농협식품연구원 소개

농협경제지주(주)식품연구원(이하 농협식품연구원)은 1994년도에 국산농산물의 부가가치 증진과 농협에서 취급하는 농식품의 안전관리를 위해 농산물가공기술연구소로 시작하여 1999년 농협식품연구소로 개편된 이래, 26년 동안 농산물의 부가가치 향상을 위해 꾸준히 노력하여 농식품 전문 연구원으로 자리매김하고 있습니다.

농협식품연구원은 2006년 1호 GAP인증기관, 2012년 농산물안전성검사기관, 2018년 농산물 검정기관, 2020년 벼(쌀) 품종 검정기관으로 지정받았습니다.

현재 품질분석, 연구개발, GAP인증을 담당하는 본원과 산지 농산물의 안전성 검사를 책임지는 4개 권역별 센터에서 농식품개발, 산지와 도 · 소매지의 농식품 안전관리, GAP인증관리 등의 업무에 매진하며 농촌발전 및 농식품 품질 향상을 위해 불철주야 노력하고 있습니다.

품질분석 및 안전성검사

농협식품연구원은 2003년부터 전국 4개소에 권역별 식품안전센터를 설치 · 운영하고 있습니다. 산지와 소비지에서의 농식품 안전성검사를 강화하고 있으며, 특히 농산물 잔류농약 검사를 전담하고 있습니다. 각 안전센터는 최첨단의 잔류농약 정밀분석장비를 보유하고 도매물류단계에서 320개 항목에 걸쳐 농산물 잔류농약 정밀검사를 실시해 유해농산물유통을 사전 차단하기위해 노력하고 있습니다.

권역별 식품안전센터는 연간 약 20,000건의 농산물에 대해 잔류농약 검사를 하며, 출하 전 산지에서 의뢰해 검사하는 산지 안전성 검사와 소비지에 반입되는 농산물을 수거하여 검사하는 유통단계 검사를 주요 축으로 안전성 관리를 하고 있습니다. 특히, 소비지에 반입되는 농산물의 부적합시 엄격한 관리를 하고 있습니다. 1차 부적합시는 한달간, 2차 부적합시는 3개월간, 3차 부적합시에는 해당 출하자가 농협 계통판매장에서 영구히 퇴출되는 삼진아웃제를 운영하고 있습니다.

그외 주요 식품 및 취약식품에 대하여 수거검사와 모니터링검사를 진행하고 있으며, 친환경 · GAP농산물에 대한 인증검사를 실시하고 있습니다.

최근에는 벼(쌀) 품종 검정기관을 취득하여 쌀 품종검사를 포함한 종합검사체계(미질, 품위, 잔류농약, 곰팡이독소, 중금속 등)를 통해 안전성 및 쌀 고품질화에 앞장서고 있습니다.

농산물우수관리인증(GAP인증)

농산물우수관리인증(GAP, Good Agricultural Practices)은 재배환경 및 과정, 수확 · 수확 후 관리, 저장과정 중에 생물학적, 화학적, 물리적 위해요소를 관리하여 안전성이 확보된 농산물을 공급하는 제도입니다.

소비자의 안전 농산물에 대한 수요와 이를 생산하는 농업인의 실익을 위해 농협식품연구원은 매년 꾸준한 GAP인증 홍보 활동과 더불어 인증기관 중 가장 많은 심사원을 확보하여 국내에서 제일 높은 인증농가 점유율을 차지하고 있습니다.

또한, 신속한 업무처리와 공정성을 갖추기 위해 국가공인 분석센터를 직접 운영하여 분석 업무를 포함한 인증과 관련된 모든 업무에 대해 총괄적으로 수행하고 있습니다.

식품제조업체 평가

농협식품연구원에서는 소비자에게 안전한 식품을 제공하기 위해 식품제조업체의 품질 · 위생수준에 대한 평가, 표시사항 검사, 농식품 위탁생산 및 양곡위탁가공 사전평가를 진행하고 있습니다.

식품제조업체를 대상으로 제조과정 전반에 대한 품질 · 위생수준 및 식품관련법규 준수여부에 대한 평가를 통해 농협하나로유통의 공급사 · 협력사에 대한 검증과 판매제품에 대한 안전성 확보로 농협의 대외적 신뢰성을 높여가고 있습니다.

