

**2011년 한식세계화사업 『한식 우수성기능성 연구』 2차 사업 공고**

2011년 한식세계화사업의 일환으로 추진하는 「한식 우수성·기능성연구」 2차 사업을 다음과 같이 공모하오니, 관련 기업 및 연구자의 적극적인 참여를 바랍니다.

2011년 9월 7일

농림수산식품기술기획평가원 유 병 린

**1. 사업목적**

- 한식의 우수성·기능성을 과학적으로 규명하여 한식의 소비촉진을 유도하고 수준 높은 대외 홍보 콘텐츠 생산·활용
- 우리 전통음식이나 식품의 우수성을 과학적으로 다양하게 규명하여 학술적, 산업적으로 체계화

**2. 사업개요**

- 지원대상 : 대학, 연구기관, 병원, 식품 및 외식관련 기업 등
- 추진유형 : 지정공모과제
- 사업(연구)기간 : 1년 이내
- 사업주관기관 : 농림수산식품기술기획평가원(제도기획실)

**3. 공고내용 및 지원분야**

- 지정공모과제(총 사업비 6.4억원 이내)
  - 지원기간 및 규모 : 지원기간은 1년 이내로 하며 과제당 사업비는 RFP 총 정부보조금 지원 한도 이내에서 신청

연번	지정공모 과제	연구기간	연구비
1	한국산 천일염의 생리활성 규명을 위한 임상 프로토콜 개발	1년	2.2억원 이내
2	한식 소재인 전통 식용 기름의 기능성 규명을 위한 인체적용시험 전단계 시험 연구	1년	1.6억원 이내
3	한식 소재인 전통 장류(고추장·된장·청국장)의 기능성 규명 연구	1년	1.6억원 이내
4	한식 우수성·기능성 연구사업 중장기계획 및 기술로드맵 수립에 관한 연구	1년	1.0억원 이내

※ 해당 지원분야에 적합한 과제가 없을 경우 선정하지 아니할 수 있음

#### 4. 공고 및 접수

- 공고기간(36일간) : 2011. 9. 7(수) ~ 10. 12.(수)
- 접수기간(8일간) : 2011. 10. 5.(수) ~ 10. 12.(수) 18:00까지
- 접수방법 : 농기평 연구관리시스템([www.ipet.re.kr](http://www.ipet.re.kr))에 접속하여  
안내에 따라 접수절차를 진행

※ 우편·인편 접수는 인정하지 아니함

#### ○ 제출서류(필수)

- 주관연구기관의 공문 1부
- 용역연구과제신청서 1부
- 제안기관(기업)소개서 1부

※ 각 제출서류는 하나의 한글문서 파일로 통합하여 제출하며, 직인 부분은 스캔하여 첨부

- 접수기관 : 농림수산물기술기획평가원(제도기획실)

#### 5. 기타사항

- 제반사항은 한식세계화사업 시행지침(농림수산물식품부)에 따라 추진
- 선정결과는 선정절차 완료 후 주관연구기관으로 공문으로 통보
- 연구계획서 작성 시 “2011년 한식세계화사업 연구개발사업 신청  
안내” 자료를 참고하여 작성하되 신청자격 및 제출서류(작성기준)를  
정확하게 숙지한 후 작성

- 접수된 자료는 일체 반환하지 않음
- 문의처
  - 농림수산물기술기획평가원(R&D관리본부 제도기획실)
  - ☎ 031-420-6753 ~ 54

## 6. 향후 추진일정

- 선정평가(서면 및 공개평가 포함) : 2011년 10월 24일 ~ 11월 18일(예정)
- 선정결과통보 : 2011년 11월 25일 이후(예정)
- 계약체결 : 계약 시 필요한 사항은 별도 공지

# 한식 우수성·기능성 연구사업 지정공모과제 제안요구서

## 1. 과제 개요

제안주제명	한국산 천일염의 생리활성 규명을 위한 임상 프로토콜 개발		
지원분야	한식 기능성 규명 인체적용시험 연구		
사업기간	1년	총정부보조금	2.2억원 이내

\* 연구기간 · 총 정부보조금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

## 2. 필요성

- 최근 고령사회의 도래로 건강장수에 대한 사회적 관심이 높아짐에 따라, 나트륨 섭취를 줄이고 생리활성 기능을 기대할 수 있는 한국산 천일염에 관심이 집중되고 있음.
- 대표적으로 알려진 천일염으로는 Sel Guerande(프랑스), Black salt(인도), Himalayan Pink Gourmet Salt, Sterling Sea Salt (브라질/벨기에), Alaea(미국) 등이 있으나, 한국산 천일염은 아직 국제적 인지도가 낮은 실정임.
- 우리나라 천일염은 전통음식의 필수 재료인 바, 이를 표준화하고 생리활성 기능을 입증함으로써 “한식 세계화”에 기여할 수 있음.

