

Vol.  
27

# NEWS *letter*



2024 JANUARY

대한민국 치즈산업의 중심 Imsil Cheese & Food Research Institute

|재| 임실치즈&식품연구소



## Contents

- 03 머릿말
- 04 2024년 상반기 이모저모
- 06 2024년 주요성과
- 12 기업소개
- 14 시장동향
- 16



## 농축산인과 하나되어 모두가 행복한 선도기술 개발

민둥산으로 둘러싸인 전라북도의 작은 임실에 벨기에 출신의 지정환(본명: 디디에 세스테벤스) 신부님께서 1964년 임실성당 주임신부로 부임하여 가난한 한국농촌을 잘 살 수 있도록 산양 2마리로 시작한 낙농사업이 점차 산양유 생산량도 늘어남에 따라 유산양협동조합을 결성하고 산양유를 이용하여 1967년 국내 최초로 치즈를 만들기 시작한 것이 한국치즈산업의 역사가 되었습니다. 본격적인 치즈생산을 위해 유산양을 젖소로 바꾸고 치즈협동조합을 결성하여 정환치즈, 체다치즈, 모짜렐라 치즈 등을 상업화하시어 임실지역의 낙농산업에 큰 기틀을 마련하였습니다.

지금은 임실관내에는 치즈농협을 비롯하여 13개 낙농가에서 자신이 생산한 원유를 활용하여 직접 발효유와 자연치즈를 생산하고 있습니다. 생산된 제품은 유통하기 전에 임실치즈앤식품연구소에서 품질검사에 합격된 제품만을 임실치즈클러스터사업단을 통해 판매유통되고 있습니다. 이런 성과로 금년에는 11년 연속 대표브랜드 대상의 영예를 수상하였습니다.

매년 10월초에 개최되는 임실N치즈축제에는 전국에서 많은 관광객이 찾아와 즐기는 대한민국 대표축제로 발전하였습니다. 작년에 개최된 축제에는 55만 8천명이 다녀간 바 있습니다. 이런 성과로 2023년에는 문화체육관광부가 선정하는 “2023 한국관광의 별”을 수상한 바 있습니다. 금년에는 10월 3일부터 10월 6일까지 4일간 개최되는 제10회 임실치즈N축제는 더 많은 관광객이 다녀가시리라 생각됩니다. 임실치즈앤식품연구소에서는 치즈축제의 일환으로 자연치즈품평회와 자연치즈 경매행사를 개최할 예정입니다. 또한 새로이 개관한 임실치즈역사문화관은 지정환 신부님의 업적과 유품 등을 전시하고 임실치즈는 물론 세계 각국의 대표적인 치즈에 대한 알찬 정보와 치즈를 활용한 먹거리 체험을 할 수 있는 공간입니다. 많이 찾아오셔서 임실치즈의 맛과 향에 취해보는 경험을 가져보시기 바랍니다.

임실치즈앤식품연구소는 임실N치즈의 11년 연속 대한민국 대표 브랜드의 가치를 제고하기 위하여 임실에서 생산되는 유제품의 품질제고는 물론 안전성을 높이는데 노력하고 있습니다. 또한 새로운 한국형 자연치즈와 발효유 개발을 위해 한국 고유의 유산균 스타터 개발연구를 추진하는 등 청정 임실의 낙농 및 발효유제품 산업을 뒷받침해 나가도록 연구역량을 키워가고 있습니다.

임실치즈&식품연구소는 치즈를 포함한 발효유제품과 임실의 농특산식품에 대한 연구를 통해 대한민국 자연치즈 산업의 중심이 되고, 임실지역 농특산품을 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 정진하겠습니다. 연구소 발전에 많은 성원과 관심을 보내 주신 모든 분들께 감사드립니다. 고맙습니다.

(재)임실치즈&식품연구소장





## 일본 치즈 명장 초청 교육



임실치즈앤식품연구소에서 목장형 유가공업체와 치즈 제조에 관심 있는 군민 20여 명이 참여 일본 치즈 명장 2명을 4일간 초청해 치즈 제조 이론 및 기술 교육을 실시했다. 일본 치즈 명장 가와구찌 오사무(河口理) 선생은 1975년 북해도 낙농학원대학 낙농학과를 졸업하고 독일, 미국, 스위스 등에서 10년 동안 치즈 제조 기술 교육 수료 1984년부터 일본 북해도 치즈 산업을 이끌어 정부로부터 치즈 명장으로 인정 받았다. 명장들은 교육을 통해 원료유에 대한 기본 지식 및 중요성, 치즈 제조 시 유의 사항 등 치즈 전문 지식을 가르쳤다.

