경상국립대 오렌지카우, CES 2027 푸드테크 혁신상 수상

축산과학부 주선태 교수 식육과학연구실서 출발
생체모사·3차원 정밀 성형기술 융합…글로벌 시장 진출 추진

경상국립대 농업생명과학대학 축산과학부 식육과학연구실 교원 창업기업 ㈜오렌지카우가 고기의 근섬유와 마블링까지 재현한 대체육 기술로 세계 최대 기술 전시회 CES 2027의 푸드테크(Food Tech) 부문 혁신상(Innovation Awards Honoree)을 받았다.

CES 혁신상은 미국 소비자기술협회(CTA)가 기술 제품의 혁신성 등을 평가해 선정하는 국제적인 상으로, CES에서 주목받는 기술과 제품을 소개하는 주요 프로그램이다. 오렌지카우의 수상작은 'MARVEL MARBLE™: Whole-Cut Alternative Meat Series with Biomimetic Myofiber Structure'다.

그동안 대체육 시장은 햄버거 패티, 소시지, 너깃 등 분쇄·재성형 제품을 중심으로 성장해 왔다. 소비자가 실제 육류에서 기대하는 근섬유의 방향성, 씹힘성, 지방 분포, 육즙 같은 복합적인 품질 특성은 구현하기 어려웠다. 오렌지카우는 생체모사 근섬유(Biomimetic Myofiber) 구조화 기술과 3차원 정밀 성형기술을 융합해 이 한계를 넘었다.

근섬유 배열과 지방 분포를 정밀하게 설계해 스테이크 같은 덩어리 형태의 정육형(Whole-cut) 대체육을 만든다.

같은 기술 플랫폼으로 순수 식물성 대체육은 물론 동물세포 유래 배양근육조직을 결합한 하이브리드 배양육까지 개발할 수 있다.

기술의 뿌리는 경상국립대 식육과학연구실의 식육과학·근육생물학 연구다.

주선태 교수 연구팀은 대체육 연구가 식품 배합기술에 머물러서는 안 된다는 문제의식에서 출발해 실제 근육조직의 구조와 물성을 분석하고, 이를 식물성 단백질과 배양근육조직을 활용한 제조기술에 접목해 왔다. 오렌지카우는 이 연구성과를 산업화하기 위해 설립됐다.



▲주선태 교수가 대표로 있는 축산과학부 식육과학연구실의 교원 창업기업 ㈜오렌지카우가 고기의 근섬유와 마블링까지 재현한 대체육 기술로 세계 최대 기술전시회 CES 2027의 푸드테크(Food Tech) 부문 혁신상(Innovation Awards Honoree)을 받았다.

경상국립대는 창업·투자 환경이 수도권에 집중된 가운데 지역대학 연구실에서 출발한 기업이 글로벌 기술 무대에서 경쟁력을 인정받았다는 데 의미를 뒀다.

오렌지카우는 이 기술을 바탕으로 차세대 대체육의 상용화와 글로벌 시장 진출을 추진할 계획이다.

주선태 교수는 "이번 CES 혁신상 수상은 단순히 한 기업이 상을 받았다는 의미를 넘어, 지방국립대학교의 연구실에서도 세계가 인정하는 혁신기술을 개발할 수 있다는 가능성을 보여준 성과라고 생각한다"라고 말했다.

그는 "우리는 기존 고기를 단순히 흉내 내는 대체육이 아니라, 실제 고기의 근육구조를 과학적으로 이해하고 이를 재현하는 새로운 식품 제조기술을 개발하고자 했다"라며 "이번 수상을 계기로 한국의 식육과학 기술이 세계 미래 식품산업의 혁신을 선도할 수 있도록 연구개발과 사업화에 더욱 매진하겠다"라고 강조했다. 이어 "지역 대학의 연구성과가 지역의 일자리와 산업을 창출하고, 나아가 세계 시장으로 진출하는 성공적인 산학연계 모델을 만들겠다"라고 덧붙였다.