표시사항 검사는 하나로마트 내 진열, 판매되는 상품의 표시사항의 적절성에 대한 사전 검사입니다. 국내에서 제조, 판매되는 모든 가공식품은 법으로 정한 표시방법에 따라 소비자에게 충분한 제품 정보를 제공 해야하기 때문에 원료명, 원산지, 알레르기, 영양성분 등 소비자가 제품을 선택하는 근거가 되는 정보가 신뢰성 있게 구성되어 있는지, 소비자 피해를 야기 시킬 수 있는 오류, 허위, 누락된 정보는 없는지 판매전에 충분한 검증이 되도록 법규, 식품공전, 관련기관의 유권해석 등 객관적 정보에 근거하여 적절성 여부를 판단합니다.

농식품 위탁생산 및 양곡위탁가공 사전평가는 지역농협에서 제품 또는 도정공정을 위탁생산하여 판매할 경우 품질 · 안전성 평가, 위생관리, 원산지관리 및 표시사항 등 전반적인 사전검증을 실시하는 업무입니다. 지역농협의 가공식품 판매 활성화 및 지역 농산물의 소비증진 등에 기여하여 해당농협의 경제사업 활성화, 소비자 피해 최소화, 농협 브랜드 이미지 실추 예방 등을 지원합니다.

농산물 연구개발

농협식품연구원은 연구개발을 통해 국산 농산물의 부가가치를 높여 농가 소득을 높이고, 소비를 확대하기 위해 Research(기초 분석, 소재 연구)에 중점을 두고 Development(연구를 기반으로 한 제품개발)을 병행하고 있습니다.

쌀 수요 확대를 위해 쌀가루 분석법 확립, 용도별 쌀가루 규격 설정 등 기초 연구를 바탕으로 쌀 가공제품을 개발 하였습니다. 쌀 함량 90% 이상인 부침 · 튀김가루를 개발하였으며, 그 외에도 쌀가루를 함유한 아이스크림, 과자 등을 출시해 쌀 가공제품 R&D 영역을 확장하고 있습니다. 또한 정부기관(농림부, 농촌진흥청)과도 협업하여 쌀 소재 연구, 가공용 품종쌀(예 : 한가루, 새미면 등)의 산업화 가능성 평가 등 다양한 연구를 추진해 성과를 내고 있습니다.

김치, 장류 등 전통발효식품 연구를 통해 농협 식품사업의 대표 품목인 김치의 품질 및 미생물 안전성을 확보하여 소비자들이 안심하고 소비할 수 있도록 지속적인 품질관리를 수행하고 있습니다.

최근에는 지역농산물인 버섯을 이용한 황태스낵 3종, 간편 국물팩 7종을 개발하여 지역 농산물 소비 확대 및 활성화를 위한 가공제품 개발을 수행하고 있습니다.

이처럼 농협식품연구원은 차별화된 소재 연구와 제품 개발로 국산 농산물의 부가가치 향상을 위해 노력하고 있습니다.

농산물 상품개발

국내산 농 · 수 · 축산물을 활용하여 부가가치를 향상시킨 제품 개발을 통해 농산물 등의 활용도를 높이고 소비자들은 좀 더 쉽고 편하게 국산 농산물 등을 접할 수 있게 하고 있습니다.

농산물, 장류, 음료, 과 · 채류 등 조합가공공장과 계열사들이 NPD(신제품개발)프로세스에 의해 상생 · 협력하여 기획부터 개발, 생산, 영업 등을 진행하고 있으며, HMR 형태의 아이스크림, 양념장, 곡물쉐이크, 숙취해소제 등을 생산하고 있습니다.

경쟁력 있는 상품 개발을 위하여 시장조사, 소비자 관능평가(FGI), 제품 개발 · 개선, 품질관리, 저장성 평가, 제품 사후 관리 등을 신속하고 정확하게 진행하고 있으며, 마케팅 · 기획 기능 신규 도입 및 강화를 통해 변동성이 심한 식품시장에서 빠르고 민첩하게 대응하고자 합니다.