## 2024년 유제품가공사 3급 자격 검정시험 시행



**일** 시 : 2024. 06. 25  
**장** 소 : 임실치즈앤식품연구소  
**대** 상 : 치즈교육 수료자  
**응시인원** : 20명  
**결** 과 : 합격 20명

## 전략적 제휴관계 업무협약



4월 24일 몽골 울란바토르에서 (재)임실치즈앤식품연구소, (주)논다와 몽골 유통업체인 Nemvvn-od 3개사가 매실을 비롯한 임실 과수 가공식품 산업의 몽골 수출과 관련된 사업부문에 대한 협력사로서의 양해각서(MOU) 체결이 이루어졌다.

## 2024 한국식품저장유통학회 우수 포스터상 수상



8월 28일~30일간 진행된 2024한국식품저장유통학회에서 부산 벅스코 제 2전시장에서 지속 가능한 미래 식품을 개발에 대한 주제에서 임실치즈앤식품연구소 식품개발팀 홍주희 연구원이 임실산 딸기를 이용하여 항산화 및 각질세포에서의 효과를 규명한 포스터가 우수포스터상을 수상하였다

주요 사업	주요 성과
자립화 기반 조성	<p><b>임실치즈 역사문화관 카페 운영</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농축유라떼, 밀크잼 등 개발</li> </ul> <p><b>임실치즈 역사문화관 숙성실 운영</b></p> <p>1) 홍보 및 생산</p> <p>가. 관광객 대상으로 임실숙성치즈 홍보 및 요구르트, 숙성치즈 판매</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 숙성치즈 생산 및 제조 : 가우다치즈, 저지유 베르크치즈</li> <li>- 요구르트 생산 및 제조 : 마시는 요거트</li> <li>- 숙성치즈 및 요구르트 판매 : 임실치즈 축제시 납품</li> </ul> <p>나. 국내·외 식품박람회 참석</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 메가쇼 참석(4월, 7월 / 수원)</li> <li>- 몽골 GS, CU 편의점 수출 MOU 체결(4월)</li> <li>- 태국 식품박람회 참석(5월)</li> <li>- 베트남 호치민 식품박람회 참석(8월)</li> </ul> <p>다. 개발제품 생산</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 몽골 수출 마실매실 생산(900 kg)</li> <li>- 옷욕수 3종 생산 (3 ton)</li> <li>- 피치어썸 생산(100 kg)</li> <li>- 복숭아 와인 생산 ( 300 kg 생산)</li> <li>- 매실 와인 생산 (100 kg 생산)</li> <li>- 옷진액 생산 (500 kg)</li> <li>- 옷막걸리 생산 (500 kg)</li> <li>- 쌍화유 생산 (100 kg)</li> </ul> <p><b>한국치즈고등학교 MOU체결 ('24.02.16.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 협약형 특성화고등학교 구축을 위한 학연 MOU체결</li> </ul> <p><b>유제품가공사 검정시험제도 시행</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유제품가공사 3급 자격 검정시험 실시 ('24.06.14)</li> <li>: 한국치즈과학고등학교 학생 대상(20명 지원/20명 합격)</li> </ul>



주요 사업

지식재산권  
확보(특허)

학술논문  
발표  
(포스터)

주요 성과

특허 및 상표 출원 (4건)

No.	명칭	특허 출원일	출원번호
1	버섯 균사와 유산균으로 복합 발효한 유용성분이 증대된 발효 하수오의 제조방법	2024.03.29.	10-2024-0043054
2	버섯 균사와 유산균으로 복합 발효한 유용성분이 증대된 발효 구기자의 제조방법	2024.03.29.	10-2024-0043058
3	피부건강 개선 효과가 우수한 식물성 뮤신 추출물 함유 스틱형 젤리의 제조방법	2024.06.05.	10-2024-0073688
4	상표 제 [29] 류 	2024.10.16.	40-2024-0188868

특허미생물 기타 (2건)

No.	명칭	특허 등록일	등록번호
1	Leuconostoc mesenteroides ICFPL23010	2024.04.03.	KCCM13465P
2	Lactobacillus brevis ICFPL23050	2024.04.03.	KCCM13466P

논문(1건)

1. Genotyping-by-sequencing analysis reveals associations between agronomic and oil traits in gamma ray-derived mutant rapeseed (*Brassica napus* L.) (2024.06.06., Plants)

