

Korea

K

F

+

Food

Research

R

I

Institute

WE CREATE A BETTER+ TOMORROW



이롭게, 더 이롭게

식품 연구 개발을 통해 더 나은 미래를 만드는 KFR I,
우리가 내일을 연구하는 이유는 바로 당신입니다.

Objective & Function

설립목적 및 기능

한국식품연구원

KFR!

■ 설립목적 ■

식품분야의 연구개발, 공익가치 창출, 성과확산 및 기술지원 등을 통해
국가 산업 발전과 국민 삶의 질 향상에 기여

■ 주요 기능 ■

식품 기능성 규명,
신소재 · 신공정 연구 개발

식품 저장 · 유통 · 안전성
기술 연구 개발

전통식품의 세계화
연구 개발

식품 분석, 정보, 표준화 및
기반조성 연구 개발

전문인력 양성, 기술정책 수립
지원, 시험평가, 인증 등

정부, 민간, 법인, 단체 등과
연구 개발 협력 및 기술용역 수탁 · 위탁

중소 · 중견기업 등 관련 산업체
협력 · 지원과 기술사업화

Vision & Mission

비전 및 경영목표

■ 비전 ■

건강한국 실현에 기여하는
세계 수준의 식품 연구기관

■ 역할과 책임(R&R) ■

창의적 식품 연구를 통한 새로운 가치 창출
국가사회문제를 해결하여 국민의 건강과 삶의 질 향상에 공헌
농식품산업의 혁신성장 동력확보에 기여

■ 경영목표 ■

역동적인 연구환경 조성

차별화된 연구경쟁력 확보

소통 · 신뢰 · 화합의 협력체계 정착

■ 추진전략 ■

연구사업
재구성

연구조직
통합 · 재편

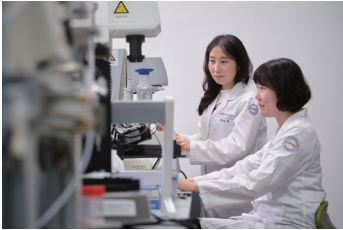
대형과제
기획 · 수행

공감
·
소통
·
화합

식품융합연구본부

FOOD
CONVERGENCE
RESEARCH DIVISION

국민 건강과 안전한 식품에 대한 국가 사회적 문제를 해결하고 푸드테크 융합기술에 기반한 식품산업발전을 선도하기 위하여 가공공정 원천기술 개발과 식품의 품질 및 소비안전 시스템을 연구하고 전통식품 등 식품산업 기반기술 고도화연구를 수행하고 있습니다.



가공공정연구단

- 바이오/식품 소재의 가공적성 극대화 및 품질 제어 기술 연구
- 천연첨가물 소재화 및 공정 최적화 연구
- 대체식품 및 축산식품 가공 공정 연구
- 수요자(고령자, 영유아 등) 중심의 식품 가공 공정 최적화
- 맛과 향미의 인지 측정 및 기반기술 구축
- 관능검사실 운영, 감각평가 지원 및 IRB 심의
- 가공식품의 물성 분석 및 평가



전통식품연구단

- 전통식품 유래균주 발굴, 유전체 및 대사체 연구
- 전통식품 건강기능성 물질 발굴 및 생산기술 개발
- 전통식품 품질 고급화를 위한 발효제어 기술, 숙성기술 및 유통기술 개발
- 특용자원의 첨단 소재화를 위한 표준 가공 공정 개발
- 특용자원의 신규 활성 성분 발굴 및 소재화 연구



안전유통연구단

- 식품위해인자 특성분석, 신속검출 및 제어 기술
- 식품 공급망의 위험관리 기술 및 시스템 개발
- 농식품 산지유통시설 최적화 연구
- 농식품 수확 후 관리 및 가공식품의 저장유통 신기술 개발
- 식품 품질평가 및 품질유지 관리 기술
- 친환경, 기능성 및 스마트 포장 기술 개발
- 식품 스마트 유통 시스템 연구 개발

식품기능연구본부

FOOD
FUNCTIONALITY
RESEARCH DIVISION

천연물로부터 기능성 소재 발굴과 작용기전 구명, 초고령 시대 대응 선도형 건강수명 증진 기술 개발 및 국민 건강 증진 기여 맞춤형 식이 서비스 기술을 확보하기 위한 연구를 수행하고 있습니다.



