

**2011.10.31 미래정책연구실**

※ 본 자료는 지난 10월 26일 농림수산식품부에서 발표한 「농식품수출연구사업단, 농식품 수출목표 100억불 이끈다」에 대한 내용을 정리한 것임.

**□ 농식품수출연구사업단 추진 배경**

- 농림수산식품부는 FTA 등 시장개방에 대응하기 위해 영농규모의 영세성, 시장규모의 정체 등 농림수산식품산업의 구조적인 문제를 해결하는 한편, **농축수산물 수출 증대 등을 통해 국제경쟁력을 강화**할 것이라고 밝힘.
- 특히, 글로벌 개방화 시대에 대응할 수 있는 미래 경쟁력은 과학기술의 혁신에서 찾을 수 있다며 **농식품분야 R&D 투자확대의 중요성**을 강조
  - ※ 5년 전에 비해 농식품분야 R&D 투자 규모는 약 2배 확대 투자 ('05 : 4,968억원 → '11 : 8,625억원),
  - '금값보다 비싼 종자(골든씨드)'를 개발하여 2020년 종자수출 2억불을 달성하는 목적을 가지고 추진하고 있는 「**골든씨드 프로젝트**」와 구제역·AI 등 국가재난형 가축질병에 효과적으로 대응하기 위한 「**가축질병대응연구 기술개발사업**」을 '12년부터 새로이 추진한다고 밝힘.
- 농축산물 수출에 필요한 연구기술개발을 지원하기 위해 '08년부터 추진하고 있는 **9개의 농식품수출연구사업단 연구 성과 등에 대한 중간점검**을 실시하고 향후 발전방안 모색
  - 3년차 사업이 종료되는 시점('12년 1월)에서 그동안의 연구성과를 조명하고 사업단 운영체계를 효율화 하여, 사업종료 후에도 참여하는 수출 기업 및 농가 등이 자립할 수 있는 체제로 전환하기 위해 현장 밀착형 사업관리를 추진

**□ 농식품수출연구사업단의 그동안 성과**

- 농식품수출연구사업단은 '08년 6월, 13개 사업단을 선정하여 최장 5년동안 지원하는 사업으로 추진하고 있으며, 그동안 2차례의 중간평가를 통해 경쟁력이 없는 사업단에 대해서는 중단 조치하여 **현재 9개 사업단**이 운영
  - 9개 사업단에서 지원하고 있는 품목은 **사과, 배, 감귤, 단감, 백합, 토마토, 닭, 버섯, 파프리카, 딸기** 등임.
  - 대학, 수출기업, 국가연구기관, 수출농가 등이 참여하여 생산·저장·유통 등 단계에서 발생하는 기술적 애로사항 등을 해결하기 위해 노력
- 그동안 농식품수출연구사업단은 장기 유통·저장 기술개발(부패율 저감), 수출전용 포장기술개발, 수출전략형 브랜드 개발, 수출 전문단지 조성, Global GAP 인증 확대, 해외 신시장 개척 등 많은 성과를 창출함으로써 우리나라 **농축산물 수출목표 100억불 달성을 위해 많은 기여**
  - (**감귤수출연구사업단**) “부패율 3% 이내”인 EU의 감귤 수출 기준을 맞출 수 있는 **냉장 컨테이너 장거리 수송 온·습도 장치 등을 개발하여 세계 최초로 감귤 장거리 수송(약 50일)**을 가능하게 함(감귤을 미국이나 캐나다 등으로 수출하는 경우 관행상 부패율 15%~20%이면 수출이 가능).
    - 2010년에 EU 통관 식물검역증(Phyto)을 획득하여 **영국에 시험수출(약 80톤)**에 성공했고, 연이어 3천톤 물량의 수출계약을 체결하는 등 실질적인 성과를 이룸.
      - ※ 영국으로의 감귤 수출은 우리나라 처음으로 이루어진 것으로서 경쟁국인 스페인산보다 30% 더 비싸게 판매
    - 이밖에 전처리 약제처리를 위한 농가보급용 기술 개발, 장기저장용 상자개발, Global GAP 인증 등을 통해 우리나라 감귤이 국제경쟁력을 갖추게 됨.
  - (**단감수출연구사업단**) **단감 수출창구 단일화**를 이루어 '10년 국내 수출단감(6.5천톤)의 80%(4.5천톤)를 사업단 자체브랜드 "**Korean Sweet Persimmon**"를 통해 수출
    - 아울러, 수출용 단감의 장기 저장·유통기간을 3개월에서 5개월로 개선하

였으며, 단감의 선도유지를 위한 포장기술 등을 개발하여 비용절감 및 품질개선을 통한 상품성 향상을 극대화함.

