

R&D 농림식품기술기획평가원 R&D 이슈브리프 ISSUE BRIEF



| 발행일 | 2026.7.31.
| ISSN | 3022-8913

| 발행처 | 총괄기획본부 정책개발실



2026년 7월호

미래 농식품 산업의 기반 푸드테크 산업의 현재와 미래

푸드테크는 식품의 생산·가공·유통·소비 전반에 AI, 바이오기술, 로봇 등 첨단기술을 접목하는 융합산업으로, 식품산업의 생산방식과 가치사슬을 전환하는 새로운 성장동력으로 주목받고 있다. 최근에는 세포배양식품과 식물성 대체식품을 넘어 AI·로봇 기반 스마트 제조, 맞춤형 영양, 식품 업사이클링, 친환경 포장 등으로 적용 범위가 빠르게 확대되고 있다. 이번 7월호에서는 푸드테크 산업의 현재와 미래를 주제로, 국내외 주요 정책과 기술·산업 동향을 살펴보고자 한다.

📄 정책·제도

푸드테크 산업 고도화를 위한
정책·공공 R&D의 방향

원고 : 김규태 교수(연세대학교)



🔧 기술개발



단백질 대체에서 식품 설계로,
식물성 대체육 기술의 혁신

원고 : 최미정 푸드테크 PD
(농림식품기술기획평가원)

👤 산업·현장

기술과 시장을 잇는
푸드테크 산업의 도약

원고 : 김정훈 연구소장((주)인테이크)



푸드테크 산업 고도화를 위한 정책·공공 R&D의 방향

원고 : 김규태 교수(연세대학교)

글로벌 정책 동향

미국 연방 규제 정립 + 주 단위 갈등 - FDA-USDA 역할 분담 - 세포배양육 판매 제한 주 확산	EU 명칭·표시 규제와 환경규제 강화 - 육류 유사 명칭 제한 논의 - PPWR-CBAM 대응 확대	싱가포르 식량회복력 중심 전략 전환 - Food Story 2 전환 - 공급망 다변화·비축 강화	중국 미래식품의 국가전략화 - 식량안보법 시행 - 배양육·대체식품 육성	일본 산·학·연 협력형 점진 육성 - 민관협의체 중심 - 푸드테크 연구단 운영
--	--	--	--	--

(미국) 미국은 FDA는 세포 증식·배양 및 채취 단계의 안전성을 검토하고, USDA는 이후 생산·가공·유통을 관리하는 역할 분담 체계를 운영하고 있다. '22년 세포배양 닭고기(에 이어 '25년 Wildtype사의 세포배양 연어가 FDA 검토를 통과하면서 규제 적용 범위도 육류에서 수산물로 확대되고 있다. 다만 연방 차원의 규제 경로가 마련된 것과 달리 일부 주에서는 세포배양육 판매를 금지하거나 유예하고 있다. 이에 따라 미국 시장 진입을 위해서는 **안전성 입증뿐만 아니라 기존 축산업계와의 관계, 표시·명칭, 지역 정치와 소비자 수용성까지 함께 고려할 필요가 있다.**

(EU) EU는 신식품의 안전성 승인 여부를 넘어 제품의 명칭·표시와 포장·유통 기준까지 규제 범위를 확대하고 있다. '25년 유럽의회는 식물성 제품에 'burger', 'sausage', 'steak' 등 육류 관련 명칭의 사용을 제한하는 **안을 의결했으며**, 향후 EU 이사회 및 집행위원회와의 협의를 거쳐 최종 확정될 예정이다. 또한 포장 및 포장폐기물 규정(PPWR)와 탄소국경조정제도(CBAM) 등 순환경제·탄소 규제가 강화되면서 재생원료 사용, 포장재 감축, 재활용성 제고 등 **친환경 포장 대응도 푸드테크 기업의 주요 과제로 부상**하고 있다.

(싱가포르) 싱가포르는 세포배양육의 상업 판매를 세계 최초로 허용하고 대체단백질을 도시형 식량안보 수단으로 육성해 왔다. 최근에는 '30년까지 싱가포르 자체적 생산을 30% 높이겠다는 '30 by 30' 목표에서 벗어나, 수입산 **다변화와 비축, 공급국 협력을 강조하는 'Food Story 2' 전략으로 정책 방향을 재조정**하고 있다. '35년까지 채소·섬유 20%, 단백질 30%의 안정적 공급을 목표로 하며, **푸드테크를 신산업 육성을 넘어 국가 식량공급망의 회복력을 높이는 수단으로 활용**하고 있다.