기능성소재연구단

- 기능성식품 원료 소재 발굴, 생리활성 평가, 생리활성 기전 및 지표 성분 연구
- 신규 건강기능식품 클레임 개발
- 대사성 질환 개선 연구 및 소재 개발
- 정신건강 증진 기능성 소재 개발
- Gut-axis 기반 식품-기능성 상관성 구명 연구
- 기능성식품 소재 은행 구축



노화대사연구단

- 노화대사 장애 제어 연구
- 생애주기별 건강수명 조절 연구
- 만성염증 및 면역기능 조절 연구
- 식품의 근육/혈관건강 증진 및 작용기전 연구
- 식품의 호흡기 질환 개선 연구
- 식품의 화학감각 인지기전 및 조절 기능 연구



맞춤형식이연구단

- 맞춤형 헬스케어식이모델 연구
- 식품과 건강유지 및 Omics(유전체, 대사체, 단백체)와의 상관성 연구
- 식품, 영양, 건강, 문화 통합정보시스템 구축
- 한국인 장내미생물·건강 정보 구축
- 장내미생물 유형화 및 유형별 건강 조절 식이 연구

식품산업연구본부

FOOD
INDUSTRY
RESEARCH DIVISION

식품기업 대상 전문 기술교육 훈련, 수요 맞춤형 연구연계(R&D) 지원 연구와 유망 식품기업 발굴 및 기술지원, 식품기업 간 협력체계 구축 지원 등 식품산업 육성에 관한 연구, 식품분석, 식품표준 연구, 우수식품 및 해외식품 인증, 식품인프라 지원 등을 수행합니다.



기업솔루션연구센터

- 유망 식품기업 발굴 및 기술 지원
- 식품기업 수요 맞춤형 연구 연계, R&D
- 식품기업 간 협력체계 구축 지원
- 식품전문 기술교육 훈련
- 우수식품인증 사업
- 수원국 현장 적정기술 개발 및 지원, ODA TASK
- 할랄·코셔·비건 등 해외식품인증 지원



식품분석연구센터

- 식품의 품질 및 위해성 평가를 위한 신규 분석법 연구
- 식품의 품질관리 및 제품개발을 위한 일반성분, 미량영양성분 및 분석기술 지원
- KS, 전통 및 술품질 등 정부 품질인증제품의 시험검사
- KOLAS 국제공인시험기관 운영 및 분석숙련도 능력 평가
- 국가연구장비 공동활용 시스템 운영 및 분석기술 교육



식품표준연구센터

- 다소비식품 주요성분, 원료공정 품질 표준화
- 외식/단체급식의 식품안전, 유통 품질 표준화
- 신식품시장 및 유통시스템 변화 대응 표준 개발
- KS, 전통식품, CODEX 등 표준/규격 제·개정
- 유기농 식품의 국제 동등성 확보를 위한 정책연구



인프라지원팀

- 실험동물연구동 운영
- 동물모델제작 및 실험기술 지원
- 시제품장 운영
- 원료 가공 및 시작품 생산기술 지원

스마트제조사업단

SMART FOOD
MANUFACTURING
PROJECT GROUP

- D.N.A. 기반 품질인식 및 지능형 시스템기술 상용화
- 스마트 생산 · 유통관리 및 효율화 · 최적화 솔루션 상용화
- 식품안전생산 공정 자동화 및 지능화 융합기술 사업화
- 대정부 소 · 부 · 장 관련 R&D 정책 지원

디지털팩토리사업단

DIGITL FACTORY
PROJECT GROUP

- 자동화시스템 기반 식품 제조 및 서비스 로봇 표준화 및 실증사업
- 디지털트윈 기술을 활용한 식품산업 디지털 전환 팩토리 사업 도출
- 디지털팩토리 에너지 활용 정책 및 기술 발굴
- 디지털 융합 플랫폼 기반 공정 자동화시스템 평가 및 기술 지원

