

Better

Food,

KOREA
FOOD
RESEARCH
INSTITUTE

Better

Future

Contents

- 04 원장 인사말
- 06 기관소개
- 10 연구부서, 행정부서 소개
 - 식품융합연구본부
 - 식품기능연구본부
 - 식품산업연구본부
 - 전략기획본부
 - 경영지원본부
 - 경북본부
- 15 UST 한국식품연구원 스쿨

Better Food,
Better Future

Contributing to a Healthier Nation for a Better Tomorrow

국민 행복과 국가 산업 발전에 기여하는 식품 연구 허브를 만들겠습니다.

한국식품연구원에 아낌없는 관심을 보내주시는 모든 분들께 감사 인사를 드립니다.

한국식품연구원은 1987년 설립된 국내 유일의 식품분야 정부출연연구기관으로, 식품 연구개발, 공익가치 창출, 성과 확산 및 기술 지원을 통해 국가 산업 발전과 국민 삶의 질 향상에 기여하고 있습니다.

우리 연구원은 혁신적인 식품 연구를 선도하며 미래 식품산업의 방향을 제시하고, 국민 건강 증진과 사회적 과제 해결을 위한 새로운 가치 창출에 힘쓰고 있습니다.

급변하는 사회적 환경과 식품산업 트렌드 속에서, 우리 연구원은 지속 가능한 식품기술 개발, 식량 안보 확보 등 국가적 현안 해결에 주도적으로 참여하고 있습니다. 특히, 푸드테크를 비롯하여 첨단 바이오 융합기술과 디지털 전환을 기반으로 한 연구개발을 통해 미래 세대를 위한 안전하고 건강한 식품 환경을 만들어가고자 노력하고 있습니다.

한국식품연구원은 단순히 연구기관에 머물지 않고, 공공성과 실용성, 그리고 미래 지향적

감각이 조화를 이루는 플랫폼으로 진화하고 있습니다. 그 중심에는 늘 '국민을 위한 과학', '국가를 위한 기술'이라는 우리의 사명이 있습니다.

이 모든 성과는 우리 연구원을 아끼고 성원해 주신 여러분, 그리고 치열하게 현장에서 연구에 임해준 모든 구성원들 덕분입니다. 앞으로도 한국식품연구원은 K-food와 글로벌 식품과학 기술의 흐름을 주도하고, 다양한 학문과 산업이 융합된 연구 생태계를 통해 혁신적 해결책을 제시하는 식품 연구 허브로 도약하겠습니다. 아낌없는 관심과 격려 부탁드립니다.

감사합니다.

2025년 1월
한국식품연구원 원장

백 현 동

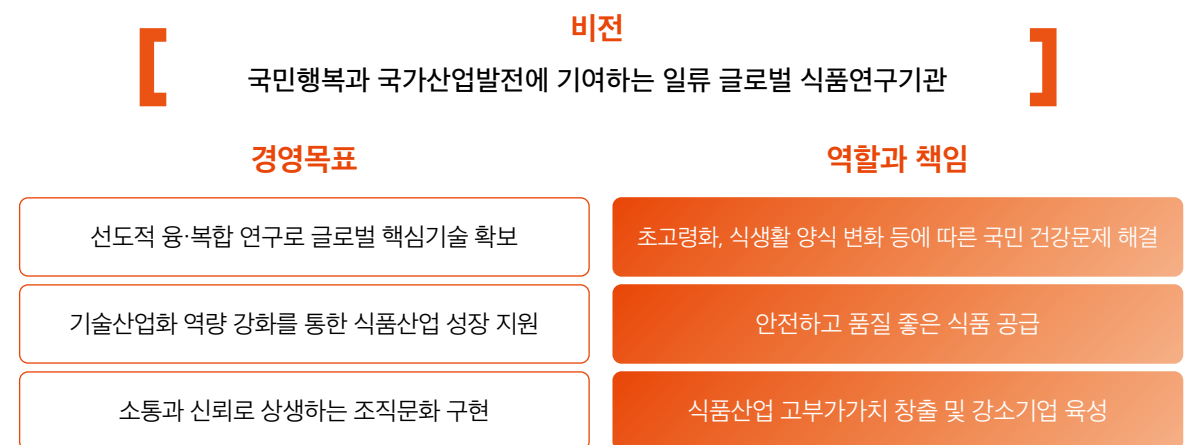
설립목적 및 기능

Purpose and Functions



비전 및 경영목표

Vision and Goals



연혁

History of KFR!



