인삼부산물을 이용한 화장품 원료 개발 및 제조	충북	증평군	043-260-0710
10	림푸르츠(영)	충북영동 지역연구 특산물자인 감의 부산물을 이용한 감음료 및 감식초 개발을 통한 사업화	충북	영동군	043-744-6111
11	자연드림(주)	수경인삼을 이용한 기능성 식품 및 바이오화장품 개발	충북	청주시	043-221-2304
12	(주)그린팜테크	국내 국화과 식물자원을 이용한 화장품용 소재개발과 이를 활용한 생활건강제품개발 및 '그린투어리즘' 사업화	충북	청원군	043-233-6013
13	(주)영동초콜릿	충북 영동산 꽃감을 이용한 초콜릿류의 지역명품화	충북	영동군	043-742-2705
14	(주)에코덤	감껍질을 이용한 기능성바이오테아개발	광주	광주시	062-236-3376
15	동진수산	수산물 중 참조기를 활용한 고기능성상품화로 내수/수출 확대화	전남	목포시	061-279-8591
16	보광여성초영	여성초와 산야초를 이용한 천연식품의 개발	전남	보성군	061-857-7221
17	영산천일염(영)	천일염 고부가 명품화사업 (웰빙소금 개발 및 웰빙스퀘어 구축)	전남	영광군	061-352-9301
18	(주)노팜스	양봉산물과 지역특산물을 융합한 고부가가치 상품개발	전남	나주시	061-334-1160~2
19	한대(영)	양파의 기능성 소재화 및 항고혈압 음료 개발의 상용화	전남	무안군	061-454-3377
20	BVI생명공학연구소(주)	생약재배 및 가공의 고품질 생산시스템 구축으로 고부가가치 의료 상품 개발 및 수출 사업화	전남	순천시	070-8671-6880
21	(영)산새미	馬 부산물을 활용한 BT&T 융합 육성사업	제주	제주시	064-772-5330
22	(주)제주간국내슈컬	녹차를 활용한 건강기능식품(버타민) 개발	제주	제주시	064-702-7117
23	(농)주광천	건강식품제조(홍삼잡곡을 분쇄가공하여 쌀모양으로 재생한 건강기능식품 제조)	인천	강화군	032-983-2231
24	(농)아름농장(주)	과실의 천연식이염류를 이용한 고부가가치 제품 개발 및 산업화	경북	경산시	053-854-4421
25	울주마슈랜드(영)	팽이버섯식품	울산	울산시	052-264-8869
26	에스엠제분	발효쌀제조	울산	울산시	052-257-8983
27	(주)한주원	천마식품가공	울산	울산시	052-248-0144

지정 번호	주관경영체명	융합사업명	광역시도	시군	전화번호
28	놀마인삼(영)	Global GAP 인삼재배단지 구축 및 가공판매사업	충남	논산시	041-733-7981
29	대동인삼(영)	인삼성분별 강화된 제품개발 및 시정화사업	충남	금산군	041-753-8803
30	밤드래(영)	고품질 고부가가치 밥 가공제품 생산시스템 구축	충남	부여군	041-834-7700
31	서산6쪽마늘조합공동사업법인	발효흑마늘의 기능성성분이 함유된 미용식품 및 화장품개발	충남	서산시	041-668-6450
32	서산한산식품	한산모시잎젓갈사업	충남	서천군	041-952-3575
33	(주)두레양조	브랜드 생산유통판매	충남	천안시	041-585-8213
34	(농)주황정인삼	발효홍삼식초를 이용한 기능성 홍초음료 개발	충남	금산군	041-752-7103
35	차량농산(영)	전통발효식품육성	충남	천안시	070-8821-0022
36	(주)수농산	기능성 유산균을 첨가한 "유산균 발효 김치" 출시	충북	청원군	043-252-2425
37	참든미울	유기농식품제조판매	광주	광주시	062-453-2500
38	(농)주한국울금	울금가공식품육성	광주	광주시	062-943-2727
39	남도탁주	우리쌀 배양컬리 생산시설 확충	전남	나주시	061-336-8852
40	동의나리(주)	오디 병양가공식품개발	전남	나주시	061-335-5991
41	매일식품(주)	순천만장류생산	전남	순천시	061-752-3381
42	슬로우아일랜드(영어)	수산물가공식품생산 및 판매촉진(원도 특산물 신선해초 및 전복장조림)	전남	완도군	061-553-4696
43	(주)에이치씨바이오텍	생약초를 이용한 기능식품 개발	전남	장흥군	061-864-8647
44	(주)자연과미래	효소활용 기능성 쌀 생산유통	전남	나주시	061-336-9507
45	좋은(영)	기능성식품개발	전남	나주시	061-335-9630
46	한국참다래유통사업단(영)	농산물을 이용한 가공식품 개발	전남	해남군	061-533-5577
