

aT, 뭄바이 식품박람회서 K-푸드 수출길 넓혔다

10개사 참가·2420만 달러 수출상담 성과…소주 수출 MOU도 체결



▲가족위생방역지원본부 제공

농림축산식품부와 한국농수산식품유통공사(aT)가 인도 식품 박람회에서 한국 농식품의 현지 시장 진출을 지원하며 2420만

달러 규모의 수출상담 성과를 거뒀다.

농식품부와 aT는 지난달 29일부터 이달 1일까지 인도 뭄바이 봄베이 전시센터에서 열린 'Anuga Select India 2026'에 한국관을 구성하고 국내 농식품 기업 10개사의 수출상담을 지원했다.

한국관에는 신선과일과 부각·약과 등 스낵류를 비롯해 주류, 소스, 라면, 미숫가루 등 다양한 농식품이 전시됐다.

사전 온라인 상담을 통해 바이어의 관심 품목을 파악한 뒤 현장에서 기업과 바이어 간 1대1 상담을 연계해 구체적인 수출 협의를 진행했다. 현지 소비자를 대상으로 떡볶이·비빔밥·김밥·김치전

등을 선보이는 'K-푸드 쿨링쇼'도 열어 한국 식품과 식문화를 알렸다. 특히 주류 분야에서는 한국산 소주에 대한 현지 바이어의 관심이 업무협약(MOU)으로 이어졌다. 인도 소비자에게 익숙한 마살라 등 현지 향미를 접목한 제품 개발과 시장 맞춤형 상품화 방안도 논의됐다.

전기관 aT 수출식품이사는 "인도는 경제 성장과 소비시장 확대를 바탕으로 K-푸드의 수출 기회가 커지는 시장"이라며 "현지 유통망과 소비 특성을 반영해 우리 농식품의 인도 시장 안착을 지원하겠다"고 말했다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguplimes.com

사람 손에 맡겼던 면(麵), AI·로봇이 만든다



▲면제조 자동생산 공정 개념도

2030년 자율생산라인 구축 목표

한국식품연구원(원장 백현동, 이하 식품연)은 과학기술정보통신부 '출연(연) 전략연구사업'에 선정된 '면 제조 공정 초자동화를 위한 자율생산 공정 일체 지능형 생산 설비 개발' 과제에 지난 4월 착수했으며, 2030년까지 면 제조 전(全) 과정을 아우르는 자율생산 기술 개발을 본격 추진하고 있다고 밝혔다.

라면과 국수로 대표되는 면류(麵類)는 우리 식탁에서 가장 친숙한 음식 가운데 하나다. 2025년 국내 면류 생산액은 약 4조 원, 생산량은 140만 톤에 이르며, 수출액은 2023년 11억 1,553만 달러에서 2024년 13억 6,242만 달러로 1년 만에

22.1% 증가하는 등 K-푸드의 주력 품목으로 자리 잡았다. 특히 면 제조는 '배합 → 반죽 → 숙성 → 압연 → 절출 → 성형'으로 이어지는 단계마다 반죽의 수분과 탄력, 식감이 달라져 정해진 값만 따르는 기존 자동화 설비로는 일정한 품질을 맞추기가 쉽지 않다.

식품연은 식품 제조업 전반이 안고 있는 숙련공 감소에 대응하고, 정밀하고 표준화된 품질 관리체계를 구축하기 위해 면 제조공정을 대상으로 인공지능·로봇·디지털 기술을 하나로 묶은 '초(超)자동화 생산 설비 기술'을 개발한다.

▲ 반죽과 면의 품질 인자를 실시간으로 측정하는 '복합센

서 및 품질 데이터 시스템'

▲ 측정된 데이터를 바탕으로 품질을 예측하고 작업 조건을 스스로 판단하는 '시 의사결정 기술'

▲ 면을 집고 모양을 잡는 고난도 작업을 대신하는 '지능형 로봇·정밀 자동화 설비'

▲ 제조 현장을 그대로 본뜬 가상 공장(디지털 트윈)으로 전체 생산을 한눈에 살펴보고 제어하는 '통합 운영·관제 솔루션'

이번 연구에는 식품연을 중심으로 산·학·연 9개 기관이 참여한다. 식품연은 면 품질 분석과 공정 설계를 총괄하고, 복합센서·AI·로봇·디지털 트윈 각 요소 기술을 하나의 자율생산 라인으로 통합하는 역할을 맡는다.

안진아 기자
midal0210@naver.com

우유자조금관리위, 국산 우유·치즈 매력 알렸다

시민 참여형 체험으로 국산 유제품 가치 전달

우유자조금관리위원회(위원장 이승호)는 지난 3일부터 4일까지 이틀간 안양 평촌중앙공원에서 열린 '2026 밀크&치즈페스티벌'을 성황리에 마무리했다.

올해 행사는 지난해에 이어 '우유는 신선식품입니다'를 핵심 메시지로, 소비자들이 국산 우유와 치즈를 직접 맛보고 만들어보면서 우리 유제품의 신선함과 가치를 자연스럽게 경험할 수 있도록 구성됐다.

행사 기간 가족 단위 방문객을 비롯한 시민들이 행사장을 찾아 다양한 요리·시식·체험 프로그램에 참여했다.

'밀크&치즈페스티벌'에서는 식빵 치즈피자와 치즈 케사디아, 우유치즈 철판 아이스크림

등 국산 우유와 치즈를 활용한 요리 프로그램이 운영됐으며, 신선우유 라떼 자율시음과 치즈 핑거푸드 만들기 등 다양한 시식 프로그램도 마련됐다.

