

# 보도자료

보도 희망일	제한없음(즉시)
문의	푸드테크학과
	김세진 전화: 888-6178, 이메일: joyer@snu.ac.kr

배포일: 2023.9.19.(화)

## 서울대 세계 최초이자 최고 푸드테크 창발가 양성

- 세계 최초로 푸드테크 석사생을 배출한 서울대가 9월 1일(금), 2기 과정을 시작했다. 2기 학생들 역시 1기 학생들과 마찬가지로 다양한 산업체 재직자로 구성되어 있다. 전통주나 비건 디저트 및 대체 단백질 식품 제조, 개인 맞춤형 식단 개발 회사뿐 아니라 미식 여행 콘텐츠 운영 및 투자, 생명공학 스타트업까지 다양한 산업체 재직자들이 함께하고 있어, 앞으로 협업 등을 통해 푸드테크 분야에서 새로운 시너지를 낼 것으로 기대된다.
- ‘메디프레소’ 대표 김하섭 씨는 “개인 맞춤형 메디푸드 영역으로 비즈니스를 고도화하고 싶어서 왔다”고 말했다. ‘239바이오’에서 식품 개발 연구원으로 일하고 있는 이지민 씨는 “식용곤충을 이용한 대체 단백질을 연구하고 있는데, 푸드테크 융합 기술을 배우고 접목점을 찾고, 동기들과 교수님과의 네트워크를 통해 고부가가치를 창출할 꿈을 안고 입학했다”고 말했다. 생명공학 스타트업 ‘메테오바이오텍’ 대표 이충원 씨는 “공학 박사이지만 유전체 분석을 통한 맞춤형 식단을 개발하는 데 도움을 얻고자 왔고”고 했다.
- 서울대 푸드테크학과 소속 학생들은 졸업할 때까지 총 4학기 동안, 등록금의 65%를 농림축산식품부(농식품부)의 지원을 받는다. 또한 학생들 소속 기업 중 선정되는 기업은, 현장 애로 해결 기술 지원비를 받을 수 있다. 농식품부는 연간 6,000만 원까지 지원할 방침이다. 서울대 푸드테크학과 학과장 이기원 교수는 “세계 최초로 푸드테크 전문가를 길러 낸 서울대학교에서 새로운 생각과 도전으로 글로벌 푸드테크 시장을 이끌어 가는 최고의 창발가가 탄생하길 바란다”며 학생들을 격려했다.