

전분산업의 현황과 지원육성 방안 연구

전분(starch)은 곡류(쌀, 옥수수, 밀 등)와 구근류(감자, 고구마 등)의 주성분으로, 이들 원료로부터 전분을 분리하여 식품뿐만 아니라 포장재, 건축재료 등 산업용으로 널리 사용되고 있다. 식품산업에서는 전분당을 비롯하여 라면, 과자 등 다양한 제품의 원료로 사용되며, 그 사용량이 크다. 그러나 국내에서 사용되는 전분은 대부분 수입에 의존하고 있으며, 80년대 백여 곳을 넘던 고구마 전분 공장도 대부분 폐쇄되었다. 우리나라 전분산업이 소멸된 원인을 분석하고 주변국들의 관련 정책을 조사하여 전분산업을 지원 육성할 정책 방안을 제시하고자 한다.

연구내용:

연구총괄- 이철호 교수

세부과제-

1. 전분의 용도와 국내외 생산 이용 현황 - 박은영 교수
2. 전분의 생산 가공과 신기술 개발 - 박현진 교수
3. 전분의 국산화와 용도개발에 대한 경제성 분석 - 안병일 교수
4. 제 외국의 전분산업 육성 정책 - 이광호 박사

연구방법:

- (1) 연구기간: 2024년 1월 - 2024년 6월 (6개월 과제)
- (2) 연구내용 분야별 연구자 선정, 집필의뢰(과제당 원고료 200만원)
- (3) 관련 식량안보세미나 개최 - 2024년 5월
- (4) 총 예산: 2,000만원(연구비, 세미나 개최비용)
- (4) 2023년 6월 연구 최종 결과보고서 제출, 관련 단행본 발간

기대효과:

- (1) 전분산업의 활성화를 위한 정부 지원 근거 마련
- (2) 전분산업 활성화를 통한 농업생산 확대와 식량안보 증진