이와 함께 국산 우유(K-MILK)와 치즈를 소개하는 전시·홍보관과 목장형 유가공제품 전시·판매 공간을 운영하고, 젓소 방향제와 우유 치즈



▲우유. 픽사베이

키링 만들기, 캐리커처 등 가족 단위 방문객이 함께 즐길 수 있는 체험 프로그램을 선보였다.

함께 운영된 '도심 속 목장 나들이'에서는 우유의 생산부터 소비까지 이어지는 과정을 쉽고 재미있게 알아볼 수 있도록 교육과 요리, 체험 프로그램을 운영했다.

신선수호 젓소케이크와 신선 로제 치즈러스크, 우유 아이스크림 등을 직접 만들어보는 한편, 신선가치 배지와 우유 비누 만들기, 신선 시크릿 마스터 블록 등 어린이 체험 프로그램을 통해 우유의 신선한 가치도 자연스럽게 알아볼 수 있도록 했다.

이 밖에도 유업체 및 목장형 유가공제품 할인판매존, 인산 자조금 체험행사, 매머드커피 라떼 3종 시음 등 다양한 부대 프로그램이 함께 운영되면서 행사장을 찾은 시민들에게 국산 유제품을 맛보고 즐길 수 있는 기회를 제공했다.

한국식품안전관리인증원, 영양성분 분석 역량 입증

한국식품안전관리인증원(원장 한상배, 해협인증원)이 세계적으로 권위 있는 국제비교속련도(FAPAS) 평가에서 영양성분 분야 3년 연속 '만족(Satisfactory)' 판정을 받으며, 분석 역량의 국제

적 신뢰성을 다시 한번 입증했다. 해협인증원은 이번 평가에서 핵심 영양성분 항목인 수분과 비타민C 분야에서 3년 연속 '만족' 판정을 받았다. 또한 올해 처음 참여한 회분 분야에서도 '만족'

판정을 받아 영양성분 전반에 걸친 고도화된 시험·분석 역량을 입증했다.

해협인증원 한상배 원장은 "3년 연속 국제비교속련도(FAPAS) 평가에서 '만족' 판정을

받은 것은 해협인증원의 영양성분 시험·분석이 세계적 수준임을 입증한 매우 뜻깊은 성과"라며, "앞으로도 시험·분석 역량을 지속적으로 고도화해 정확하고 신뢰도 높은 국가 식품영양성분 데이터를 생산해 수요자 맞춤형 서비스를 제공하는 데 최선을 다하겠다"라고 밝혔다.

서울우유, 과채주스 '아침에주스 클렌즈' 출시

보라색·초록색 과채 염색해 균형 있게 배합

서울우유협동조합(조합장 문진섭)이 일상 속 건강관 루틴을 돕는 신제품 '아침에주스 클렌즈 2종'을 출시한다.

웰니스(Wellness) 트렌드 확산으로 꾸준히 건강관리를 실천하는 소비자들이 늘면서 프리미엄 건강 음료 수요 역시 증가하고 있다. 특히, 원물과 영양 중심 식단에 대한 관심이 높아지면서 과일, 채소 등을 활용한 클렌즈 주스가 인기를 끌고 있다. 이에 서울우유는 1993년 출시 이후 소비자들의 꾸준한 사랑을 받고 있는 대한민국 대표 냉장주스



▲서울우유제공

브랜드 '아침에주스'를 통해 건강한 루틴을 돕는 데일리 클렌즈 주스를 새롭게 선보이고, 제품 라인업을 확대한다.

신제품 '아침에주스 클렌즈(730ml)'는 '베리블렌드'와 '그린블렌드' 총 2종으로, 다양하고 신선한 과채를 균형 있게 배합한 것이 특징이다.

여기에 비타민 B1, B2, B6, B12, 나이아신, 판토텐산, 엽산 등 비타민 B군 7종을 강화하여 활력 있는 일상을 위한 영양적 가치를 한층 높였다.

'베리블렌드'는 블루베리, 푸룬, 레드비트, 배, 사과, 빌베리 등 보라색 과채의 풍부한 영양을 담았고, '그린블렌드'는 키위, 케일, 양배추, 청포도, 사과, 파인애플 등 초록색 과채의 신선함을 담아낸 만큼 취향에 따라 다양하게 즐길 수 있다.

조류인플루엔자(AI)·아프리카돼지열병(ASF) 예방 「농장 4단계 소독」요령

1단계

농장 진입로 생석회 도포

농장 진입로 폭 2m 이상 바닥이 보이지 않을 만큼 충분히 도포

- 1주일 간격 반복 도포, 비·눈 내린 후 즉시 재도포
- 도포된 생석회 위에 산성 소독제 살포 금지

2단계

농장 내부 매일 청소·소독

※ 소독약은 용법용량의 권장 희석배수 준수

- 농장 내부, 사료빈·퇴비사·출하대 주변 매일 청소·소독
- 야생조수류 유인 요소(사료·폐사축·왕겨 등) 방치 금지

3단계

축사 출입시 장화 갈아신기·손 소독

세척수·물(세척조)을 이용하여 신발(장화)에 붙은 유기물 제거 후 신발소독조 사용

※ 신발소독조 소독약은 2~3일 간격 교체

- 지정된 관리자 외 축사 출입 최대한 통제
- 축사 출입시 손 소독, 방역복·위생장갑·전용장화 착용

4단계

축사 내부 매일 소독

축사 청소·소독 순서
① 청소·세척·천장→벽→바닥 순
② 건조
③ 소독약 살포
천장→벽→바닥 순

- 사람·가축에 직접적인 소독제 분사 금지
- 가축과 직접 접촉하는 물품소독 철저 및 외부 반출 금지

농장에서의 철저한 방역수칙 준수만이 가축질병 피해를 막아낼 수 있습니다.