(중국) 중국은 식량안보를 국가 핵심전략으로 강화하고 미래식품을 전략적 안보 자산으로 편입하고 있다. '24년 시행된 식량안보법을 통해 곡물 자급, 농지 및 유전자원 보호, 음식물 낭비 방지, 과학기술 기반 생산성 향상을 제도화했다. 또한 농업 분야 5개년 계획에 배양육과 식물성 대체식품을 포함하여 미래 식품 기술을 식량안보 확보와 농업 생산성 혁신을 위한 핵심 분야로 육성하고 있다.

(일본) 일본은 급격한 규제 도입보다는 산·학·연 협력과 민관협의체를 기반으로 푸드테크 산업을 점진적으로 육성하고 있다. 「식료·농업·농촌 정책 기본계획」에 따라 대체식품과 차세대 식품 기술개발을 지원하고 있으며, 160개 이상의 기업·스타트업·정부·연구기관이 참여하는 푸드테크 연구단을 운영하고 있다. 이를 통해 **기술개발과 실증, 제도 개선, 시장 형성을 연계하는 협력 생태계 구축을 추진**하고 있다.

국내 정책 동향 및 시사점

(법률·제도) 「푸드테크산업 육성에 관한 법률」 시행('25.12.21.)으로 푸드테크·푸드테크산업·푸드테크 혁신클러스터 각각에 대한 정의 규정을 마련하고, 푸드테크 산업 육성을 위한 추진체계 마련, 푸드테크 사업자 신고, 전문인력 양성, 기술개발의 촉진, 국제협력 및 해외시장 진출 등을 규정했다. 이와 함께 세포 배양식품 원료 인정, 배달·서빙 로봇 규제 개선, 푸드테크 기술의 신성장·원천기술 지정 등 관련 제도 정비가 추진되고 있다.

(R&D 정책) 「푸드테크 산업 발전방안('22년)」, 「제4차 농림식품과학기술 육성 종합계획('25년)」, 「제1차 푸드테크산업 육성 기본계획('26년)」 등을 통해 핵심기술 개발과 중장기 투자 방향이 구체화되고 있다.

(향후 과제) 법 제정 이후에는 기술개발, 인허가, 실증, 표시·명칭, 수출인증을 연계한 실행계획 마련이 중요하다. 신식품 규제과학 체계 구축, 시제품 제작부터 안전성 평가·시험생산까지 지원하는 공공 실증 플랫폼 조성, 국산 원료와 지역 농산물·부산물을 활용한 지역 연계형 푸드테크 육성이 필요하다.



공공 R&D 역할

개별 제품개발 지원을 넘어 규제, 실증·표준화, 핵심 소재·장비 자립화, 지역산업 연계를 통해 민간기업이 성장할 수 있는 공통 기반을 구축하는 방향으로 전환할 필요가 있다.

첫째, 공공 R&D는 민간의 개별 제품개발과 중복되는 영역보다 산업 전반이 공동으로 활용할 수 있는 경쟁 전 단계(pre-competitive) 기반기술 확보에 집중할 필요가 있다. 특히 세포배양식품용 바이오리액터, 대체지방·배지·성장인자, 바이오 유래 식품첨가제, 비동물성 콜라겐 등 수입 의존도가 높은 핵심 소재·장비의 국산화를 위해 대형·장기 연구개발을 추진해야 한다.

둘째, 기술개발 이후 인허가를 검토하는 순차적 방식에서 벗어나 연구개발 초기부터 안전성 평가, 식품 원료 인정, 표시·명칭, 소비자 정보 제공, 수출국 규제 대응을 함께 설계해야 한다. 이를 위해 과제 기획 단계부터 규제부처, 연구관리전문기관, 식품기업, 소비자 및 관련 전문가가 참여하는 R&D-규제 연계형 기획체계 구축이 필요하다.

