



"기회는 공정하게! 희망은 다같이!"

다 함께 살자는 행복한 농어촌

보도자료

제 공 일 : 2011. 11. 16.
제 공 자 : 농림수산식품부 식품산업정책과
과 장 : 최 명 철
사 무 관 : 성 병 화
전 화 : 500-1922
쪽 수 : 3P
별첨자료 : 있음(3P)

이 자료는 2011년 11월 17일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

농식품부, 2015년까지 국내 최초 선진국 수준의 식품패키징 전문기관 설립!

- 식품패키징기술 선진화와 중소기업 패키징 지원을 위해 '15년까지 조성되는 국가식품클러스터에 '식품패키징센터' 설립키로 -

《 주 요 내 용 》

◇ 식품패키징을 통한 식품 고부가가치화 실현을 위해 '15년까지 국가식품클러스터에 '식품패키징센터' 설립

* '12년 : 설계, '13년~'14년 : 건립공사, '15년~: 장비도입 및 운영

◇ 선진국 수준의 식품패키징* 인프라 구축을 통해 식품패키징 전문기관으로 육성, 중소기업 애로 해소

* 상품(product)의 상태를 보호하고 가치를 높이기 위해 적합한 재료·용기 등으로 패키징(포장)하는 기술·방법·상태로써 식품의 안전성을 확보하는 것은 물론 식품의 유통·저장시 식품고유의 맛과 향을 보존하는데 필수적

□ 농림수산식품부는 식품패키징 기술을 선진국 수준으로 높이기 위해 국가차원의 패키징 기간시설로서 '15년까지 전북 익산에 조성하는 국가식품클러스터'에 '식품패키징센터'를 설립키로 하고 설립기본계획을 발표했다.

* '15년까지 총 5,535억원을 투자, 150여개 식품기업·연구기관·대학 등이 집적된 R&D·수출지향형 국가식품전문산업단지(232만m²)를 조성 사업

□ 동 센터는 국내 최초로 설립되는 식품패키징 전문기관으로 선진국 수준의 패키징 인프라를 구축하여 중소기업이 겪는 식품패키징 관련 문제를 중점 해소해 나갈 계획이다.

○ 동 센터의 주요 기능은 ▲ 식품패키징 관련 법정규격 적합성 분석·시험과 화물유통분석·시험 실시 ▲ 기업의 패키징 교육·컨설팅 실시 ▲ 패키징 연구개발(R&D) 수행이라고 할 수 있다.

○ 이외에도 식품패키징 관련 글로벌 연구소·기업과의 협력체계 구축과 공동 R&D 수행으로 패키징 기술을 선진국 수준으로 높여 나가도록 할 계획이다.

□ 세계 식품패키징 시장('08)은 3.3천억불로 전체 패키징시장 4.8천억불의 69%를 차지할 정도로 큰 시장을 가지고 있어, 이미 선진국에서는 식품패키징 분야의 중요성을 인식하고 패키징 전문기관을 설립하여 연구개발(R&D)을 활발히 진행해 오고 있다.

○ 그 예로 네덜란드 푸드밸리에 위치한 포장연구소인 EC-PACK과 덴마크 포장기술연구소(DTI P&L)에서는 식품의 신선도 향상, 보존기한 연장 등 식품패키징의 기초연구에서부터 물류기술 연구에 이르기까지 다양한 연구를 통해 식품패키징 R&D에 박차를 가하고 있다.

○ 스웨덴의 포장회사인 테트라팩은 지속적인 R&D를 통해 개발된 어셉틱(무균포장)기술*을 170개국 2,600여개 제품에 적용하여 연간 13조원의 매출을 기록하고 있는 것으로 알려져 있다.

* 어셉틱(Aseptic) 포장기술은 종이·알루미늄포일·폴리에틸렌 등 여섯장의 얇은 소재를 수초 동안 고열 처리해 붙인 뒤 급속 냉각시켜 만드는 기술로 여섯 겹의 포장재가 외부의 산소와 미생물, 빛, 습기 등을 완벽하게 차단해줘, 우유처럼 유통기한이 짧은 제품도 상온에서 최장 6개월까지 보관할 수 있음

□ 현재 국내의 경우 대부분의 식품기업이 영세하고 식품패키징 전문 기관이 없어 식품기업이 신제품 개발시 새로운 포장개발에 많은 애로를 겪어 온 것이 사실이다.

○ 동 센터가 설립되면 제품개발 단계에서부터 출고에 이르기까지 패키징(포장) 연구와 컨설팅을 One-Stop으로 제공함으로써 기업의 제품개발 소요기간을 단축하고, 글로벌 연구기관과의 공동연구를 통해 식품패키징 기술의 선진화를 앞당겨 나갈 것으로 기대된다.

