

보도일시 (인터넷) 2024. 5. 9.(목) 11:00,
(지면) 2024. 5. 10.(금) 조간

배포 2024. 5. 9.(목) 06:00

미래 먹거리 '대체해조육·수산배양육' 기술개발 본격 추진한다

- 세계 대체·배양 수산식품시장 선점을 위한 연구개발(R&D) 사업 신규 지원

해양수산부(장관 강도형)는 올해 새롭게 추진하는 '대체해조육* 및 수산배양육** 기술개발' 사업자로 총 4개의 컨소시엄 사업자를 최종 선정했다.

* (대체해조육) 해조류, 미세조류 등에서 추출한 식물성 단백질을 활용하여 육고기와 흡사하게 제조한 식품

** (수산배양육) 어류·패류·갑각류 등 수산 동물로부터 유래한 조직 또는 세포를 배양하여 육고기와 흡사하게 제조한 식품

대체식품은 최근 기후변화로 인한 국제적인 식량위기의 대응책이자, 최근의 채식 소비 경향을 반영한 미래 유망산업으로 떠오르고 있다. 국제 컨설팅 기업(A.T. Kearney)은 2040년 전 세계 육류 시장에서 대체식품이 60%를 차지할 것으로 전망하고 있으며, 미국, 싱가포르 등 선진국에서도 대체식품 개발에 관한 연구가 활발히 이루어지고 있다.

이에 따라, 해양수산부는 세계 대체·배양 수산식품 시장을 선점하기 위해 올해부터 5년간 총 286억 원을 투입하여 원천기술 개발부터 상업성 있는 시제품 개발까지 이루어지는 '대체해조육 및 수산배양육 기술개발' 사업을 본격 추진한다.

대체해조육 연구 사업자로 선정된 인테이크(주) 등 9개 공동연구기관은 미역, 다시마 등을 활용한 어묵 및 소시지를, 국립부경대학교 산학협력단 등 8개 공동연구기관은 클로렐라, 스피룰리나를 활용한 연어 제품 등을 개발할 예정이다. 또한, 수산배양육 연구 사업자로 선정된 강릉원주대학교 산학협력단 등 7개 공동연구기관은 참다랑어, 랍스터 등의 세포를 배양한 바로 요리세트(밀키트) 개발을, 이화여자대학교 산학협력단 등 10개 공동 연구기관은 능성어, 대하 등의 세포를 배양한 구이 제품 개발을 각각 수행할 예정이다.

강도형 해양수산부 장관은 “‘대체해조육 및 수산배양육 기술개발은 수산식품 산업의 지속가능한 발전과 차세대 수산식품 개발을 위해 반드시 필요하다.”라며, “이번 사업을 통해 전통 수산업과 최신 생명공학기술을 융합한 신산업을 육성하고, 세계 대체·배양 수산식품시장 선점을 위한 기반을 다질 수 있을 것으로 기대한다.”라고 말했다.

담당 부서	수산정책관	책임자	과 장	강희정 (044-200-5480)
	수출가공진흥과	담당자	사무관	장용호 (044-200-5481)

참고

대체해조육 및 수산배양육 참고사례

□ 대체해조육

국가	제품 설명	상품이미지
미국	<ul style="list-style-type: none"> • (원료) 다시마 • (제품) 캐비어 	
	<ul style="list-style-type: none"> • (원료) 해조류 가루, 완두콩, 카놀리유 • (제품) 생선 필렛, 새우튀김 	
프랑스	<ul style="list-style-type: none"> • (원료) 조류, 완두콩단백질, 오메가-3 • (제품) 훈제 연어 	
오스트리아	<ul style="list-style-type: none"> • (원료) 조류추출물, 대두단백질, 식물류(오메가3지방산 아마씨유 등) 등 • (제품) 연어 대체식품 	

□ 수산배양육

국가	제품 설명	상품이미지
한국	<ul style="list-style-type: none"> • 독도새우 줄기세포를 추출배양해서 만든 독도새우 배양육 	
미국	<ul style="list-style-type: none"> • 3D 프린터 기술을 활용해 개발한 광어 배양육 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 은연어(코호연어) 세포 기반으로 개발한 초밥용 배양육 	
싱가포르	<ul style="list-style-type: none"> • 새우 세포를 배양해 만든 새우만두 	