셋째, 민간 시장만으로 공급이 어려운 공익형 틈새 분야에 대한 선제적 투자도 중요하다. 소아·성인 질환 관리식, 근감소증 예방식, 정밀영양 기반 푸드프린팅 등은 시장 규모가 제한적이거나 초기 수요가 불확실하지만 국민건강과 사회문제 해결 측면에서 공공 R&D의 역할이 요구되는 분야다.

단백질 대체에서 식품 설계로, 식물성 대체육 기술의 혁신

원고 : 최미정 푸드테크 PD(농림식품기술기획평가원)

기술 소개

식물성 대체육은 식물 유래 단백질과 지방, 탄수화물, 향미 소재 등을 조합하여 기존 육류의 조직감, 다즙성, 풍미 및 조리 특성을 구현하는 식품 제조기술이다.

핵심 원리는 식물성 단백질의 구조화에 있다. 콩·완두·밀·쌀·버섯 등에서 얻은 단백질에 열, 수분, 압력, 전단력을 가하면 단백질이 변성·응집되고 일정 방향으로 배열된다. 특히 고수분 압출성형 공정에서는 단백질이 냉각 다이를 통과하면서 근육 조직과 유사한 섬유상 결을 형성한다.

다만 제품 품질은 단백질 조직화만으로 결정되지 않는다. 실제 육류와 유사한 섭취감을 구현하기 위해서는 식물성 지방의 분산 및 구조화, 향미 성분의 방출 제어, 조리 중 색 변화 구현, 수분 보유력 개선 기술이 함께 요구된다. 최근에는 **올레오겔·에멀전겔·하이드로겔 기반 구조화 지방, 발효 향미 소재, 천연 색소, 3D 식품 프린팅 기술** 등을 결합하려는 시도가 확대되고 있다.

글로벌 선도 기술

단순 단백질 대체에서 벗어나 단백질 섬유화, 발효 기반 향미 형성, 지방 구조화, 3D 제조 및 데이터 기반 제품 설계를 결합하는 방향으로 발전하고 있다!

(미국) 식물성 대체육의 상업화를 주도하며 육류 유사 풍미 구현과 대량생산 기술을 고도화하고 있다. Impossible Foods는 효모 발효 기반 소이 레그헤모글로빈을 활용해 육류 특유의 색과 풍미를 구현하고 있으며, Beyond Meat는 완두·녹두·쌀 단백질 등에 열, 냉각, 압력을 적용하여 섬유상 조직과 다즙성을 구현하고 있다.

(유럽) clean-label·통육형 제품·지속가능성을 중심으로 기술개발을 추진하고 있다. 스위스 Planted는 발효공정을 활용해 식물성 스테이크의 조직감과 우마미 풍미를 구현하고 있으며, 오스트리아 Revo Foods는 3D structuring 기술을 통해 생선살의 결, 다즙성, 조리 시 지방 용융 특성을 재현하는 식물성 해산물 제품을 개발하고 있다.

(이스라엘) AI와 적층 제조기술을 결합하여 절단육 형태의 식물성 대체육 구현에 주력하고 있다. Redefine Meat는 식물성 원료를 근육, 지방, 육즙·색 구현 소재로 구분한 뒤 층별로 적층하여 일관 압출성형으로 구현하기 어려운 섬유 방향과 지방 분포를 재현하고 있다.

(중국) 내수시장과 외식산업을 기반으로 현지 식문화에 적합한 제품 개발과 유통 확산을 추진하고 있다. STARFIELD는 단백질 구조화, 신규 원료, 대체단백질 연구를 바탕으로 만두, 샌드위치, 볶음·면 요리 등 다양한 현지식 적용 제품을 확대하고 있다.



+



+



+



=



국내 기술 수준 및 우수기술 소개

고수분 압출성형, 식품 배합·제품화, 품질평가 표준화 분야를 중심으로 발전하고 있으나, 선도국 대비 원료 국산화와 통육형·향미·지방 구조화 기술은 보완이 필요하다!

국내 식물성 대체육 기술은 고수분 압출성형, 식품 배합·제품화, 한국형 메뉴 개발, 대량 제조공정 연계를 중심으로 발전하고 있다. 특히 고수분 압출 방식은 육류와 유사한 조직감 구현을 위한 핵심 기술로 활용되고 있으며, 한국식품연구원은 식물기반 제조기술의 한국산업표준(KS)과 고수분 압출성형 기반 물성·조직감 평가방법을 마련하는 등 품질 표준화 기반을 구축하고 있다.

