

보도시점

2026. 7. 1.(수) 15:00  
7. 2.(목) 조간

배포

2026. 7. 1.(수) 09:00

## 농관원, 농식품 품질·안전성 관리기술 연구성과 심포지엄 개최

- 7월 2일 대전 컨벤션센터, 한국식품과학회 국제학술대회 기간중 개최
- ‘국산 둔갑’ 막을 염소고기 원산지 검정법 등 시험연구소 연구성과 공개

국립농산물품질관리원(원장 김철, 이하 ‘농관원’)은 7월 2일 대전 컨벤션센터에서 ‘농식품 품질·안전성 향상을 위한 분석기술 고도화 전략(Strategic Advancement of Analytical Technologies for Enhancing Agri-food Quality and Safety)’을 주제로 심포지엄을 개최한다고 밝혔다. 이번 심포지엄은 한국식품과학회(회장 백무열)가 주최하는 2026년 국제학술대회(7.1.~7.3.) 기간 중 열린다.

농관원 심포지엄은 동아대학교 신용호 교수의 ‘고분해능질량분석기를 활용한 농식품 품질·안전성 연구 고도화’에 대한 특별강연과 함께, ▲곰팡이독소 안전관리를 위한 옥수수의 곰팡이 오염 비파괴 검출 기술(박은수 연구사), ▲ICP 분광분석법을 활용한 펫푸드 중의 무기물 분석법(서강민 연구사), ▲염소고기 원산지 검정법 개발(박혜진 연구사) 등 3건의 농관원 시험연구소 연구진 주제 발표로 진행된다.

특히, 염소고기 원산지 검정법은 최근 소비 흐름과 맞닿아 있어서 주목할 만하다. 개 식용 종식과 대체 보양식 수요 확대로 염소고기 소비가 늘면서 값싼 수입산을 국내산으로 속여 파는 ‘원산지 표시 위반’ 우려도 커지고 있다.

이번 검정법은 안정동위원소 분석과 유전자(축산과학원 협업) 분석을 함께 활용해 사육지 환경과 품종 정보를 교차 확인함으로써, 조리되거나 국산과 섞인 고기의 원산지까지 가려낼 수 있어 단속의 객관성을 높일 것으로 기대된다.

농관원 최수아 시험연구소 소장은 “이번 심포지엄은 첨단 분석기술을 활용한 농산물 안전성, 펫푸드 품질, 원산지 검정 연구의 성과를 공유하는 자리”라며, “앞으로도 농식품 품질 및 안전관리의 과학화를 뒷받침하는 역할을 충실히 수행하고 산·학·연·관 각계와 소통을 확대하는 노력을 지속하겠다.”고 밝혔다.

- 붙임 1. 국립농산물품질관리원 심포지엄 개요 1부.  
 2. 2026년 국제학술대회 개막식 사진 1부(추후별송).

담당 부서	국립농산물품질관리원 시험연구소 품질조사과	책임자	과 장	최경후 (054-429-7710)
		담당자	연구사	이승화 (054-429-7718)



□ 일 시: 2026. 7. 2.(목), 09:00~11:00

□ 장 소: 대전 컨벤션센터, 회의실 107호

□ 주요내용

○ 「농식품 품질·안전성 향상을 위한 분석기술 고도화 전략(Strategic Advancement of Analytical Technologies for Enhancing Agri-food Quality and Safety)」 심포지엄 개최

- 특별강연(1건): 고분해능질량분석기를 활용한 농식품 품질·안전성 연구 고도화

- 주제발표(3건): 시험연구소 주요 연구\* 성과

\* 농산물안전성·펫푸드품질·원산지검정 분야 / 좌장 정상희교수(호서대학교)

일시	발표 내용
7. 2.(목) 09:00~09:30	<b>[특별강연]</b> 고분해능질량분석기를 활용한 농식품 품질·안전성 연구 고도화 (신용호 교수 / 동아대학교 응용생물공학과)
09:30~10:00	<b>[농산물안전성]</b> 곰팡이독소 안전관리를 위한 옥수수의 곰팡이 오염 비파괴 검출 기술 개발 (박은수 연구사 / 안전성분석과)
10:00~10:30	<b>[펫푸드품질]</b> ICP 분광분석법을 활용한 펫푸드 중의 무기물 분석법 개발 (서강민 연구사 / 성분검정과)
10:30~11:00	<b>[원산지검정]</b> 염소고기 원산지 검정법 개발 (박혜진 연구사 / 원산지검정과)