포스터(11건)

1. Skin moisturizing effects of potential probiotic *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* IMCCL013 in HaCaT cells (2024.01.24., 한국미생물 · 생명공학회)

2. Antioxidant and anti-wrinkle effect of fermented *Dioscorea alata* extract (2024.04.25., 한국자원식물학회)



주요 사업	주요 성과
<p>학술논문 발표 (포스터)</p>	<p>3. Inhibitory effect of Dioscorea alata extract against skin damage in UVB-exposed human keratinocytes (2024.04.25., 한국자원식물학회)</p> <p>4. Skin anti-aging effects of potential probiotic Lactococcus lactis subsp. cremoris IMCCL013 in UVB-irradiated HaCaT cells (2024.06.19., 한국미생물 · 생명공학회)</p> <p>5. Skin anti-aging effect of Dioscorea alata extract fermented with lactic acid bacteria in UVB-irradiated HaCaT cells (2024.06.19., 한국미생물 · 생명공학회)</p> <p>6. Anti-diabetic and anti-inflammatory effects of heat-killed Lactococcus lactis subsp. cremoris IMCCL013 in LPS-stimulated RAW 264.7 macrophages (2024.08.28.~08.30., 한국식품저장유통학회)</p> <p>7. Study on the antioxidant and anti-inflammatory efficacy of strawberries cultivated in Imsil from Korea in HaCaT keratinocytes(2024.08.28.~08.30. 한국식품저장유통학회)</p> <p>8. A Study of the Quality Characteristics of Wine Made from Imsil Peaches(2024.08.28.~08.30. 한국식품저장유통학회)</p> <p>9. Quality characteristics of Cheddar cheese using Imsil traditional strains (2024.10.23.~25, 한국식품영양과학회)</p> <p>10. Anti-inflammatory effects of heat-killed probiotic in LPS-stimulated RAW 264.7 macrophages (2024.10.30., 한국미생물학회)</p> <p>11. 한국식품저장유통학회 세션 개최</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 주제: 'Development and Future Directions of Functional Medifood for Animals Using Rhus Verniciflua'</li> <li>- 일시: 2024. 08. 29. 목. 14:00~16:40 (부산 벡스코)</li> <li>- 연사: 식품개발팀 정건희 박사 전북대학교 병원 이금화 교수 우석대학교 백향임 교수</li> </ul>

주요 사업	주요 성과
신제품 개발	<p><b>신제품 개발(6건)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 임실고다치즈 베이글칩 개발</li> <li>- 농축유라떼</li> <li>- 밀크잼</li> <li>- 저지유 베르크치즈</li> <li>- 아임매실(매실와인)</li> <li>- 쌍화유</li> </ul>
역량강화 교육	<p><b>연구원 역량강화 기기분석(도립현미경) 교육 실시 ('24.06.13.)</b></p> <p><b>2024 해외명장초청교육</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (6. 25.~ 28 / 19명 / 일본 북해도 / 명장 2명 초청)</li> </ul> <p><b>잔류농약분석기관 인증을 위한 연구자 교육('24.06.07.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농산물품질관리원 (경북 김천)</li> </ul> <p><b>2024한국치즈과학고등학교 치즈캠프</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (4월 ~ 7월 / 1,2반 34명 / 교육이수 42시간)</li> </ul> <p><b>임실 농산물 활용 체험교육 진행</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>: 딸기 떡케이크 만들기</li> <li>- 임실 관내 중·고등 대상 무상 교육 2회 진행(20명)</li> <li>- 임실 복숭아, 매실 농가 대상 교육 진행 (10명)</li> <li>: 쌀미까레 만들기</li> <li>- 임실 관내 초·중 대상 무상 교육 4회 진행(32명)</li> <li>: 옷막걸리 만들기 체험</li> <li>- 정읍 농가 대상 유상 교육 1회(20명)</li> </ul> <p><b>농가 교육</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>: 임실 복숭아, 매실 농가 대상 워크숍 진행(9월)</li> <li>: 전라북도인력개발원 교육 진행(5월, 6월, 10월)</li> <li>- 전라북도 농가 대상 창업 기반 소스 및 제빵 교육</li> </ul>
교육훈련	<p><b>2024 해외명장초청교육</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (6. 25.~ 28 / 19명 / 일본 북해도 / 명장 2명 초청)</li> </ul> <p><b>2024한국치즈과학고등학교 치즈캠프</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (4월 ~ 7월 / 1,2반 34명 / 교육이수 42시간)</li> </ul>