## 3. 목표

- 우리나라 천일염의 생리활성 규명을 위한 국제 임상시험 프로토콜 개발
- 우리나라 천일염의 화학적 성분 규명 및 표준 규격 제안

## 4. 연구 내용(예시)

- 우리나라 천일염의 표준화
  - 산지별 천일염 시료채취 수립/우리나라 천일염의 특성 및 표준규격 도출
  - 검증된 최신 시험방법으로 미네랄 및 기타 생리활성물질 정량/정성 분석
- 우리나라 천일염의 생리활성 규명을 위한 다국가 임상시험 프로토콜 개발
  - ICH 기준에 적합하며, ClinicalTrial.gov에 등록할 수 있는 국제임상시험 프로토콜 개발

## 5. 기대효과

- 화학적 성분을 규명하고 표준규격을 설정함으로써, 우리나라 천일염이 갖는 특징을 발굴하고, 그 우수성을 알리는 과학적 근거 확보
- 국제적 신뢰를 바탕으로 수출을 증대하기 위해 필요한 국제임상 프로토콜 확보

## 6. 과제 수행 요건

- 총 2개의 세부사업으로 구분하고 제1세부(프로토콜 개발)는 국제적으로 명성 있는 CRO 또는 임상연구기관과 공동연구, 제2세부(표준화)는 quality control 자료 확보 필수.
- 사업기간 중 전문가 워크숍 개최 (1회 이상)
- 사업 종료 후 2년 내에 SCI 학술지 등재 (2건 이상)

## 7. 검색어(Keyword)

한 글	천일염, 천일염가공 소금, 표준화, 임상시험
영 문	Natural sea salt, table salt, standardization, protocol, clinical study

# 한식 우수성·기능성 연구사업 지정공모과제 제안요구서

## 1. 과제 개요

제안주제명	한식 소재인 전통 식용 기름의 기능성 규명을 위한 인체적용 시험 전단계 시험 연구		
지원분야	한식 기능성 규명 인체적용시험 연구		
사업기간	1년	총정부보조금	1.6억원 이내

\* 연구기간·총 정부보조금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

## 2. 필요성

- 지중해식의 주요 구성요소인 '올리브유'가 지니는 식의약학적 위상을 모델로 하여, 한식세계화를 견인할 수 있는 전통 식용기름을 발굴하고 그 기능성을 규명할 필요가 있음
- 한식에 주로 사용되는 전통 식용유지, 예를 들어 들기름 혹은 참기름은 성분이나 인체 순환기계 질환의 예방 및 개선 등 효능 면에서 우수한 것으로 알려져 있으나, 이를 객관적으로 입증할 인체적용 시험 등의 체계적인 연구 자료가 미흡함.

## 3. 목표

- 한국인이 애용하는 전통 식용 기름에 대한 표준제조 조건 확립 및 건강기능의 우수성을 과학적으로 증명하기 위한 인체적용시험에 필요한 전단계 시험(표준화, 주요 기능성성분 분석, 동물시험, 세포시험, 작용기작 등)

## 4. 연구 내용(예시)

- 한국산 전통 식용기름의 생리활성 규명을 위한 제조·가공기준 및 규격의 표준화
    - 유지 작물 (예 : 들깨 등)의 로스팅 조건 확립
    - 함유된 지방산의 산패 방지를 위한 추출 조건 및 유통 조건 확립
    - 주요 성분의 조성 및 함량 등 식품 표준화를 위한 기준 제시
  - 표준화된 식용기름의 건강 기능 확립을 위한 인체적용시험 전 시험 연구
    - 지표물질 표준화/설정, 기능성 성분 분석, 작용기작, 세포 실험, 동물시험
    - 혈중 지질 조성 정상화/지방대사 이상 개선기능, 다른 건강 기능 등
- ※ 기타 제안의 필요성을 감안하여 목표를 달성할 수 있는 연구 내용 적용 가능

## 5. 기대효과

- 한국산 전통 식용유지의 제조 조건, 주요 성분 및 함량 등 식품학적 표준 설정으로 인한 과학적 근거 확보
- 우수한 결과 확보 시 인체적용시험으로 연결하여 활용 (과학적인 데이터 확보)
- 한국산 전통 식용유지의 인체 건강 증진의 과학적 근거 자료 확립으로 우수한 기능성 홍보
- 인체적용시험을 통한 신뢰도 제고에 근거한 전통 식용유지의 국제 홍보 및 수출 증대

## 6. 과제 수행 요건

- 한국산 전통 식용기름의 식품학적 표준물질 설정 등 관련 업체/학계/임상기관의 의견 수렴
- 총 2개 연구과제로 구성 : 1세부는 한국산 전통 식용기름 제조조건의 표준화, 2세부는 우수성에 대한 인체적용시험 전단계 시험 연구
- 연구종료 1년 내에 세계 유명저널(SCI급)에 게재 확정

