

전분산업의 현황과 지원육성 방안

일시 2024년 6월 25일(화) 오후 2시~5시 30분

장소 고려대학교 생명과학관(동관) 222호

주최 한국식량안보연구재단, 고려대학교 식량안보연구소

후원 농림축산식품부, 한국식품산업협회



초대의 글

전분(starch)은 곡류(쌀, 옥수수, 밀 등)와 구근류(감자, 고구마 등)의 주성분으로, 이들 원료로부터 전분을 분리하여 식품뿐만 아니라 포장재, 건축재료 등 산업용으로 널리 사용되고 있습니다. 식품산업에서는 전분당을 비롯하여 라면, 과자 등 다양한 제품의 원료로 사용되며, 그 사용량이 큼니다. 그러나 국내에서 사용되는 전분은 대부분 수입에 의존하고 있으며, 80년대 100여 곳을 넘던 고구마 전분 공장도 대부분 폐쇄되었습니다. 우리나라 전분산업이 소멸된 원인을 분석하고 주변국들의 관련 정책을 조사하여 전분산업을 지원 육성할 정책 방안을 제시하고자 관련 전문가들과 심층 연구를 수행하였습니다. 재단의 금년도 연구과제 결과를 발표하고 토론의 장을 열려고 합니다. 학계, 업계, 언론계 여러분의 관심과 참여를 바랍니다.

2024년 6월

한국식량안보연구재단 이사장 **박현진**
고려대학교 식량안보연구소장 **안병일**

프로그램

시 간	내 용
14:00	등 록 사회: 이상현 교수(고려대학교 식품자원경제학과)
14:10	개 회 사 박현진 한국식량안보연구재단 이사장 축 사 조용성 고려대학교 생명과학대학장
14:20	주제발표 (1) 전분의 용도와 국내외 생산 이용 현황 박은영 교수(고려대학교 식품공학과) (2) 전분의 생산 가공과 신기술 개발 박현진 교수(한국식량안보연구재단) (3) 전분의 국산화와 용도개발에 대한 경제성 분석 안병일 교수(고려대학교 식품자원경제학과) (4) 우리나라 고구마 전분산업의 현황과 지원 육성방안 이광호 박사(한국식량안보연구재단)
16:20	종합토론 좌장: 이철호 명예이사장 토론패널: 서동희 교수(고려대학교 식품자원경제학과) 서형수 회장(영흥식품) 이군호 사장(식품음료신문) 한정숙 팀장(삼양사 식품연구소 소재개발팀)
17:30	폐 회

* 주차권은 제공되지 않으니 대중교통을 이용하여 주십시오.