인력 및 예산

Personnel & Budget

연구직



145명

기술직



42명

행정직



33명

기능직



64명

무기직



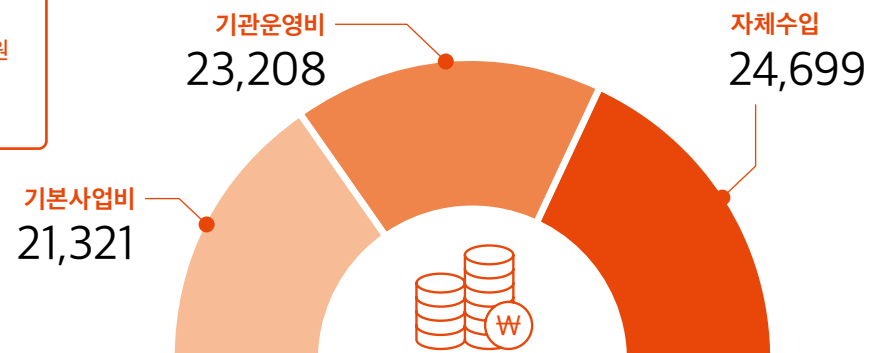
39명

1인 = 10명

계: 323명

인력현황(정원)
2025.01. 기준

계: 69,228 백만원
예산(백만원)
2025.01. 기준



KFRI 소통채널

Social Network Service



홈페이지



인스타그램



유튜브



블로그

공공지원

Public Services

인증제도

구분	주요 요건	문의처
전통식품품질인증	국내에서 생산되는 농산물/수산물을 주원료로 사용하는 자 등	Tel. 063-219-9151 E-mail. certi@kfri.re.kr
KS 제품인증	KS표준(인증분야: 식품 / H)으로 제정된 품목(표준명, 표준번호)의 제품을 생산하는 자 등	
음식점 및 가공식품 원산지인증	원재료 또는 식재료 배합비를 기준으로 원산지가 동일한 농수산물의 비율이 95% 이상인 가공식품 또는 음식점 등	
술 품질인증	관련 법률에 따라 주류 제조면허를 받은 자	Tel. 063-219-9339 E-mail. ricewine@kfri.re.kr

분석 서비스

분석항목

- 미생물분석: 대장균, 병원균
- 영양성분 분석: 지방산, 무기질, 중금속, 당류, 비타민A, 비타민C, 아미노산 등

문의처

063-219-9292~3 / foodlab@kfri.re.kr

감각(관능)평가

검사항목

쌀의 식미분석, 차이 식별 검사, 소비자 평가, 비대면 소비자 평가, 묘사분석 등

문의처

- 식미평가: 063-219-9210, 9546 / hkim@kfri.re.kr
- 감각평가: 063-219-9134 / hskwak@kfri.re.kr

할랄·비건 분석

지원내용: 국내외 할랄 및 비건인증 취득 (신규/갱신) 시 필요한 성분 분석

지원대상: 농산물 및 가공식품 수출(예정)업체, 할랄 및 비건 인증기관

문의처

1899-0599(연결번호 1) / srilee@kfri.re.kr

식품기능성평가지원

지원품목: 국내 농산물 유래 식품소재 및 제품

지원대상: 기업, 영농조합법인, 농업인, 식품연구소 등 식품사업자

문의처

063-219-9245, 9416, 9341 / well@kfri.re.kr

가공공정연구단

- 미래식품 및 대체식품 가공 공정 연구
- 수요자(고령자, 영유아 등) 중심의 식품 가공 공정 최적화
- 천연첨가물 소재화 및 공정 최적화 연구
- 맛과 향미의 인지 측정 및 기반기술 구축
- 관능검사실 운영, 감각평가 지원 및 IRB 심의

[강릉연구팀]