주요 사업	주요 성과
교육훈련	<p><b>유제품가공사 검정시험제도 시행</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 유제품가공사 3급 자격 검정시험 실시 ('24.06.14 / 20명 지원 / 20명 합격)</li> </ul> <p><b>임실 농산물 활용 체험교육 진행</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>: 딸기 떡케이크 만들기</li> <li>- 임실 관내 중·고등 대상 무상 교육 2회 진행(20명)</li> <li>- 임실 복숭아, 매실 농가 대상 교육 진행 (10명)</li> <li>: 쌀미까레 만들기</li> <li>- 임실 관내 초·중 대상 무상 교육 4회 진행(32명)</li> <li>: 옷막걸리 만들기 체험</li> <li>- 정읍 농가 대상 유상 교육 1회(20명)</li> </ul> <p><b>농가 교육</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>전라북도인력개발원 교육 진행(5월, 6월)</li> <li>- 전라북도 농가 대상 창업 기반 소스 및 제빵 교육</li> </ul>
기업지원	<p><b>임실유가공업체 현장애로 해결 및 기술지원</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생점검 부분 (6건)</li> </ul> <p><b>관내 완제품 미생물 안전성 상시 검사체계 구축</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 24년 1월~6월까지 진행_1,372건 / 6,860회 샘플 검사 진행 완료</li> </ul> <p><b>원유 분석 검사 (체세포, 세균수, 유성분)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 24년 1월~6월까지 진행_점수건수 694건, 실험건수 1,781건 진행 완료</li> </ul>
홍보	<p><b>몽골 GS, CU 편의점 수출 MOU 체결 (4월)</b></p>
네트워크 구축	<p><b>2024년 (사)한국산학연합회 중소기업산학협력센터 운영확인서 획득('24.02.29.)</b></p>
대외수상	<p><b>2024년 한국자원식물학회 춘계학술대회 포스터 우수발표상 수상 1건 (2024.04.26.) (사)한국자원식물학회</b></p>

## 네츄르먼트, 푸드 콘텐츠의 미래를 선도하다

푸드 콘텐츠 시장의 성장과 함께 독보적인 전문성을 바탕으로 업계를 선도하는 기업, 네츄르먼트(Naturellement)가 주목받고 있다. 네츄르먼트는 단순한 콘텐츠 제작을 넘어 푸드와 키친 관련 전반의 솔루션을 제공하며, 국내외 식품 기업과 소비자 사이의 가교 역할을 수행하고 있다.

### 푸드 콘텐츠 제작의 정점에 서다

네츄르먼트는 메뉴 개발과 요리 알고리즘 제작, 음식 사진 및 영상 콘텐츠 기획에 있어 업계 최고 수준의 역량을 보유하고 있다. CJ제일제당, 동원F&B, 서울우유 등 국내를 대표하는 식품 기업들과의 협업을 통해 브랜드 이미지를 강화하고 차별화된 콘텐츠를 제공해왔다.

특히, 테팔과 SK매직 같은 글로벌 기업과 함께한 요리 알고리즘 개발 프로젝트는 기술적 혁신과 창의성을 결합한 사례로 평가받는다. 전문적인 쿡킹 스튜디오를 운영하며 고품질의 콘텐츠 제작 인프라를 갖춘

네츄르먼트는 디지털 플랫폼을 기반으로 한 브랜딩 및 홍보 콘텐츠의 기획에서도 두각을 나타낸다. 클라이언트의 요구에 맞춘 맞춤형 콘텐츠는 물론, 소비자의 시선을 사로잡는 창의적이고 감각적인 비주얼 콘텐츠 제작은 네츄르먼트의 핵심 강점 중 하나다.

### 푸드 콘텐츠 제작의 정점에 서다

네츄르먼트는 메뉴 개발과 요리 알고리즘 제작, 음식 사진 및 영상 콘텐츠 기획에 있어 업계 최고 수준의 역량을 보유하고 있다. CJ제일제당, 동원F&B, 서울우유 등 국내를 대표하는 식품 기업들과의 협업을 통해 브랜드 이미지를 강화하고 차별화된 콘텐츠를 제공해왔다. 특히, 테팔과 SK매직 같은 글로벌 기업과 함께한 요리 알고리즘 개발 프로젝트는 기술적 혁신과 창의성을 결합한 사례로 평가받는다.

