

모시는 글

세계김치연구소는 2010년 3월 개소 이후 김치산업 발전방안을 모색하기 위하여 김치산업 발전 심포지엄을 매년 정기적으로 개최해 오고 있습니다. “제1회 김치의 정체성과 패러다임 재조명(2010)”을 시작으로 “제2회 김치산업 중흥의 재도약 기반 구축(2011)”, “제3회 김치와 소금(2013)”을 주제로 개최하였으며, 올해는 제4회로 “새로운 환경변화에 대응한 김치산업 발전전략”이라는 주제 아래 한국식품저장유통학회와 공동으로 최근 식품소비 트렌드에 맞는 김치산업의 발전방안을 모색하고자 합니다.

김치는 오랫동안 우리 민족의 입맛과 건강을 지켜 온 전통발효식품이며, 이미 건강식품으로 세계인들로부터 크게 주목을 받고 있습니다. 뿐만 아니라 산업계, 학계, 정부, 우리 국민 모두가 김치의 세계화를 위한 다양한 노력들을 기울여, 작년 12월 김장문화가 유네스코 인류무형문화유산 목록에 등재되었습니다.

그러나 최근 온난화 등 기후변화에 따른 원료수급 불안정 심화, 건강과 안전에 대한 소비자 욕구 상승 등 변화하는 자연환경과 사회·경제 및 문화적 추세에 맞추어 원료생산에서 김치의 제조, 포장, 유통에 이르기까지 김치산업 전 과정에 이르는 각 영역별 발전전략이 필요한 실정입니다.

이번 심포지엄에서는 김치 원료 수급 안정화 방안, 김치발효의 종균 적용기술 현황, 김치의 위생적 생산 방안, 국내·외 포장산업 현황과 김치 포장 기술사례 등 다양한 토론의 장을 마련하고자 합니다.

바쁘시더라도 부디 참석하시어, 김치산업이 보다 발전적으로 나아갈 수 있는 소중한 소통의 장으로 만들어 주시기를 부탁드립니다.

감사합니다.

2014년 10월

세계김치연구소장 박 완 수
한국식품저장유통학회장 정 신 교

행사일정

시 간	세부일정	비 고	시 간	세부일정	비 고
09:30~10:00	등 록	사 회: 김춘광 박사 (세계김치연구소)	13:30~14:00	김치발효의 종균 적용기술 현황 장해춘 교수(조선대학교)	좌 장: 이상한 교수 (경북대학교)
10:00~10:10	개회사 정신교 회장(한국식품저장유통학회)		14:00~14:30	사카린의 첨가가 김치의 발효 및 품질특성에 미치는 영향 이미애 박사(세계김치연구소)	
10:10~10:20	축 사 김성훈 위원장(광주세계김치문화축제위원회)		14:30~15:00	국내·외 포장산업 현황과 김치 포장 기술 사례 이준영 박사(한국생산기술연구원)	
10:20~10:50	김치산업 현황과 전망 서혜영 박사(세계김치연구소)	좌 장: 박성훈 실장 (세계김치연구소)	15:00~15:30	김치의 위생적 생산 방안 손영욱 연구관(식품의약품안전처 식품기준과)	좌 장: 박채린 본부장 (세계김치연구소)
10:50~11:20	김치 원료 수급 안정화 방안 정영배 단장(세계김치연구소)		15:30~15:40	휴 식	
11:20~11:50	절임배추 산업 및 기술 현황 구경형 박사(한국식품연구원)		15:40~16:25	종합토론	
11:50~13:30	오 찬		16:25~16:30	폐회사	