- 수산식품 및 바이오소재 가공 기술 연구
- 해양수산자원의 소재화 및 상용화 기술 연구

발효융합연구단

- K-발효 및 미생물의 가치 발굴
- 전통발효 글로벌 경쟁력 강화 연구
- 전통발효 고급화 기술 개발
- 식품미생물 유전자은행, 미생물 omics 정보분석 등 바이오 식품산업 기술기반 구축
- 정밀 발효, 업사이클링 기술 등 미래 전략 바이오 기술 개발



안전유통연구단

- 식품위해인자 특성 분석, 신속/정밀검출 및 제어 기술 개발
- 식품품질안전인자 예측모델링 및 확률위험평가 기술 개발
- 식품공급망의 품질안전관리 기술 및 시스템 개발
- 식품의 스마트 저장, 유통 및 품질 지능정보화 기술 개발
- 친환경, 기능성 및 스마트 패키징 기술 개발

스마트제조연구단

- D.N.A. 기반 지능형 품질인식 기술 연구
- 스마트 생산·유통 최적화 솔루션 개발 연구
- 지능화 융합 기술 기반 식품안전생산 공정 자동화 연구
- AX 자율제조 및 DX/DT 기반 식품 디지털 공정 기술 연구
- 식품 제조 공정 자동화 및 로봇 표준화 실증연구
- 대정부 식품 소·부·장 및 디지털 전환 관련 R&D 정책 지원

정밀식이연구단

- 한국인의 식이-건강-생체 오믹스 정보 구축
- 한국인 장내미생물-건강 정보 구축
- 항암치료 부작용-식이-건강-유전체 정보 구축
- 한국인의 식이-통합정보 상관 연구
- 통합정보 기반 정밀식이 헬스케어 솔루션 개발 연구



노화연구단

- 식품의 건강수명 증진 효능평가
- 식품의 생물학적 노화 조절 기전 규명
- 식품의 노화 지연 및 역노화 조절 연구
- 식품의 감각인지 조절 기능 연구
- 근육, 혈관 및 면역 건강 증진 기술 개발

기능성플랫폼연구단

- 식품 기능성 DB 구축 및 활용 플랫폼 개발
- 오믹스 기술 기반 식품소재 생리활성 평가 시스템 구축
- 생애주기별 건강개선 기능성소재 개발 및 상용화 연구
- 맞춤형 식품 소재개발 및 상용화 연구
- KFRI 식품소재은행 구축

기업솔루션연구센터

- 유망 식품기업 발굴 및 기술 컨설팅
- 식품기업 수요 맞춤형 연구연계(R&D) 기술지원
- 식품기업 간 협력체계 구축 지원
- 할랄·코셔·비건 등 해외식품인증 지원
- 개발도상국 맞춤형 기술지원(ODA)

식품표준연구센터

- KS, 전통식품 등 표준/규격 제·개정
- CODEX, ISO 등 국제표준/가이드라인 개발 및 국제 식품규격 대응
- 다소비식품 주요성분, 원료공정 품질 표준화
- 외식/단체급식의 식품안전, 유통 품질 표준화
- 신식품시장 및 유통시스템 변화 대응 표준 개발

식품분석연구센터

- 분석법 부재 식품안전인자, 기능성물질 신규 표준 분석법 개발
- 식품의 품질관리 및 제품개발을 위한 분석기술 지원
- 국제공인시험(KOLAS) 기관 운영 및 공인성적서 발급
- 국가연구장비 공동활용 서비스 지원

인프라지원팀

- 실험동물연구동 운영
- 동물모델 제작 및 실험기술 지원
- 시제공장 운영
- 원료 전처리 및 식품 가공기술 지원

연구전략실

- 연구사업 계획 수립 및 평가
- 정부출연금 기본사업 계획 수립
- 대형 연구사업 기획 및 추진전략 수립
- 연구 기획 및 네트워킹 지원

기획실

- 기관운영 및 평가
- 조직 및 정원 관리
- 대외 협력 및 교류
- 기타 기획 업무

[홍보팀]

