



2021년
주요연구성과

축산물 이용 및 소비확대 기술 개발

유제품 부가가치 향상을 위한 특산물 첨가 숙성치즈 제조기술 개발 및 보급

국내 1인당 치즈 소비량이 증가함에 따라 요구되는 제품도 날로 다양해지고 있습니다. 국립축산과학원은 소비자 수요에 대응하고 농가 간 제품 차별화를 위해 지역 특산품을 활용한 치즈 제조법을 개발했습니다. 보다 많은 농가에 보급하기 위해 유가공 낙농가를 대상으로 현장기술지원과 컨설팅을 추진해왔습니다. 앞으로도 유제품 부가가치를 높이기 위한 기술보급에 앞장서겠습니다.



1인당 연간 치즈 소비량



3.6kg

유가공업 등록농가



117개소

특산물 첨가 숙성치즈 제조기술 개발



3종

현장기술지원 및 컨설팅



14회



구기자 아시아고 치즈



홍삼 까망베르 치즈



숙성치즈 제조 실습교육

연구배경

○ [현 황] 국내 1인당 치즈 소비량 증가 및 다양한 제품 수요 확대

* 국민 1인당 치즈 소비량(kg): ('10) 1.8 → ('15) 2.6 → ('20) 3.6

○ [필요성] 소비자 수요 대응 및 농가 간 제품의 차별화를 위한 지역 특산물 활용 치즈 제조법 개발 필요

* 유가공업 등록농가('21): 117개소, 주요 생산 품목: 스트링, 할루미 치즈

개발성과

○ [기술개발] 지역 특산물 첨가 한국형 숙성치즈 제조기술 개발

- 구기자·홍삼 활용 숙성치즈 제조기술 확립(3종)

* (구기자·아시아고) 구기자 추출액을 커드에 0.5% 혼합 후 성형

* (구기자·홍삼 까망베르) 각 추출액을 원유 살균 전 2~5% 첨가하여 제조

○ [기술보급] 유가공 낙농가 대상 현장기술지원 및 컨설팅

- 특산물 첨가 숙성치즈 제조 및 숙성·관리법 방문 지도, 집합 교육(14회)

* 숙성실 권장 조건: 온도 10~15°C, 습도 85~90%, 자연대류식

파급효과

○ [기술적효과] 유가공 낙농가 숙성치즈 제품 다양화 및 생산 기반 구축 등

낙농산업 경쟁력 강화

- 신제품 숙성치즈 생산(10종): 구기자, 산양삼, 고추, 마늘, 호두 첨가 아시아고·까망베르 치즈

- 제14회 목장형 자연치즈 콘테스트에 실증참여농가 입상(4개소)

○ [경제적효과] 숙성치즈 제조기술 도입으로 낙농 부가가치 향상

- (원유) 1,100원/kg → (치즈) 8,000원/100g (약 7배 증가)