푸드디지털 플랫폼기획단

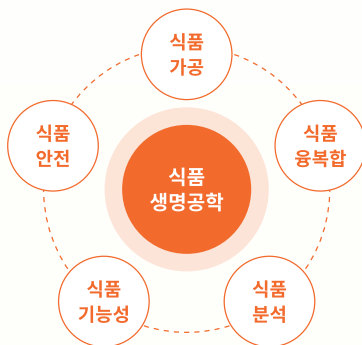
FOOD DIGITAL PLATFORM
PLANNING GROUP

- 국내 식품산업의 글로벌 경쟁력 강화를 위한 푸드테크 분야 대형과제 기획 지원
- 식품정보의 디지털화 지원을 위한 식품 디지털정보 플랫폼 구축 설계
- 푸드테크 산업 활용 기술개발, 지원시설 구축 및 기업지원 전략 구축
- K-푸드테크 비대면 생태계 구축을 위한 기본 계획 수립

UST 한국식품연구원 스쿨
UST KFRI SCHOOL

국민의 건강과 삶의 질 향상을 위하여 한국식품연구원의 중점 특화연구, 최첨단 연구 시설, 우수한 교육 연구환경 및 체계화된 교육시스템으로 글로벌 식품생명공학 전문인재를 양성합니다.

전공세부영역



입학전형

일반 전형

특별 전형

(외국인, 위탁생, 재외국민, 북한 이탈주민)

우수학생 조기선발 제도 시행

ICORE

(계약학과)

교육과정

- 박사과정
- 석사과정
- 석 · 박사 통합과정

문의

한국식품연구원 스쿨 사무국

E. ust-kfri@kfri.re.kr

T. 063-219-9065

UST 본부

T. 042-864-5551

F. 042-864-5554

KFRI 채용 안내

정규직

직종	지원자격	내용	전형일정
연구직	- 석사이상 - 모집분야 SCI (E) 논문 1편 (석사 2편) 이상	식품가공공정 연구, 식품의 품질 및 소비안전 연구, 식품바이오소재 및 영양대사 조절 연구 등	연 1~2회 (모집 시기에 따라 변동 가능)
기술직	- 모집분야 실무경력 3년 이상 - 모집분야 관련 전문 자격증 소지자	연구전략 수립 및 운영, 기술이전·사업화, 중소기업 지원, 청사·시설 관리, 정보보안·전산 인프라 관리	
행정직	- 제한 없음 - 모집분야 실무경력자 우대	기관운영, 사업관리, 대관업무, 예산관리, 재무관리, 인적자원 관리, 계약관리	
기술기능직	식품 관련 기술지원분야 실무경력자	성분 분석, 식품 소재 가공, 동물실험·미생물 관리, 식품인증, 국제 표준화 지원	
전문원	- 제한 없음 - 모집분야 실무경력자 우대	연구행정 지원, 사업행정 지원, 일반행정 지원	

연수직

직종	지원자격	내용	전형일정
(자체)박사후연구원	박사학위 소지자	박사후연구원 과정 (학위취득 후 5년 이내 지원 가능, 과제기반 테뉴어)	연 2회(반기별)
출연(연) 맞춤형 인력양성 사업	박사학위 소지자	박사후연구원 과정 (3년간)	연 2~3회
(자체)인턴	학사학위 이상	이공계 학사학위 이상 소지자 출연(연) 근무경험 제공	연 1~2회
이공계인턴	석사학위 이상	이공계 석사학위 이상 소지자 출연(연) 근무경험 제공	매년 4~6월
학생연구원	석/박사 과정	협약 대학과 연계하여 석/박사 학위 취득 과정	연 2회
UST 학생연구원	석/박사 과정	과학기술연합대학원대학교(UST) 연계하여 석/박사 학위 취득 과정	연 2회 (UST 일정에 따름)

단계별 채용전형



채용문의

홈페이지 www.kfri.re.kr

E. insa@kfri.re.kr

T. 063-219-9212