한명덕 기자
press582@nonguptimes.com

충남도 고품질 양송이 생산, 온·습도·환기 중요

늦가을 양송이 재배 환경 관리 강조

충남도 농업기술원은 늦가을 큰 일교차로 양송이 재배사 내 결로와 과습이 발생하기 쉬운 만큼 온·습도 조절과 환기 등 재배 환경 관리를 철저히 해줄 것을 강조했다.

양송이 자실체 발생기에는 온도 17~18℃, 상대습도 85~90%, 이산화탄소 농도 3000ppm 미만을 유지하는 것이 중요하다.

특히 주야간 온도 차이로 발생하는 결로와 과습은 버섯 품질 저하, 병해 발생으로 이어질 수 있어 주의해야 한다.

하루 중 기온이 비교적 높은 낮 시간대에 2~3회, 회당 10분씩 환기하고 외부의 찬 공기가 버섯에 직접 닿지 않도록 관리해야 한다.

물을 지나치게 많이 주거나 버섯 표면에 결로가 생기면 세균성 갈반병 발생 위험이 커지므로 버섯 표면의 수분을 최소화해야 한다. 또 버섯파리와 응애 등 병해충 발생을 예방하기 위해 재배사 내부와 주변의 청결을 유지하는 것도 중요하다.

도 농업기술원 관계자는 "일교차가 큰 가을철 결로·과습 관리가 양송이 품질을 좌우할 수 있다"라며 "적정 생육 환경 유지와 철저한 위생 관리로 고품질 양송이를 안정적으로 생산할 수 있도록 관리해야 한다"라고 말했다.

김경수 기자
kyungsuk@nonguptimes.com


▲고품질 양송이 생산, 온도·습도·환기 중요

이기숙 명인과 함께하는 12월 '경기잇는식탁' 모집

경기도 먹거리광장은 지난 16일부터 19일까지 전통 식문화의 진수를 오감으로 경험할 수 있는 참여형 프로그램 '경기잇는식탁'의 12월 참여자를 모집했다.

'경기잇는식탁'은 식품명인의 삶과 철학이 담긴 이야기를 듣고 조리 실습을 통해 건강한 전통 식문화를 경험하는 참여형 프로그램이다.

12월 행사는 조선 3대 명주인 '감홍로주'를 3대째 계승하고 있는 대한민국 식품명인 제43호 이기숙 명인과 함께한다.

참가자들은 명인의 생생한 강연을 통해 감홍로주에 깃든 역사와 전통주의 문화적 가치를 배우고, 전통주를 현대적 감각으로 재해석한 다채로운 미식 체험에 나선다.

깊고 그윽한 풍미의 감홍로주 시음은 물론, 은은한 전통주의 향을 머금은 '감홍로주 초콜릿 만들기' 실습과 시식을 통해 세대를 아우르는 우리 전통 식문화의 색다른 매력을 만끽할 수 있다.

프로그램은 12월 5일 경기도 먹거리광장 쿠킹스튜디오에서 ▲7회차(10:00~13:00)와 ▲8회차(14:00~17:00) 두 차례로 나누어 회차별 20명씩 총 40명을 대상으로 운영한다.

만 19세 이상 경기도민 및 도내 거주자라면 누구나 무료로 참여할 수 있다.

자격 및 우선 선발 대상 여부를 확인한 후 선착순으로 선정하며, 최종 결과는 23일 오후 3시 경기도농수산진흥원 누리집 게시와 함께 개별 안내할 예정이다.

정영란 기자
yungran528@hanmail.net

나주 전통주 경쟁력 입증…청년 양조장 2곳 나란히 수상

페어리플레이 기타주류 최우수상·비탁주 인기상 동시 수상

전남광주통합특별시 나주시에 위치한 청년 양조기업 2곳이 '2026 남도 우리술 품평회'에서 최우수상과 인기상을 나란히 받으며 지역 전통주의 경쟁력을 입증했다.

나주시는 지역 주류제조업체인 농업회사법인 ㈜페어리플레이(대표 이송미)와 달가림(대표 이슬기)이 최근 광주MBC 공개홀에서 열린 '2026 남도 우리술 품평회'에서 각각 최우수상과 인기상을 받았다고 12일 밝혔다.