전문적인 쿡킹 스튜디오를 운영하며 고품질의 콘텐츠 제작 인프라를 갖춘 네츄르먼트는 디지털 플랫폼을 기반으로 한 브랜딩 및 홍보 콘텐츠의 기획에서도 두각을 나타낸다. 클라이언트의 요구에 맞춘 맞춤형 콘텐츠는 물론, 소비자의 시선을 사로잡는 창의적이고 감각적인 비주얼 콘텐츠 제작은 네츄르먼트의 핵심 강점 중 하나다.



### 출판 및 공공기관 협업을 통한 콘텐츠 확장

네츄르먼트는 푸드 콘텐츠의 영역을 단순한 디지털 콘텐츠에서 출판물로도 확장했다. 건강한 식단 가이드북, 레시피 북 등은 국립농업과학원, 서울시식생활지원센터와 같은 공공기관과의 협력을 통해 제작되었으며, 이는 전문성과 공공성을 모두 갖춘 콘텐츠로 평가받고 있다. 이러한 출판물은 건강과 웰빙을 중시하는 현대 소비자들에게 큰 호응을 얻고 있다.

### 전문성과 창의성의 조화

네츄르먼트의 성공은 전문성과 창의성의 조화에서 비롯된다. 요리 알고리즘과 같은 기술 기반의 콘텐츠부터 소비자 중심의 브랜딩 활동까지, 네츄르먼트는 시장의 변화와 트렌드에 발맞추어 발전해왔다. 글로벌 감각과 현지화 전략을 균형 있게 반영하여 클라이언트에게 맞춤형 솔루션을 제공하는 네츄르먼트는 단순한 콘텐츠 제작 기업을 넘어, 브랜드의 성공 파트너로 자리매김하고 있다.

네츄르먼트는 단순히 푸드 콘텐츠를 넘어, 지속 가능한 식품 문화를 만들어가는 데 기여하고자 한다. 창의성과 전문성을 기반으로 한 네츄르먼트의 행보는 앞으로도 푸드 콘텐츠 업계의 새로운 가능성을 열어갈 것으로 기대된다.





## 2024년 상반기 식품 산업 주요 정책 동향 : 변화와 전망

2024년 상반기, 식품 산업은 기술 발전, 환경 변화, 소비자 트렌드 등 다양한 요인에 의해 새로운 전환점을 맞이하고 있다. 이에 따라 정부의 정책 방향 역시 기존 틀에서 벗어나 혁신과 지속 가능성에 초점을 맞추고 있다. 본 연구소는 현재 산업에 영향을 미치는 주요 정책 동향을 심층적으로 분석해, 기업과 관련 기관들이 나아가야 할 방향을 제시하고자 한다.

### 1. 푸드테크의 확산: 산업 혁신을 위한 새로운 패러다임

푸드테크는 식품 산업 전반에 걸친 혁신의 중심축으로 자리 잡고 있다. 인공지능(AI), 로봇기술, 사물인터넷(IoT)을 활용한 푸드테크는 생산성 증대와 비용 절감뿐만 아니라 품질 향상과 안전성 제고에도 기여하고 있다.

정부는 이를 적극적으로 지원하기 위해 연구·개발(R&D) 투자 규모를 확대하고, 특히 중소기업 및 스타트업의 기술 도입을 장려하기 위한 세제 혜택과 기술 이전 프로그램을 운영 중이다. 스마트팜, 자동화 공정, 로봇 조리 기술은 국내외에서 이미 상용화되고 있으며, 이는 농업부터 제조, 유통까지 식품 산업 전반에 걸쳐 큰 변화를 불러오고 있다. 이러한 변화는 효율성을 높이는 동시에, 소비자들에게 더 나은 품질과 서비스를 제공하는 기반이 되고 있다.

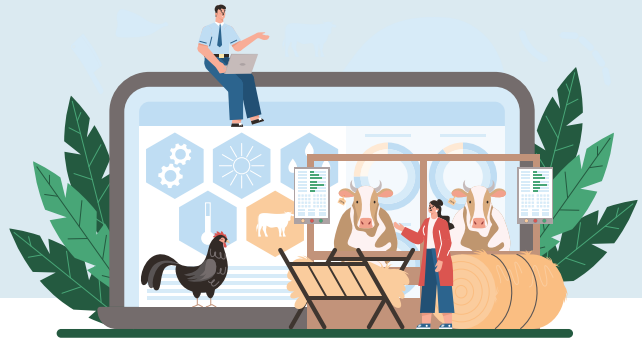
### 2. 지속 가능한 식품 환경 구축: 친환경 중심의 패러다임 전환

환경 문제와 소비자들의 건강에 대한 관심이 증가하면서 지속 가능한 식품 환경에 대한 요구가 커지고 있다. 정부는 이를 반영해 플라스틱 포장재 사용 규제를 강화하고, 재활용 가능 소재 사용을 장려하는 정책을 추진하고 있다.

