

모시는 글

썸뚱 같은 무더위와 긴 장마를 뒤로하고 이제는 결실의 계절 가을이 성큼 다가왔습니다. 가을이 시작되는 풍성한 계절에 여러분들을 모시고 국제학술심포지엄을 개최하게 된 것을 대단히 기쁘게 생각합니다.

최근 20년 동안 연구되어 온 나노기술의 발전분야는 화학공학, 생명공학, 재료공학 등의 여러 이공계 분야에서 소재 개발 중심으로 활발히 진행되어 왔습니다. 미래의 식품산업은 나노공학과 같은 최첨단 기술이 적용된 제품이 생산될 전망입니다.

전 세계적으로 식품분야에서 나노기술의 적용은 초기단계에 있으며, 일부 선진국에서는 나노식품에 관한 연구를 국가정부 지원 하에 시작하고 있습니다. 나노식품에 관한 국제적인 issue 내용을 살펴보면, 2010년 5월 FAO/WHO 식품 및 농산물에 대한 나노공학응용에 관한 전문가 미팅이 있었고, 미국, 유럽 및 일본에서는 정부 연구소와 대학에 나노기술이 적용된 식품과 농산물에 대한 제조방법, 생체 이용률 증진, 나노 식품의 안전성 및 관리 기준 등에 대한 다수의 나노식품공학 연구단을 이미 운영하고 있습니다. 하지만, 국내에서는 일부 대학에서 국소적으로 연구를 진행하고 있으며, 산업적인 측면에서는 그 적용에 대한 안전성 및 검증에 대한 지표내용이 확립되지 않았습니다. 나노식품공학은, 식품공학을 중심으로, 나노소재공학, 생물고분자 물성학, 생체 이용률 증진, 나노식품 안전성 관련 세포 및 동물실험, 최종적으로 산업적 응용 및 활용 등 체계적이고 조직적인 연구가 필요합니다.

이번 심포지엄은 “The International Harmonization for Nano-food on Processing, Application and Regulation” 이라는 주제로 세계식품공학회 나노식품위원회, 식품의약품안전처, 한국식품과학회, 고려대 건강기능식품 연구센터가 공동으로 주최하는 행사입니다.

본 심포지엄에서는 나노식품의 제조, 활용 및 발전방안에 대한 연구동향 등의 내용으로 10여개국의 18명의 저명학자들을 연사로 초청하여 최신의 연구정보와 흥미로운 연구결과들을 발표할 예정입니다.

이번 심포지엄을 통하여 미래식품용 신개념 나노식품에 대한 보다 체계적이고 심도있는 연구를 통한 각계 전문가들의 정보교류의 장을 마련할 수 있는 계기가 될 것으로 기대됩니다.

바쁘시더라도 부디 참석하시어 격려와 성원을 보내주시기를 부탁드립니다. 감사합니다.

2013년 10월
고려대 건강기능식품연구센터장 박 현 진