올해 품평회는 전남광주통합특별시가 주최하고 (사)전남전통주생산자협회가 주관했으며 25개 업체에서 출품한 43개 제품이 참가해 품질과 경쟁력을 겨뤘다. 이번 품평회에서 페어리플레이의 '이제:배로 만들다'는 기타주류 부문 최우수상과 비탁주 부문 인기상을 동시에 수상하며 2관왕에 올랐고 달가림의 대표 제품인 '월하주' 역시 탁주 부문 인기상을 받으면서 올해 인기상이 수여된 탁주와 비탁주 2개 부문을 모두 나주 지역 양조기업이 차지하는 성과를 거뒀다.


▲'2026 남도 우리술 품평회'에서 탁주 부문 인기상을 받은 달가림의 대표 제품 '월하주' 제품.

특히 페어리플레이의 '이제:배로 만들다'는 지난 2024년부터 올해까지 3년 연속 최우수상을 받으며 나주배를 활용한 지역 특화 주류의 품질과 경쟁력을 꾸준히 인정받고 있다.

페어리플레이는 30대 청년 여성 기업인 이송미 대표가 운영하는 주류제조기업으로 나주시 남고문로에 위치한 양조시설에서 나주배를 활용한 한국형 페리(Perry)를 생산하고 있다.

대표 제품인 '이제:배로 만들다'는 순수 배즙 발효 기술을 바탕으로 만든 알코올 도수 5%의 스파클링 과실주로 나주배의 특성을 살린 지역 특화 주류로 올해 나주시가 개최한 프랑스 명장요리사협회(MCF) 환영행사에서 만찬주로 선보이는 등 나주를 대표하는 지역 주류로서의 가능성을 넓혀가고 있다.

탁주 부문 인기상을 받은 달가림 역시 청년 여성 양조인 이슬기 대표가 운영하는 지역 양조장으로 지난 2023년 3월 나주시 빛가람로에 문을 열었고 전통 탁주인 '월하주'를 대표 제품으로 생산하며 지역을 기반으로 한 주류 제조와 브랜드 육성에 힘쓰고 있다.

'월하주'는 지난해 나주를 방문한 프랑스 클레르몽페랑 대표단 환영행사의 만찬주로 사용되는 등 국내외 방문객들에게 나주의 전통주를 알리는 역할도 해왔다.

윤병태 나주시장은 "지역 전통주와 특화 주류가 나주 농산물의 소비 확대와 농업인 소득 증대로 이어질 수 있도록 판로 확대와 홍보를 적극 지원하고 청년 양조기업들이 안정적으로 성장할 수 있는 기반을 마련하는 데 힘쓰겠다"고 밝혔다.

익산시, 토마토갈색주름과실바이러스 주의 당부

농장 위생관리 철저·의심 증상 신고 당부

익산시가 토마토 재배농가의 바이러스 피해를 막기 위해 농장 위생관리 강화와 의심 증상 발견 시 신속한 신고를 당부하고 나섰다.

익산시는 최근 인근 지역에서 토마토갈색주름과실바이러스(ToBRFV) 발생이 이어지고, 지역에서도 의심 사례가 확인됨에 따라 농가 대상 예방 홍보와 현장 대응을 강화하고 있다고 12일 밝혔다.

현재 의심 농가에서 시료를 채취해 국립농업과학원에 정밀검사를 의뢰한 상태다.

시는 작업도구 소독약제를 배부하는 등 농가의 감염 예방을 지원할 계획이다.

토마토갈색주름과실바이러스는 토마토를 비롯해 고추·파프리카 등 가지과 작물에 감염되는 식물 바이러스로, 현재 치료제가 없어 사전 예방과 조기 발견이 중요하다.

바이러스에 감염되면 잎에 모자이크 무늬와 황화, 주름 등의 증상이 나타나고 과실에는 갈색 반점과 주름, 착색 불량 등이 발생해 상품성이 떨어진다.

이에 시는 농가에 다른 재배시설 방문을 자제하고 외부인의 출입을 최소화하도록 안내하고 있다.

안진아 기자
midal0210@naver.com

