



[라이프] 냉면가격 '쑥' 간편·저렴 '집냉' 뜬다



Life

매일 아침 내 손안의 친구 메트로 창간 20년

노인일자리 만들기과 정보나눔의 길을 계속 가겠습니다.



metro경제 ACRES international Speakers · Contents · Platform

fftk 2022 Future Food-Tech Korea 2022 제4회 퓨처푸드테크 코리아 4th Future Food-Tech Korea 2022

넷제로 시대 미래식품

2022년 6월 23일(목) 14:00~17:00 | 서울 페럼타워 페럼홀(3F)

친환경·지속가능한 미래식품... '넷제로' 향해 가는 식품업계

(Net Zero)

미래식품, 푸드테크 산업 혁신 방안 논의
실리콘밸리 관점 지속가능한 식품 트렌드
푸드 업사이클링·대체육 등 미래식품 소개

전세계적으로 기후위기의 심각성에 대한 인식이 높아지고 있는 가운데, 식품업계가 '넷제로(Net Zero)' 달성을 목표로 기업의 지속가능한 성장 방안과 미래 식품 발굴에 나서고 있다.

넷제로는 탄소의 실질적인 배출량을 제로(0)로 만드는 것으로, 기업들은 제품의 생산부터 폐기까지의 전주기에 걸친 고민이 필요하다.

23일 서울 을지로 페럼타워 페럼홀에서는 '2022 제4회 퓨처 푸드테크 코리아(FFTK 2022)'가 개최된다. 이 포럼은 <메트로경제신문>과 <메트로신문>을 발행하는 메트로미디어가 주최하고 에이커스가 주관한다.

올해 4회째를 맞는 이번 컨퍼런스는 '넷제로 시대 미래식품'이란 주제로 미래식품, 푸드테크 산업의 혁신 방안을 현실로 가져오기 위한 구체적인

전략을 논의한다.

첫번째 세션에서는 김소형 스탠포드대학교 환경공학과 푸드리서치 디렉터가 강연자로 나서 '넷제로 시대 지속가능한 식품트렌드'를 실리콘밸리 관점에서 조망한다. 김소형 박사는 미래 식품 및 레스토랑과 관련한 사용자 경험에 대한 연구를 진행하고 있다.

두번째 세션에서는 '넷제로 시대를 위한 미래식품'에 대해 논의하는 자리가 마련된다. 김태석 풀무원기술원 실장의 '식물성지향 미래식품' 강연에 이어 민명준 리하베스트 창업자 겸 대표의 '푸드 업사이클링', 심재민 디보션푸드 중앙연구소 소장의 '콩고기 대체육' 등 발표가 이어진다.

아울러 이번 포럼에서는 ▲미국 푸드테크 기업 잇저스트와 SPC그룹의 파리바게뜨가 출시한 식물성 대체 단백질 '저스트 에그' ▲리하베스트의 맥주 부산물을 원료로 한 '리너지셰이크'와 '리너지바' ▲풀무원의 '무라벨 생수'와 '두부바' ▲오트밀을 주원료로 한 롯데제과의 '마시는 오트밀' ▲매일업의 '어메이징 오트' ▲식물성 대체육

2022 퓨처푸드테크코리아 프로그램 순서

시간	구분	프로그램
14:00	오픈	
14:00~14:10	개회사	이장규 메트로미디어대표이사
	축사	안병익 한국푸드테크협회 협회장
세션1. 넷제로시대 지속가능한 식품 트렌드(실리콘밸리 관점으로)		
14:10~15:00	강연	김소형 스탠포드대학교 환경공학과 푸드리서치 디렉터
세션2. 넷제로 시대를 위한 미래식품		
15:00~15:40	강연	<식물성지향 미래식품> 김태석 풀무원기술원 실장
15:40~16:20		<푸드 업사이클링> 민명준 리하베스트 대표
16:20~17:00		<콩고기 대체육> 심재민 디보션푸드 중앙연구소 소장

개발 스타트업 디보션푸드의 '디보션미트' 제품을 직접 체험할 수 있다.