또한, 유기농 인증 제도를 간소화하고, 친환경 농업 기술 도입을 지원하는 방식으로 농업생산 단계에서의 환경적 책임을 강조하고 있다. 특히, 탄소 배출량을 줄이기 위한 저탄소 농업 지원 정책은 환경 보호와 농가 수익 증대라는 두 마리 토끼를 동시에 잡는 것을 목표로 하고 있다. 이러한 노력은 식품 산업 내 ESG(환경, 사회, 거버넌스) 경영 실천을 더욱 가속화하는 원동력이 되고 있다.

### 3. K-푸드의 글로벌 확장: 브랜드 가치 상승

K-푸드가 세계적으로 큰 주목을 받고 있다. 전통적인 발효식품부터 간편식, 고급 치즈 제품에 이르기까지 한국 식품은 해외 시장에서 점차 강력한 경쟁력을 보이고 있다.



정부는 이러한 추세를 지속적으로 강화하기 위해 수출 관세를 완화하고, 중소 수출 기업에게 해외 전시회 참가 비용 지원, 바이어 매칭 프로그램 등을 제공하고 있다. 또한, 해외 소비자들의 입맛과 문화적 요구에 부응하는 맞춤형 상품 개발도 지원하고 있다. 글로벌 시장에서 K-푸드의 이미지는 단순히 '맛있는 음식'을 넘어, 건강하고 믿을 수 있는 제품이라는 긍정적 이미지를 구축하고 있다.

#### 4. 건강기능식품 시장의 성숙: 규제 개선과 신소재 개발

고령화 사회와 건강 중심 소비 트렌드가 결합되면서 건강기능식품 시장은 빠르게 성장하고 있다. 정부는 이와 관련해 기존의 복잡한 규제 절차를 간소화하고, 품질 인증 시스템을 더욱 강화해 소비자 신뢰를 높이고 있다.

특히, 특정 건강 문제를 해결하는 맞춤형 기능성 식품과 고령층을 위한 실버 푸드 개발이 주목받고 있다. 이러한 제품들은 소비자의 구체적인 건강 요구를 충족시키며, 동시에 기업들에게 새로운 시장 기회를 제공하고 있다. 또한, 신소재 개발을 위한 연구 지원이 확대되면서 국내 식품 기업들이 글로벌 시장에서도 경쟁력을 갖추 수 있는 발판이 마련되고 있다.

#### 5. 고물가 시대, 식품 가격 안정화와 소비자 보호

고물가 상황이 지속되면서 소비자들의 식품 접근성을 보장하기 위한 정책이 강화되고 있다. 정부는 주요 식품의 가격 안정화를 위해 농가 생산비 지원, 유통 단계에서의 가격 모니터링 강화, 그리고 저소득층을 위한 식품 쿠폰 지급 확대 등의 정책을 시행하고 있다.

이와 함께 농업 생산성을 높이는 기술 도입과 지원을 통해 식품 공급을 원활히 유지하려는 노력을 기울이고 있다. 이러한 정책은 소비자의 부담을 줄이는 동시에 식품 시장의 균형을 유지하기 위한 핵심 과제로 평가된다.

### 결론 : 식품 산업의 지속 가능한 성장을 위한 방향성

2024년 상반기, 식품 산업은 지속 가능한 성장과 혁신을 중심으로 한 큰 변화를 맞이하고 있다. 푸드테크의 확산, 지속 가능한 환경 조성, K-푸드의 글로벌화, 건강기능식품 시장의 발전, 그리고 물가 안정화 정책은 모두 산업의 미래를 결정짓는 중요한 요소다.

임실치즈앤식품연구소는 이러한 변화 속에서 새로운 기회를 발굴하고, 더 나은 연구와 기술 개발을 통해 국내외 식품 산업 발전에 기여할 것이다.



대한민국 치즈산업의 중심

**|재| 임실치즈 &  
식품연구소**

Imsil Cheese & Food Research Institute



55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50

**TEL** 063.644.2180 **FAX** 063.644.2185

[www.icf.re.kr](http://www.icf.re.kr)