47	(주)청산특수	과실미생물을 이용한 막걸리 발효	전남	장성군	061-393-4141
48	(주)한성푸드	오리고기통조림 개발	전남	나주시	061-333-0880
49	(주)힐사비F&B	배집을 이용한 웰빙스넥 개발	전남	나주시	061-330-2827
50	(농)정몽경삼버귀	지역특산물을 이용한 공해물질 해독 기능성식품 개발	전북	익산시	063-862-1095
51	(농)주상그린푸드시스템	토종닭 산업활성화를 위한 생산 가공기술개발	전북	익산시	063-861-1988
52	(농)주케이엔비푸드시스템	신선편이 농산물 선도유통	전북	익산시	063-853-1230
53	반딧불공동체(영)	어린이용 웰빙 발효식품 개발	전북	무주군	063-324-1881
54	(주)우리에이엔에프	충치보리 한우 육가공제품 개발 및 유통판매 사업	전북	정읍시	063-571-5315

지정 번호	주관경영체명	융합사업명	광역시도	시군	전화번호
55	(농)경덕(주)	녹차를 이용한 발효음료 개발사업	제주	제주시	064-782-0005
56	(농)주요제(주)	제주레몬을 활용한 고부가 제품 개발	제주	제주시	064-712-2429
57	이영자의소문난옥돔(영어)	이영자의 소문난 고추장 옥돔 개발	제주	제주시	064-753-1888
58	(주)일구(주)	제주감귤을 30%이상 함유한 초콜릿제품 개발	제주	제주시	064-721-1950
59	e제(주)영	감귤가공 부산물을 활용한 식품원료 개발	제주	제주시	064-755-2064
60	신머루농원(영)	머루 작목반을 통한 가공판매	경기	파주시	031-958-4558
61	신공전통한과	가능상한과 개발사업	경기	포천시	031-533-8020
62	(주)자연보(주)	천연색소 산업화 사업	경기	남양주	031-821-9657
63	포미(주)영	非糖品果(열등재) → 포미엄 생과일주스(우등재)	경기	고양시	031-914-9400
64	동트는농기(영)	명품단장식품 음식개발(36개종류)	강원	정선군	033-563-3340
65	씨알푸드	귀리를 이용한 다이어트 사리얼의 개발 및 판매	충북	제천시	043-645-4100
66	(주)죽력원	간수를 이용한 무기질비료 무공해농약 면역증강용 가축사료 개발	전남	화순군	061-371-5770
67	플라바이오(주)	밤 추출물 함유 향산화 및 항균용 식품조성물 개발	충남	공주시	1544-0912
68	태생테크	천연물을 이용한 벼 도열병 방제제 개발	충남	예산군	041-330-1200
69	(유)금성(주)공	기존 사일리지 조사료의 문제점이 해결되는 사일리지 첨가제의 개발과 이에 따른 우수 곤포 사일리지의 생산	전북	김제시	063-546-7755
70	(주)팜테크(주)	자생식물 추출물을 이용한 농산물 신선도 유지제 개발	경북	경산시	053-850-3756
71	(주)창조(주)바이오텍	천연 추출물과 봉독유효성분을 이용한 기능성 화장품 원료개발	경기	안산시	031-400-3707
72	경포대(영어)	오징어 부산물의 가수분해물 및 해조발효물을 이용한 액체비료 소재개발	강원	강릉시	033-644-9683
73	(주)오유	감의스낵가공식품 개발 및 사업회를 통한 매출증대	경북	경산시	053-854-0090
74	(농)주제이(주)팜스	친환경 채소류 케이터링을 통한 자판기 판매 및 프랜차이즈화	충남	공주시	041-852-6710
75	(농)주찬(주)연식품	발사믹초 개발	경북	영천시	054-338-1145
76	(주)피안(주)케이	헛개와 생약초 젯산발효 조성물을 이용한 간기능 개선 건강기능식품 소재개발	전남	장흥군	061-864-1156
77	현대(주)엔텍	한방약초의 생화학적 특성을 응용한 친환경 오수정화 세제개발	부산	북구	051-338-4980
78	(주)국심	국회를 이용한 한방 피부 미용 화장품 개발 및 이를 활용한 산업화	경남	창원시	055-224-0609
79	문경오미자(주)밸리(영)	오미자를 이용한 건강기능식품원료의 개발	경북	문경시	054-552-9000
80	(주)caso	사과펙틴 식이섬유 한미음료 개발	전북	무주군	02-889-3924
81	(주)유아(주)초이스	영광 찰보리 프리믹스 개발	전남	영광군	061-351-6776

지정 번호	주관경영체명	융합사업명	광역시도	시군	전화번호
82	상흥미인(주)	재배산 상홍버섯을 이용한 기능성 화장품 및 제품 소재 개발	부산	사하구	051-758-9115
