

연구 성과와 유가공 낙농가의 제조 기술이 만나다

- 9월 29~30일 유제품 생산 농업인 25명 대상 역량 강화교육 개최
- 발효유·스트링 치즈·고다 치즈 제조 이론과 실습 진행
- 유가공 연구 성과 공유하고 기술이전 절차 안내

농촌진흥청(청장 이승돈)은 9월 29일부터 30일까지 이틀간 국립축산과학원 완주청사에서 유제품을 생산하는 농업인 25명을 대상으로 ‘유가공 낙농가 기술역량 강화교육’을 개최한다.

평소 많은 유가공 낙농가에서 유제품 제조 시 애로사항에 대한 문의가 있어 국립축산과학원에서 기술지원을 이어왔으나, 전국 단위의 체계적인 교육과 지원에 대한 필요성이 대두되었다. 이에, 이번 교육은 낙농가가 국립축산과학원의 유가공 연구 성과와 제조 기술을 익혀 생산 제품의 품질과 경쟁력을 높일 수 있도록 마련됐다.

교육에서는 발효유와 스트링 치즈, 고다 치즈 등 3개 품목의 제조 기초 이론과 실습을 진행한다. 사전 신청을 통해 이번 교육에 참석하는 참가자들은 유제품 제조와 후처리 과정을 직접 익히고, 농산물 소재와 유산균을 활용한 제품 개발, 치즈 제조 등 최근 연구 성과도 살펴볼 예정이다. 참가자들의 관심 사항으로 조사된 신제품 생산 및 품질관리, 시설·설비에 대한 교육과 질의응답도 이뤄질 예정이다.

또한, 국립축산과학원이 보유한 유가공 기술과 기술이전 절차를 안내한다. 낙농가가 생산 과정에서 겪는 기술적 어려움과 건의 사항을 듣고, 참가자들이 경험과 정보를 나누는 시간도 마련할 계획이다.

국립축산과학원은 교육에서 수렴할 현장 의견을 유가공 기술 연구와 보급에 참고하고, 낙농가가 연구 성과를 제품 생산에 활용할 수 있도록 기술 지원을 이어갈 예정이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 축산푸드테크과 강근호 과장은 “이번 교육이 낙농가가 새로운 제조 기술을 익히고 제품 생산에 활용하는 데 도움이 되길 바란다.”라며 “앞으로도 국내산 유제품의 품질과 부가가치를 높일 수 있는 기술을 개발하고 보급하겠다.”라고 밝혔다.

붙임. 유가공 낙농가 기술역량 강화교육 추진개요

담당 부서	국립 축산과학원 축산푸드테크과	책임자	과 장	강근호 (063-238-7350)
		담당자	연구사	유자연 (063-238-7366)
				

붙임 1

「유가공 낙농가 기술역량 강화교육」 행사 개요

□ 추진목적

- 국내 유가공 낙농가 생산 제품의 경쟁력 강화 및 부가가치 제고
 - 국립축산과학원 연구개발 성과 확산을 위한 개발 기술 교류

□ 추진개요

- 일 시: '26. 9. 29.(화) ~ 30.(수), 09:30 ~ 18:00
- 장 소: 국립축산과학원 완주청사(본원) 축산식품연구동(유가공장)
 - * 주 소: 전북특별자치도 완주군 이서면 콩쥐팍쥐로 1500
- 교육대상: 유제품을 생산하고 있는 농업인(교육 사전 신청자) 25명
- 주요내용: 국립축산과학원 연구개발 성과공유 및 유제품 제조 교육
 - (성과공유) 고부가 유제품 제조기술 개발 현황 소개
 - * 농산물 소재 및 기능성 유산균 활용 기술 등(특허·영농정보 기반)
 - (기술교육) 유제품(3종) 제조 기초 이론 및 실습 교육
 - * 대상 품목: 발효유, 스트링 치즈, 고다 치즈

□ 세부 일정

	9.29.(화)	9.30.(수)
10:00~10:15	개회사 (축산푸드테크과장)	유제품 제조실습 및 후처리 (축산푸드테크과 주재웅 주무관)
10:15~11:00	교육안내 (축산푸드테크과 유자연 연구사)	
11:00~12:00	유제품 제조이론 (축산푸드테크과 유자연 연구사)	
13:00~14:00	유제품 제조실습 (축산푸드테크과 주재웅 주무관)	기능성 유산균 활용 기술 연구성과 소개 (축산푸드테크과 함준상 연구관)
14:00~15:00		고부가 유제품 제조 기술 연구성과 소개 (축산푸드테크과 유자연 연구사)
15:00~16:00		
16:00~17:00		교육 총평 및 기술이전 안내
17:00~18:00		폐회