< 참고 >

식품패키징센터 설립 기본계획(안) 요약

1 수립배경

□ **식품산업 육성을 위한 국가차원의 R&D기관 시설 구축 및 R&D 중심의 국가식품클러스터 조성 방향에 따라 '식품패키징센터' 구축**

• 국가식품클러스터 기본계획과 예비타당성조사에 반영

○ **식품패키징 전문기관 설립을 통해 중소식품기업의 식품패키징 수준 제고 및 식품 고부가가치화 선도 필요**

• 식품의 안전성 확보 및 유통·저장시 식품고유의 맛과 향을 보존

- 중소기업의 영세성으로 패키징기술력 미흡

- 식품산업의 성장에 따라 식품패키징 수요가 증가함에도 불구하고 국내 식품패키징 전문기관 부재

⇒ 용역('10.7~'12) 전문가 자문 등을 거쳐 설립 기본계획(안) 마련('11.4~'11.9)

2 주요 내용

비전
(2025)

식품패키징 기술의 선진화로 식품 고부가가치화

목표

선진국 수준의 식품패키징 전문기관

전략
과제

**선진국 수준의
패키징시스템 구축**

세부
과제

• 선진국 수준의 최신 장비 및 시험실 구축
• 우수한 패키징 인재 확보
• 식품패키징 R&D를 통한 패키징 기술 선도

**기업 맞춤형
식품패키징센터 구축**

• 신속한 기업의뢰 분석·시험
• 교육·컨설팅 지원
• 고부가가치화를 위한 소프트웨어 전략 구축

**글로벌 패키징
연구기관으로 도약**

• 글로벌 연구소·기업과 공동연구
• 국제 교류·협력을 통한 경쟁력 강화
• 식품패키징 최신산업 동향 DB 시스템 구축

□ 설립 기본 방향

- ◇ 미래형패키징기술 R&D 강화로 국내 식품패키징 기술의 선진화
 - 친환경패키징, 스마트패키징 등 원천기술확보를 위한 R&D 수행
- ◇ 기업 맞춤형 식품패키징 전문기관으로 육성
 - 분석·시험, 교육·컨설팅, 상품화 R&D로 상품 고부가가치화
- ◇ 선진국 수준의 식품패키징 분석·시험 및 연구시설 구축

□ 주요업무는 식품패키징 분석·시험 R&D, 교육컨설팅 등

- (분석·시험) 기업의뢰 식품패키징 분석·시험 등 신속처리

구 분		주 요 내 용
이화학적 분석·시험	물리적 분석·시험	· 패키징재 강도, 연신률, 투과도, 열분석 등
	화학적 분석·시험	· 국내외 산업규격, 기구 및 용기포장 기준 및 규격에 따른 식품패키징 위해성, 환경성 등 시험(채질규격, 용출규격)
화물유통 분석·시험	-	· 식품원료, 완제품의 유통 중 낙하, 충격, 진동시험

- (R&D) 식품기업의 현장애로 기술, 신제품 개발·패키징신기술을 중심으로 R&D 수행
- (교육컨설팅) 식품패키징 현장지도 및 교육, 국제교류 등



□ 인력 조직은 4개팀 중 16명 구성

- 설계단계('12) 3명 → 구축('13~'14) 7명 → 운영(준공시점) 16명
- 부지 6,600㎡, 시설건축은 사무실, 패키징시험실, 교육실 등 건립

3 향후 추진 계획

- '12년 : 건축설계, '13년~'14년 : 식품패키징센터 건립공사, '15년~: 장비도입 및 운영

< 별첨 >

식품패키징 개요

□ 용어 개념

- 패키징은 상품(product)의 상태를 보호하고 가치를 높이기 위해 적합한 재료·용기 등으로 패키징(포장)하는 방법·상태(KS T 1001)
 - 패키징은 보호성, 편리성, 판촉성을 3대기능으로 하고 있으나 최근 정보성, 환경친화성, 경제성을 추가하여 6대기능*으로 분류
 - * 정보성 : 바코드, RFID 등 패키징을 통해 소비자에게 제품정보전달
 - 환경친화성 : 친환경패키징 사용으로 인한 포장폐기물 억제
 - 경제성 : 패키징은 물류의 시작으로 포장설계에 따른 물류비 증감요소 존재
- 식품패키징의 경우 식품고유의 맛과 향을 보존하여 안전성·위생성 확보

□ 패키징산업의 특징

- 제조업과 서비스업을 복합특성의 미래유망산업(2.5차 산업)
- 첨단기술과 사회문화 요소, 이미지가 접목된 지식기반의 융합기술산업
 - * 시스템통합(SI): IT와 관련된 수많은 요소들을 결합시켜 하나의 시스템으로 운영하는 것
- 제조업의 고부가가치화와 지속가능 발전을 선도하는 차세대 성장동력산업

□ 식품패키징 기본 기법(사례)

진공포장- 압력조절(통조림,스낵)	방사선을 이용한 포장- 영양파괴없는 보관(우주식품)
가스치환포장- 공기조성조절(과일,채소)	변조방지방법- 독극물 방지(음료)
레토르트살균포장- 가압멸균(즉석식품)	방충포장방법- 마이크로파 주사(스낵)
무균화포장- 살균제품무균포장(즉석밥)	선도유지포장방법- 수분,기체조절(육류)
전자렌지포장- 즉석식품포장(반조리품)	냉동식품포장방법- 내수,내열포장(냉동식품)