주관사 에이커스의 위정연 대표는 "넷제로 대전환시대를 맞아 대체육개발이 더욱 정밀해지고, 친

환경제품이 강화되고 있으며, 지속가능한 미래식품 개발을 선도하고 있는 국내식품기업 및 푸드테크를 중심으로 기획했다"고 전했다.

/신원선 기자 tree6834@metroseoul.co.kr

김소형

스탠포드대 환경공학과 푸드리서치 디렉터



김소형 박사는 스탠포드대 인턴 글로벌 캠퍼스(SCIGC, Stanford Center at the Incheon Global Campus) 디렉터 겸 스탠포드대학교 환경공학과 푸드 디자인랩 디렉터로 근무하고 있다.

스탠포드 푸드 디자인랩은 미래의 식품, 키친 그리고 레스토랑과 관련하여 사용자 경험에 대한 연구를 진행한다.

김 박사는 고려대학교 심리학과를 졸업한 뒤 스탠포드대학교와 런던비즈니스스쿨에서 석사학위를, UC 버클리에서 박사학위를 취득했다. 시스코시스템즈와 메르세데스벤츠에서 엔지니어로 근무했고 빌앤멜린다재단, 삼성, LG, GS, 파나소닉, 글리코 등을 거쳤다.

김태석

풀무원기술원 실장



김태석 풀무원기술원 실장은 식물성 단백질을 포함해 식물로 만드는 저탄수화물 식품과 음료 및 발표유 등을 개발하고 있다.

1988년 설립된 풀무원 기술원은 지속가능식품을 확대하고, 혁신적인 친환경 기술을 확보하고자 노력해오고 있다.

두부와 대두단백질을 활용한 대체육 기술 확보와 소재 개발, 대체육 소재를 적용한 HMR 제품 개발, 동물복지 원료 사용 제품을 확대하고 있다.

또 친환경적인 혁신 기술인 세포 배양 기술을 확보하여 안전하고, 우수한 품질의 배양육 생산에도 힘쓰고 있다.

민명준

리하베스트 대표



민명준 리하베스트 대표는 미국 페퍼다인대학교 회계학과를 졸업하고 서울대학교 경영전문대학원 GMBA 석사학위를 받았다. 이후 미국 아시안푸드체인 오코야미를 창업했으며, PwC 전략컨설턴트, 아이엠티캐피탈(IMT Capital) 투자심사역으로 근무한 바 있다.

리하베스트는 맥주와 식혜 같은 식품 제조과정에서 발생하는 부산물을 업사이클해 대체원료를 개발하는 회사로 아시아 최초로 푸드 업사이클 협회에 등재됐다. 최근에는 두부, 쌀겨 등 다양한 부산물로 영역을 확장하고 있으며, P4G 스타트업 챌린지를 통해 인도네시아에 수출 계약을 체결하며 글로벌 입지를 넓혀가고 있다.

심재민

디보션푸드 중앙연구소 소장



심재민 디보션푸드 중앙연구소 소장은 중앙대학교 식품공학 학사 과정과 식품가공학 석사 과정을 밟았다. 이후 한국식품연구원에서 근무했으며 2018년부터 현재까지 디보션푸드 중앙연구소 소장으로 근무하고 있다.

디보션푸드는 2018년 설립된 식물성 대체육 푸드테크 스타트업으로, 칼로리가 낮고 단백질 함유량이 높으며 원하는 영양소를 더하고 뺄 수 있는 식물성 대체육을 개발하고 있다.

디보션푸드는 2020년 서울 시장상을 수상했으며 2021년에는 '포브스 아시아 30세 이하 리더 30인'에 선정되기도 했다.



▲푸틴, 나치 침공일 '추모의 날' 기념... 직접 헌화
▲117조원 재산 보유 워런 버핏 기부 계획 놓고 자선단체들 '분주' /사진 뉴시스

▲中 구리 채굴, 아프간 고대 불교 유적지 영원히 사라지게 할 위기
▲암호화폐 급락에 위기 맞은 셀시우스... 파산 선언 여부 주목



▲아프간서 규모 6.1 강진... 최소 255명 사망
▲우크라이나 118일, 동부 루한스크 압박... 하르키우 대규모 포격도 /사진 뉴시스

버스타비 TV와 함께하는 메트로 뉴스