다만 선도국과 비교할 때 발효 기반 향미 소재, 구조화 지방, 통육형 제품, 원료·공정 데이터 기반 설계 플랫폼, 스케일업 실증 인프라에서는 기술 격차가 남아 있다. 또한 분리대두단백, 식물조직단백 등 핵심 원료의 해외 의존도가 높아 국내산 콩·쌀·두류 등을 활용한 원료 국산화와 안정적 대량생산 기반 마련이 필요하다.

우수기술 적용 사례

1 국산 콩 기반 글루텐-프리 고수분 식물조직단백

- 국산 '대원콩' 탈지대두분말과 쌀가루 활용
- 글루텐 없이 고수분 식물조직단백 제조
- 배합 비율 및 압출성형 조건 최적화



텐더



양념볶음



건조포

< 시제품 3종 >

2 식물기반 제조기술 및 3D 식품프린팅 표준화

- 식물성 단백질 제조방식 분류 체계 마련
- 단백질 함량, 아미노산 조성 등 품질평가 기준
- 프린터 출력 성능 및 반복 정밀도, 온도제어 등 평가 기준 마련

3 고수분 대체육 제조 기술의 상용화

- 식물성 단백질을 물과 혼합 후 압출기 내에서 가열·가압, 스크류 회전에 의한 전단력으로 조직감 재현(HMMA 기술)
- 배지가든 브랜드의 다양한 제조군에 적용
- 소재 제조에서 제품 배합, 메뉴 개발, 대량생산·유통까지 연결된 국내 상용화 사례

융합기술아이디어

향후 국내 R&D는 '육류와 비슷한 제품' 개발을 넘어 국산 원료 기반, 건강·영양 개선, 한국형 조리식 적용성, 수출 가능성까지 고려한 '정밀설계형 대체육 기술'로 전환될 필요가 있다!

(AI 기반 원료·공정 설계 플랫폼) 아미노산 조성, 용해도, 수분보유력, 압출공정 조건, 감각평가 데이터를 통합 DB화하고 AI로 최적 배합과 공정조건을 예측하여 제품개발 기간을 단축하고 품질 재현성 향상

(발효 기반 향미·기능성 소재와 식물성 단백질의 하이브리드화) 정밀발효, 바이오매스 발효, 전통발효를 활용해 식물성 원료의 이취를 줄이고 감칠맛, 육향, 조리향, 색 변화 및 단백질 품질을 보완하는 소재 개발

(구조화 지방 기술) 올레오겔, 에멀전겔, 하이드로겔, 미세캡슐화 기술을 활용해 식물성 지방의 위치, 녹는점, 향미 방출 속도를 조절하여 대체육의 다즙성, 지방감, 조리 중 풍미 방출 특성 개선

(고수분 압출성형 및 3D 식품프린팅 결합) 압출성형으로 기본 단백질 섬유를 형성하고, 3D 식품프린팅 또는 적층 제조기술로 지방층, 육즙층, 향미층을 정밀 배치하는 하이브리드 공정 구축

(국산 원료 기반 소재화 및 스마트 제조 실증) 국산 콩, 쌀, 버섯 균사체, 해조류, 농식품 부산물을 활용하여 고수분 TVP, 발효 향미 소재, 구조화 지방, 3D 프린팅용 식품잉크를 연결하는 국산 소재 플랫폼 구축

기술과 시장을 잇는 푸드테크 산업의 도약

원고 : 김정훈 연구소장((주)인테이크)

푸드테크 산업 동향

AI·로봇 등 첨단기술의 현장 적용과 사업화를 통한 푸드테크 산업 생태계 확장

◦ 기술의 결합을 넘어 산업 전반으로 확장되는 푸드테크

푸드테크는 식품의 생산·가공뿐만 아니라 유통과 소비 전반에 인공지능, 사물인터넷, 바이오기술, 로봇 등 첨단기술을 접목하는 산업이다. 초기에는 세포배양식품과 식물성 대체식품 등 새로운 식품 개발이 주목받았으나, 최근에는 스마트 제조·유통, 맞춤형 영양, 외식 자동화, 식품 부산물 업사이클링, 친환경 포장까지 적용 범위가 넓어지고 있다. 이에 따라 푸드테크는 특정 제품군이 아닌 식품산업의 생산방식과 가치사슬을 전환하는 융합산업으로 자리 잡고 있다.