- 언론 및 매체 홍보
- 국제협력
- 연구성과 전시
- 교육기부

**Better —
Future**

예산실

- 사업계획 수립
- 정부 예산요구
- 예산배분 및 조정
- 예산 및 결산

기술산업화실

- 성과창출
- 성과관리
- 성과활용
- 기술사업화
- 창업/연구소기업

[식품데이터팀]

- 연구데이터 관리 제도
- 연구데이터 관리 기술 개발
- 연구데이터 활용 생태계 조성
- 연구데이터 활용 업무

사업관리실

- 연구업무심의회 운영 및 연구제도 관리
- 연구과제 및 연구비관리시스템 관리
- 연구과제 평가관리
- 연구비 정산 및 후속조치
- 연구윤리, 연구보안, 연구노트 관리

총무복지실

- 복무관리
- 보안
- 감사지원
- 복리후생
- 행사 및 기타업무

인재개발실

- 채용계획 수립 및 시행
- 인사관리(승진, 전보, 징계, 포상)
- 개인평가 및 부서평가
- 노무 및 소송 대응
- 급여 및 교육

지식정보실

- 정보시스템의 구축 및 운영 관리
- 정보망 구성 및 인프라 운영 관리
- 정보보안 및 개인정보보호
- 기록물관리 및 도서관 운영
- 기타 전산 관련 업무



구매자산실

- 물품 구매·제조 계약
- 용역·공사 계약
- 연구장비 계약
- MRO운영·관리
- 전자조달 운영·관리
- 물품 검사 업무
- 유형자산 관리
- 연구시설·장비 도입·관리

재무회계실

- 회계결산
- 회계지출
- 세무관리
- 자금운용
- 카드관리

안전시설실

- 안전보건계획 수립 및 운영
- 안전 점검 관리
- 안전교육, 검진 관리
- 안전시스템 관리

[시설운영팀]

- 청사 유지 관리
- 청사 점검 관리
- 청사 보수 관리
- 청사 재난 관리
- 청사 환경 관리

경북본부추진단

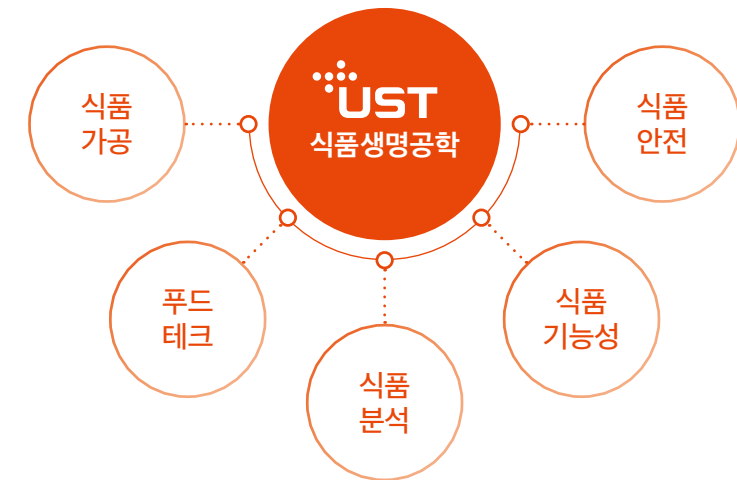
- 건축 기본방침
- 설계 및 건설업체 관리
- 건축 설계 및 공정관리
- 자재 품질관리
- 인허가 및 등록



UST 한국식품연구원 스쿨

UST-KFRI School

■ 전공세부영역



■ 전공

공학부 - 식품생명학과

■ 교육과정

- 박사과정
- 석사과정
- 석·박사 통합과정

■ 특전

등록금, 복지(건강보험, 기숙사 등)

■ 입학전형

- 매년 전기(3월 입학), 후기(9월 입학) 2회 선발
- 학사학위 또는 취득예정자 (박사과정은 석사학위)로서 UST 입학전형에 합격한 자

■ 문의

- 한국식품연구원 스쿨 사무국 T. 063-219-9065 E. ust-kfri@kfri.re.kr
- 과학기술연합대학원대학교 (UST 본부) T. 042-864-5551 F. 042-864-5554

KFR!



WEBSITE

KFR! 한국식품연구원

📍 전북특별자치도 완주군 이서면 농생명로 245
☎ 063) 219-9114 📠 063) 219-9876