## □ 양우 추진 계획

- 농림수산물식품부는 11월초부터 내년 1월까지 “농식품수출 연구사업단 중간점검”을 실시하고, 감귤수출연구사업단을 시작으로 주요 사업단을 대상으로 순차적으로 현장 점검 계획
- 연구성과 점검, 개선방안 및 발전전략 등을 논의하여 사업단별 차별화된 사업추진전략을 수립하는 등 수요자중심의 현장밀착형 사업관리가 되도록 함.

## 주간농업 농촌동향 식품기능성평가센터 설립 기본계획

2011.10.31 미래정책연구실

※ 본 자료는 지난 10월 21일 농림수산물식품부에서 발표한 「2015년 기능성식품 개발 빨라진다」에 대한 내용을 정리한 것임.

## □ 수립배경

- 식품산업 육성을 위한 국가차원의 R&D기간 시설 구축 및 R&D 중심의 국가식품클러스터 조성을 위해 ‘식품기능성평가센터’를 구축
  - 식품기능성평가 전담기관 설립을 통해 건강기능식품 개발 촉진 및 식품 고부가가치화 선도 필요
    - ※ 식품기능성평가란 식품의 기능성 성분을 표준화하고 기능성·안전성을 과학적으로 증명하는 과정
  - 현재 식품기능성 평가 관련 기관들은 대부분 기능성 평가 과정의 일부 기능(30~50%)만 수행하고 있어 기능성식품 인정을 받는 과정에서 고비용·비효율 문제 발생
  - 용역 및 전문가 자문 등을 거쳐 설립 기본계획(안) 마련(‘11.4~’11.8)

## □ 설립 기본 방향

- (인프라 측면) 장비·시설·인력·기술의 세계적 수준 지향
- (기능 측면) 자체수행과 협업으로 기능성평가 과정 One-stop 수행
  - (단기) 원료 표준화 집중 → (장기) 특화된 기능성평가 역량 강화
- 국내외 식품연구소·기업과 통합 네트워크 구축으로 허브기관화

## □ 전략 과제

- (세계적 수준의 기능성 평가 국가 인프라 구축) 선진국 수준 장비·시험실 구축, 글로벌 우수인재 유치, 기능성 평가 기술 고도화
- (식품기업 기능성평가 One-stop 지원) 독자·협업 병행 시스템화, 기업 의뢰에서

인정까지 소요시간 절반 단축, 식품기업과 공동 R&D로 기업 신제품 개발 촉진

- (기능성 식품 연구 허브기관화) 국내·외 연구기관 상시 협업 체계 구축, 민간·공공연구기관과 네트워크 연구 강화, 글로벌 통합 정보 제공 시스템 구축


### □ 주요 업무

- (기능성평가 인증 기업지원) 기업의 건강기능식품 개별 인정을 쉽게 받을 수 있도록 기능성평가 관련 시험 원스톱 지원
- (교육·컨설팅·정보) 기능성 평가관련 제규정 및 해외제도 등 교육·컨설팅 수행, 정보 DB 구축 및 글로벌 네트워크 구축으로 허브 기관화 추진
- (기업 참여 공동 R&D) 기업 공동 R&D로 기업 신제품 개발 및 기능성 평가 기술 고도화 연구 등
  - 초기에는 원료 표준화연구에 집중하고, 중장기에는 특화된 기능성평가 역량 강화에 중점을 둔.

※ 해외 주요 식품기능성평가 기관은 부록 참고.

### 부록

<해외 주요 식품기능성평가 기관>

주요 기관	주요 내용
<p><b>니조(NIZO) 연구소 (네덜란드)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (개요) 네덜란드 푸드밸리내 위치한 식품개발 연구소, 업체와의 계약 연구(1대1 계약)로 운영</li> <li>○ (연구) 식품관련 풍미·건강·질감 연구, 산업화 연구 등                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소규모 업체의 제품 생산을 위한 생산 설비 완비                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* 시험관·동물시험 수행, 인체시험 수행</li> <li>* 스위스 스타인 치즈, 발효유 등의 제품 개발</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> 
<p><b>Richardson 기능성식품 센터 (캐나다)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ (개요) 캐나다 서부 식품자원을 이용, 경쟁력있는 기능성식품 및 영양 약리식품 산업 개발 지원</li> <li>○ (운영) 실험실 수준에서 시제품 생산까지 시설' 완비, 연구자·산업체·학계·생산자 그룹과 협력체계 유지                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* 시험관·동물실험실, 임상시험실(식이임상 위주), 파일럿 플랜트 설비 구축</li> </ul> </li> <li>○ (연구) 기능성 식품 개발을 위한 생리활성 물질 추출, 효율성·안전성·임상시험, 분석기술 개발 등                     <ul style="list-style-type: none"> <li>* 식물유래 성분 첨가한 Heart health 증진 우유 개발, 오메가-3 함유 칠면조 제품 개발</li> </ul> </li> </ul> 