◦ 10대 핵심기술을 중심으로 산업 육성의 방향 구체화

정부는 ①세포배양식품, ②식물성 대체식품, ③간편식, ④3D 식품 프린팅, ⑤스마트 제조, ⑥유통, ⑦맞춤형 식품, ⑧외식 푸드테크, ⑨식품 업사이클링, ⑩친환경 포장 등을 10대 핵심기술로 설정하고 산업 육성을 추진하고 있다. 최근에는 지역 중심 산업 생태계 구축, 민간 역량 강화, 글로벌 시장 확대, 미래기술 선도와 규제혁신을 포괄하는 L.E.A.P. 전략*을 제시하면서 정책의 무게중심도 개별 기술개발에서 산업 생태계 조성으로 이동하고 있다. 향후에는 식품 부산물의 고부가가치화, AI·로봇 기반 제조혁신, 수출 적합성이 높은 대체식품 등 정책 목표와 산업 수요가 맞물리는 분야가 더욱 주목받을 것으로 예상된다.

* Local(지역 주도).Empowerment(투자 활성화).Advancement(글로벌 확대).Pioneer/Platform(미래 기술 선도)

◦ AI·로봇 기반 상용화 확대

푸드테크 분야의 AI·로봇 기술은 단순한 연구개발을 넘어 실제 생산·조리 현장에 적용되는 단계로 전환하고 있다. AI를 활용한 발효 공정 최적화, 농산물 자율 수확·운반 로봇, 스마트 화덕과 토핑 보조 시스템 등은 식품 생산의 품질 편차를 줄이고 노동집약적 공정을 자동화하기 위한 대표적인 사례다. 특히 최근 상용화 지원사업은 기술의 완성도뿐만 아니라 공정 적용성과 사업화 가능성을 중점적으로 검증하고 있어, 향후 푸드테크 경쟁력은 첨단기술 보유 여부보다 실제 산업현장에서 성능과 경제성을 입증할 수 있는지에 따라 좌우될 것으로 보인다.

< 에이징테크바이오 >



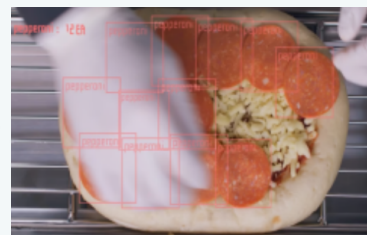
AI 기반 발효 최적화 기술을 적용한 '뉴로밀크'

< 메타파머스 >



작업별 특화 그리퍼를 탑재한 AI 기반 다기능 농업 로봇 '옵니파머'

< 고피자 >



AI 이미지 인식 기술이 적용된 'AI 스마트 토핑 테이블 시스템'

국내외 푸드테크 기업 사례

◦ 개별 제품을 넘어 식량시스템을 혁신하는 글로벌 푸드테크

글로벌 푸드테크 시장은 단일 제품을 개발하는 단계를 넘어 식량 생산과 소비 과정의 구조적 문제를 해결하는 기반기술·플랫폼 중심으로 재편되고 있다. 유전자교정 기술을 활용해 기후변화에 강하고 영양가가 높은 작물을 개발하는 Pairwise사(미국), 해조류를 활용해 플라스틱 포장재를 대체하는 Notpla사(영국), 탄소를 원료로 대체지방을 생산하는 Savor사(미국) 등이 대표적이다. 이들 기업은 식품 자체의 혁신뿐만 아니라 기후변화, 자원순환, 공급망 안정 등 식량시스템 전반의 문제를 해결한다는 점에서 높은 평가를 받고 있다. 향후 푸드테크 기업의 경쟁력도 개별 제품의 시장성보다 다양한 식품기업과 산업에서 활용할 수 있는 기술 확장성과 플랫폼 역량에 따라 좌우될 것으로 보인다.

