

2010년도 하반기 고부가가치 식품기술개발사업(기획과제) 시행계획 공고

고부가가치 식품산업 육성을 위한 기술개발 연구과제를 지원하기 위하여 “2010년도 하반기 식품기술개발사업(기획과제) 시행계획”을 다음과 같이 공고합니다.

2010년 11월 9일

농림수산식품부 장관

1. 공모대상 과제

(1) 기획과제

우선 순위	과 제 명	연구 기간	정부출연금	
			총액	'10년
1	쌀가루 가정·외식용 조리법 및 조리 기자재 개발	2년	3억원	1.5억원
2	수출지향형 전복 가공식품개발	3년	4.5억원	1.5억원
합계	2과제		7.5억원	3억원

(2) 자유응모형 일반과제 (3.6억원)

- 지원대상 : 주관 연구기관이 산업체인 연구 과제
- 지원분야 : 일본 수출용 김치 보존성 강화 기능성 용기 개발, 단체 급식용 편의형 과일박피 및 슬라이스 장치, 김장용 배추의 저장기간 연장기술 개발

2. 지원내용 및 추진형태

- 지원기간 및 규모 : 과제별 과제제안서(RFP)를 참조하여 지원 한도 이내에서 신청

* 선정평가결과에 따라 연구비·연구기간 조정 가능

- 추진형태 : 산업체 참여시 대기업은 연구개발비의 50%이상, 중소기업은 25%이상 부담

3. 서식 및 평가사항

- 연구개발계획서는 「국가연구개발사업의 관리 등에 관한 규정 시행규칙」 서식 2호를 준용하여 농림수산물기술기획평가원이 제시하는 양식으로 작성
- 선정 평가절차 및 기준 등은 『농림수산물 연구개발사업 운영 규정』 (훈령-194호, '10. 2)에 의함
- 신청서식 및 신청자격 등 관련된 상세 내용은 농림수산물기술기획평가원 홈페이지(www.ipet.re.kr) 참조

4. 공고 및 접수

- 공고기간(23일간) : 2010. 11. 10(수) ~ 12. 2.(목)
- 접수기간(8일간) : 2010. 11. 25.(목) ~ 12. 2.(목) 18:00
- 접수방법 : 인터넷 접수(www.ipet.re.kr) ※ 우편·인편으로는 접수하지 않음
- 접수기관 : 농림수산물기술기획평가원

5. 행정사항

- 접수된 자료는 일체 반환하지 않음
- 문의처
 - 농림수산물식품부(www.mifaff.go.kr) 식품산업정책과 02-500-1918~9
 - 농림수산물기술기획평가원(www.ipet.re.kr) 031-420-6766

【붙임】

식품기술개발사업 기획과제 제안 요구서(RFP)

1. 개발과제 개요

제안과제명	쌀가루 가정·외식용 조리법 및 조리 기자재 개발		
연구분야	식품기자재	연구단계	산업화
연구기간	2년	총정부출연금	3억원

* 연구기간·총정부출연금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

2. 개발 필요성

- 많은 제분업체에서 쌀가루를 생산하고 있으나, 대부분 제면, 제과, 제빵용 등으로 가공업체에서의 수요만으로 한정되어 있음
- 쌀가루의 소비를 더욱 확산하기 위해서, 가정에서 조리할 수 있는 쌀가루와 조리 기구의 개발이 필요

3. 개발 목표

- 외식·가정 및 급식에서 조리 가능한 쌀가루 식품 조리법(레시피) 개발
 - 호떡, 쌀빵, 쌀 우동국수와 같은 주식 및 간식으로 활용
- 쌀가루 조리를 위한 외식·가정용 소형 기자재 개발

4. 개발 내용

- 제빵, 제과, 국수용 조리법(레시피) 개발
 - 가정이나 소규모 급식산업에서 조리 가능한 쌀가루 식품 조리법 개발
 - 주식 및 간식으로 조리 가능한 레시피 10종 이상 개발
- 제빵 및 다용도 기구이용 소형 조리 기자재 개발
 - 호떡, 핫케이크, 구움 과자류, 와플 등으로 조리가 가능한 가정용 전열 기자재
 - 핫플레이트형 조리 기자재 등으로 다양한 형태의 조리가 가능 하도록 설계

5. 과제 구성요건

- 개발된 조리법(레시피)의 소비자 교육 프로그램 제시

6. 검색어(Keyword)

한글	다목적용 쌀가루, 쌀가공, 조리법(레시피), 조리 기자재
영문	all purpose rice flour, rice processing, recipes, cooking appliance

식품기술개발사업 기획과제 제안 요구서(RFP)

1. 개발과제 개요

제안과제명	수출지향형 전복 가공식품개발		
연구분야	전통웰빙식품	연구단계	상품화
연구기간	3년	총정부출연금	4.5억원

* 연구기간 · 총정부출연금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

2. 개발 필요성

- 최근 전복의 생산량이 증가하고 있으나, 현재 활전복 상태의 수출 또는 회 등으로 단순 가공 제품으로 판매
- 전복의 주 생산국인 중국, 호주, 뉴질랜드, 남아공, 멕시코, 칠레 등 대량양산 체제로 세계시장을 뒤흔들고 있어, 전복 수출시장 크게 늘어나고 있는 추세임.
- 따라서, 전복의 안정적인 소비와 수출 등의 판매 활로 개척을 위해, 다양한 전복 가공식품 개발, 국가 신성장 동력산업으로 육성 국제시장에서의 선점이 필요함.

3. 개발 목표

- 전복 분말과립(후리가케), 전복 소스, 전복 통조림 등 3종 이상의 완제품 개발
- 유통기한 2년 이상인 수출용 완제품 2종 이상 개발 포함
- 전복 전처리 기술, 경쟁력 있는 제품 생산 공정 개발 및 위생적이고 대량 유통이 가능한 기술 개발

4. 개발 내용

- 전복의 전처리 기술 개발
- 비린내 제거, 냉동 전복의 해동 기술 등
- 경쟁력 있는 최적 배합비 및 제품 생산 표준 공정 개발
- 전복 분말과립 : 전복 성분이 보존된 건조, 분말화 및 진공포장의 가공 공정
- 전복 소스 : 추출, 농축의 가공 공정
- 전복 통조림 제품 : 소비자 기호도에 맞는 가공 공정
- 대량 유통을 위한 포장법 및 신소재 통조림 용기 개발
- 고온, 고압에 견딜 수 있는 복합 폴리프로필렌 소재 용기 개발 등

5. 과제 구성요건

- 전복 생산 관련 단체 또는 산업체 참여
- 연구 종료 시, 3종 이상의 완제품을 제시

6. 검색어(Keyword)

한글	전복, 가공식품, 전처리 기술, 전복 소스, 전복통조림, 조미음식
영문	abalone, processing food, pretreatment technique, abalone source, canned abalone, seasoning food