83	(주)신화	무항생제 돈육에 식물 추출 천연 신물질을 융합한 건강기능성 2차 가공품(햄/소시지/족발 등) 개발 및 유통판매사업	전북	완주군	063-211-4412
84	(주)메드빌	적고구마를 활용한 다이어트제품 개발	서울	금천구	070-4006-1802
85	(주)태평소금	천일염 및 함초를 이용한 미용제품 개발 및 소금동굴 사업	전남	신안군	061-275-0370
86	동우당제약(주)	두충을 활용한 건강 지향적 기능성식품개발 및 사업화	경북	영천시	054-335-8083
87	(농)주자연	연(연근 연잎 연자옥)을 이용한 저알콜도수 백련주 개발 상품화	전남	무안군	061-285-8501
88	(주)두손푸드(DooSon Food)	식사대용 웰빙 영양식 마시는 죽 개발사업	전북	정읍시	063-537-1784
89	(주)한국생활건강	서산태안 흑마늘을 이용한 기능성 제품 (음료 및 과립형 정제형 비타민)개발	충북	청주시	043-215-9200
90	(주)진상에프림	복분자를 이용한 천연색소 생과의 저장성 향상 향산화제 등 개발(색소, 기능성 성분 일반원료)	경기	화성시	031-352-0261
91	(농)오곡백과(주)	쌀을 이용한 쌀국수 및 쌀가루 가공기술 개발	충남	예산군	041-335-0336
92	(농)주청보건강	포도 및 오디를 이용한 건강기능성 식품개발	경북	영천시	054-336-5300
93	(유)해원	해삼 건강식품 및 내장 발효기술 활용 젓갈류 개발	전북	전주시	063-841-7383
94	항적원	전통장류제품을 이용한 웰빙사리얼 개발	전북	순창군	063-653-3997
95	듀얼라이프(주)	천연생약을 이용한 기능성화장품과 의약품 개발 및 수출 사업화	전남	화순군	061-373-7643
96	(주)해비다	완도산 전복을 이용한 기능성 전복장조림 개발 홍삼전복장 인삼전복장 고추장전복장 비저탁	전남	완도군	061-554-5080
97	조은영	오리육 가공 및 기능성 계란제품 개발유통판매	전북	김제시	063-547-9001
98	허브어스	국산한약재의 인장적 소비촉진을 위한 한방삼프의 개발 수출	경북	울진군	070-8717-6291
99	모든스킨	잉여부산물 쌀겨를 활용한 기능성 화장품 개발과 수출 상품화	충남	예산군	041)330-1680
100	진안고원농산	친환경 농산물을 활용한 건강기능음료 개발	전북	진안군	063-432-0367
101	(농)가정한밭(주)	친환경 기능성쌀 가공기술 개발	경남	거창	055-945-1262
102	(주)세포활성연구소	발아현미 상홍쌀의 대량 생산기술 개발	경기	성남시	02-450-3755
103	(농)자연이특한곳	화성아로니아베리를 이용한 건강기능식품 개발	경기	화성시	031-356-8144
104	(주)한국오인+B4	국내산 과실을 활용한 프리미엄오인 개발 및 생산	경북	영천시	053-333-3010
105	(주)한농	비타민B2를 이용한 식물병 방제 및 비타민 고품유 명품쌀 사업화	전남	곡성군	061-362-5316
106	(주)강동오케익	김 부산물 우리 곡물을 활용한 고부가가치 과자류 개발	전북	전주시	063-211-9400
107	(농)주사락	이천쌀 가공부산물을 이용한 기능성음료 및 미용품 개발	경기	이천시	031-631-0196
108	뉴유리텍(주)	친환경 유기식품 쌀 소비촉진과 즉석떡볶이를 통한 웰빙식품 개발	경북	경산시	053-853-6996

지정 번호	주관경영체명	융합사업명	광역시도	시군	전화번호
109	(주)인건푸드시스템	국내산 유기농 백태와 더덕을 이용한 고기능성 유기청국장 개발	경기	광주시	1599-6399
110	중앙인삼(영)	지역 특산물 인삼을 활용한 고부가가치 홍삼제품 개발	경북	영주시	054-638-2788
111	(주)다자트키친	발효 당침 whole apple 파이 및 말린 복숭아 자두를 이용한 쿠키 개발	경북	경산시	053-850-3748
112	신옥로제다	친환경 유기농 국산차엽을 이용한 홍차 긴압차 개발	전남	보성군	061-852-8288
113	(영)금계식품	기능성 감식초(Functional Health Gamsikcho) 개발	전북	정읍시	063-537-3917
114	(주)대두식품	계약재배 찹쌀을 이용한 고품질쌀가루 및 찰떡류 개발판매	전북	군산시	063-450-3580
115	(농)주인복자한화	전통한과 신제품(딸기맛 유과)전병 파리전병 개발	전남	담양군	061-382-8891