◦ 특화기술을 기반으로 글로벌 시장에 진입하는 국내 기업

국내 기업도 세포배양식품, AI 비전, 정밀영양, 음식물쓰레기 저감 등 특화기술을 기반으로 글로벌 경쟁력을 확대하고 있다. 셀미트는 수산물 세포배양 기술과 대량생산 공정을 개발하며 배양식품 시장 진입을 추진하고 있으며, 누비랩은 AI 비전 기술을 통해 음식의 종류와 섭취량, 영양성분을 분석하고 잔반 데이터를 활용한 음식물쓰레기 절감 솔루션을 제공하고 있다. 이러한 사례는 국내 푸드테크 기업이 단순한 식품 제조를 넘어 바이오테크와 데이터, 인공지능을 결합한 고부가가치 서비스로 사업영역을 넓히고 있음을 보여준다. 다만 기술의 시장 확산을 위해서는 안정적인 실증환경과 생산 규모 확대, 인허가 및 해외 인증 대응을 뒷받침하는 지원체계가 함께 마련될 필요가 있다.

산업적 시사점

 글로벌 시장을 겨냥한 기술·제품 개발과 규제 대응, 산·학·연 협력, K-컬처 융합 및 농업·전후방 산업 확산을 아우르는 푸드테크 혁신 생태계 구축

글로벌 시장 지향



해외 수요와 식문화를 반영한
수출형 제품·기술 개발 및
글로벌 경쟁 아이템 발굴

산·학·연 협력 강화



연구기관의 기술과 기업의 현장
수요를 연결하는 기술사업화
협력체계 구축

규제 대응력 확보



안전성·표시·원료 인정 등 규제
요건을 개발 초기부터 검토하고
시장 진입 장벽 해소

K-컬처 연계



K-콘텐츠·K-뷰티·웰니스와
결합한 제품·브랜드 전략으로
해외 인지도와 수용성 확대

전후방 산업 파급



농업·원료·소재·장비·유통으로
산업 효과를 확산하고
식품산업의 부가가치 제고

주목할 미디어 키워드

2026년 6월·7월 급상승한 농림식품 미디어 키워드

분석키워드: #농업 #축산 #식품 #R&D

분석기간: 2026.6.1.~2026.7.24.



업무협약

AI

지속가능

연구개발



푸드테크

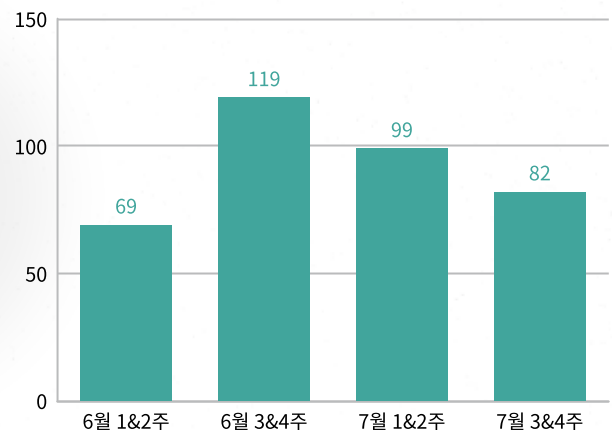
협력체계

친환경 농기계

인력 부족

사업화

출처: 빅카인즈 뉴스 분석



〈연관어 분석〉

〈주간 뉴스 건수〉

푸드테크

농식품부, 푸드테크를 차세대 성장산업으로 육성하기 위한 첫 5개년 법정 계획인 '제1차 푸드테크산업 육성 기본계획' 발표

* 지역 중심 산업 생태계 구축(Local), 인재 육성 및 투자 활성화(Empowerment), 글로벌 시장 확대(Advancement), 미래기술·규제혁신(Pioneer·Platform) 등 4대 전략 추진

협력 체계

농식품부·농진청, 농업 현장의 인력 부족과 고령화 문제를 해결하기 위한 '부·청 공동 민간협력 농업로봇 연구협의체' 출범

* '26년부터 '30년까지 572억 원을 투입해 공동 연구개발사업을 추진하고 있으며, 자율주행 농기계·농작업 로봇·수확 드론 등 18개 핵심과제의 기술 실증과 상용화 방안을 논의할 예정

