

보도자료



보도 희망일	제한없음(즉시)
문의	서울대학교 농업생명과학대학 푸드테크학과
	김세진 전화: 880-6178, 이메일: joyer@snu.ac.kr

배포일: 2023.9.1.(금)

서울대, 국내 첫 푸드테크학과 석사 전문가 배출

- 지난 8월 29일(화) 국내 최초로 푸드테크학과 석사 학위생들이 배출되었다. 국내 다양한 푸드테크 관련 산업체 대표 및 재직자들은 지난 2년간 창업(1), 제품 개발(12), 기술 개발(7), 특허 출원(7), 투자 유치(10) 등의 성과를 이뤄냈다. 이들은 “이 과정을 통해 푸드테크에 대한 안목이 넓어졌으며, 무엇보다 앞으로 같이 협업하고 새로운 사업을 모색할 전문가들을 알게 되었다는 게 뿌듯하다” 고 말했다.
- 식품 관련 다양한 배경을 가진 학생들이 지난 2021년, 서울대학교 푸드테크학과에 입학했다. 환자 맞춤형 식품을 제공하는 ‘잇마플’, 대체육과 대체 당류 식품 등을 개발하는 ‘인테이크’ 등 우수 식품 관련 산업·스마트팜 스타트업인 ‘엔썩’을 비롯해 대화형 AI 기술을 식품 산업에 접목한 ‘마인드 에이아이’·한의원 및 병원 마케팅 기업·국내 굴지의 투자 회사 등의 대표 및 재직 자들이다.
- 학생들은 푸드테크 융합 기술·푸드테크 규제 및 진흥법규·푸드테크 디자인과 기업가 정신 등 다양한 과목을 수강했고, 특히 푸드테크 현장 연구를 통해 스마트공장 등 전국의 산업체를 찾아가 안목을 넓혔다.
- 학생 소속 기업인 ‘씨제이제일제당’ 과 협업해 ‘김치 사워 맥주’를 개발한 ‘제주 맥주’ 문혁기 대표는 “원우들과 진행한 다양한 콜라보레이션은 푸드테크 과정이 아

니면 얻지 못했을 값진 경험” 이라고 했다. ‘잇마플’ 김현지 공동대표는 “메디푸드 외에도 다양한 식품 산업을 알게 되었다. 유전자편집기술 등 다양한 기술을 우리와 동기들의 회사에서 어떻게 접목할지 앞으로 기대된다” 고 말했다.

□ ‘썬터온’ 이수욱 대표는 이번 과정을 통해 식품 건조 기술을 기반으로 창업했다. 그는 “새로운 인생의 축을 얻었다고 할 정도로 좋은 경험이었다” 며 “용기를 내 이 과정에 도전해서 좋은 경험을 얻어가길 바란다” 고 권했다.

□ 푸드테크학과 전담 교수인 문정훈 교수(서울대 농경제사회학부)는 “학생들 간 네트워크, 교수들과의 네트워크를 바탕으로 현장 애로사항을 해결하고 더 큰 가치를 창출하기를 바란다” 고 권면했다. 푸드테크학과 학과장 이기원 교수는 “대한민국의 푸드테크가 세계 최고가 되는 것은 졸업생들의 손에 달렸다” 며 “푸드테크 분야에서 세계 최고 창발가가 되길 바란다” 고 말했다. 그는 푸드테크를 “먹는 것과 연관된 문제를 해결하는 창발 기술” 이라고 정의한다.

□ 서울대학교 농업생명과학대학(원) 푸드테크학과는 농림축산식품부와 농림수산식품교육문화정보원의 지원을 받아 운영된다.