AI

해남군, 기후위기 대응 스마트농업 메가 클러스터를 구축하고 인공지능(AI) 및 인공지능 전환(AX) 기술을 접목해 미래 농업 혁신을 선도 추진

* 국립 농식품기후변화대응센터와 농업연구단지를 중심으로 연구부터 실증, 기술 보급과 교육까지 연계하고 AI 기반 스마트농업 기술의 상용화와 기업 유치 추진

◇ 푸드테크 산업 고도화를 위한 정책·공공 R&D의 방향 관련 참고문헌

- 국가법령정보센터, 「푸드테크산업 육성에 관한 법률」(법률 제20582호, '25.12.21. 시행) 및 시행령·시행규칙
- 농림축산식품부, 2025.12.21., 「푸드테크산업 육성에 관한 법률」 시행 보도자료
- 농림축산식품부, 2026.2.11., 「2026년 식품산업진흥 시행계획」
- 관계부처 합동, 2022.12., 「푸드테크 산업 발전방안」
- 농림축산식품부, 2026.7., 「제1차 푸드테크산업 육성 기본계획」
- Reuters, 2024.6.3., China food security law comes into force
- Reuters-CNA-The Straits Times, 2025.11.4., Singapore replaces '30 by 30' with 'Food Story 2'
- BBC-The Guardian, 2025.10.8., European Parliament votes to ban 31 meat names for plant-based foods
- Reuters-The Washington Post, 2025.6., FDA clears Wildtype cell-cultivated salmon
- Axios, 2022.11.17., FDA cell-cultured chicken pre-market consultation
- NCSL-National Agricultural Law Center, 2025~2026, U.S. state-level bans on cultivated meat

◇ 식물성 대체육 기술의 혁신 관련 참고문헌

- 농림축산식품부, 2026.1.27., 「K-푸드테크 기업, 이제 신고제로 맞춤형 지원 받으세요」.
- 농림식품기술기획평가원, 2024.12.31., 「[iPET Co-Action] TVP 제조현황」.
- 한국식품연구원, 2026.5.28., 「푸드테크 산업의 글로벌 표준을 선도하다」.
- 농촌진흥청, 2026.1.25., 「국산 콩 활용 글루텐-프리 식물성 단백질 소재 개발」.
- 농심, 2022.7.8., 「콩고기에서 실제 고기의 육즙까지, 농심 HMMA」.
- U.S. Food and Drug Administration, 2018, 「GRAS Notice No. 737: Soy Leghemoglobin Preparation」.
- Impossible Foods, 「How do you make heme?」, 공식 FAQ, 검색일: 2026.6.29.
- Beyond Meat, 「Beyond Beef」 및 「Our Ingredients」, 공식 제품·기술 설명자료, 검색일: 2026.6.29.
- Planted Foods, 2024.3.12., 「Planted launches first-of-its-kind fermented Steak & expands production」.
- Revo Foods, 「The Revo Technology」, 공식 기술 소개자료, 검색일: 2026.6.29.
- Redefine Meat, 「Meat Products, Plant-Based, Compromise Free」, 공식 기술·제품 설명자료, 검색일: 2026.6.29.
- STARFIELD, 「Our Advantages and Milestones」, 공식 기업·기술 소개자료, 검색일: 2026.6.29.
- The Good Food Institute, 2026, 「State of the Industry: Plant-based meat, seafood, eggs, dairy, and ingredients」.
- The Good Food Institute, 2026, 「State of the Industry: Fermentation for meat, seafood, eggs, dairy, and ingredients」.
- The Good Food Institute, 2025, 「Insights and opportunities in whole-cut meat alternatives」.

◇ 기술과 시장을 잇는 푸드테크 산업의 도약 관련 참고문헌

- IT조선, 2026.07.06., 「정부, 푸드테크 대도약 선언... 민간 협력으로 산업 생태계 조성」
- 대한민국 정책 브리핑, 2026.07.06. 「K-푸드에 첨단기술 더한다...푸드테크 육성 기본계획 첫 수립」
- 스타트업 레시피, 2026.07.18., 「[DailyRecipe] AI 기술로 농식품 산업 바꾸는 스타트업 25」
- forwadfooding, 2026.07.20. The official foodtech 500 list
- 농림축산식품부, 2026.7., 「제1차 푸드테크산업 육성 기본계획」