## 7. 검색어(Keyword)

한 글	한국산 전통 식용유지, 표준화, 인체적용 시험, 들기름, 참기름
영 문	Korean traditional cooking oil, Standardization, Clinical trial, perilla oil, sesame oil

# 한식 우수성·기능성 연구사업 지정공모과제 제안요구서

## 1. 과제 개요

제안주제명	한식 소재인 전통장류(고추장, 된장, 청국장)의 기능성 규명연구		
지원분야	한식 우수성 기능성 검증연구		
사업기간	1년	총정부보조금	1.6억원 이내

\* 연구기간·총 정부보조금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

## 2. 필요성

- 현재 고추장 및 된장이 Codex(국제식품규격위원회)에 규격화로 등재됨에 따라 전통 장류가 한국인의 기호식품에서 벗어나 세계적인 식품으로 나아가기 위하여 성분 및 효능에 관한 연구를 체계적으로 실행할 필요가 있음
- 전통 장류(고추장, 된장, 청국장 등)는 주원료인 콩, 고추 등에 따라 맛 등에 차이가 나며 특유의 발효 기술에 따라 맛과 영양학적 성분의 차이가 발생함
- 전통 장류 주원료의 표준화 및 기능성 물질 탐색을 통하여 생리활성 기능 증진을 과학적으로 입증함으로써 “한식 세계화”에 기여할 수 있음

## 3. 목표

- 전통 장류의 어떤 물질이 어떤 건강 유지기능을 어떻게 제공하는지 과학적으로 규명하여 우리나라 전통장류의 세계화 기반 제공

## 4. 연구 내용(예시)

- 전통 장류 주원료 및 발효대사물질의 기능성 물질 탐색
- 원료 및 장류의 발효 특성에 따른 기능성 물질 규명 및 발효 중 대사물질 변화
- 전통 장류의 기능성 규명 및 작용기작 연구
  - 기능성 펩타이드 및 식이섬유, 이소플라보노이드 등
  - 콜레스테롤 저하, 대사성 질환 예방, 항산화 및 항동맥경화 연구 등
- ※ 기타 제안의 필요성을 감안하여 목표를 달성할 수 있는 연구 내용 적용 가능

## 5. 기대효과

- 전통장류의 성인병 예방 및 항암 효과의 과학적인 임상실험 결과 제시로 국내 소비 촉진 및 해외 수출 증대
- 전통 장류 주원료의 표준화 및 기능성 물질 탐색을 통하여 생리활성 기능 증진을 과학적으로 입증함으로써 한국 전통 식품의 우수성을 알리는 근거 자료 확보

## 6. 과제 수행 요건

- 국내산 원료를 이용한 제조한 장류를 이용하여야 함(한가지 장류 선택하여 연구추진)
- 2개 이상의 세부과제로 구성 : 동물시험 등 기작연구, 전통장류의 기능성 물질 규명 및 발효과정 중 대사변화 연구 등
- 연구종료 1년 내에 세계 유명저널(SCI급)에 게재 확정

## 7. 검색어(Keyword)

한 글	고추장, 된장, 청국장, 한식, 항산화
영 문	red pepper paste, soybean paste, Korean food, antioxidant

# 한식 우수성·기능성 연구사업 지정공모과제 제안요구서

## 1. 과제 개요

제안주제명	한식우수성·기능성 연구사업 중장기계획 및 기술로드맵 수립에 관한 연구		
지원분야	한식 우수성 기능성 정책연구		
사업기간	1년	총정부보조금	1.0억원 이내

\* 연구기간·총 정부보조금은 연구계획서 내용에 따라 변경 가능

## 2. 필요성

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한식은 소재 및 조리 다양성 측면에서 가능성이 매우 높은 연구분야로서 건강에 미치는 우수성 등 기능성에 대하여 과학적이고 체계적인 연구가 필요함</li> <li>- 과학적이고 체계적 연구 필요성에 비하여 종합적인 계획과 중장기 로드맵이 작성되어 있지 않을 경우 시간, 예산낭비를 초래할 수 있음</li> <li>○ 한식세계화를 위한 기능성·우수성 규명에 대한 방향과 비전 그리고 사업 목표, 우선순위, 중요성 설정을 통한 중장기 기술 로드맵이 필요함</li> </ul>
---

## 3. 목표

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한식의 우수성·기능성 연구사업의 목표, 비전설정, 동 사업의 단계적 목표 및 단계별 사업 추진방향 및 내용을 설정하여 구체적인 사업추진계획(action plan) 및 그 계획에 따른 로드맵을 작성하여 한식세계화 연구사업의 방향제시</li> </ul>
--

## 4. 연구 내용(예시)

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 세계화에 성공한 로컬푸드의 인체건강자료, 타 콘텐츠 조사 및 성공사례 검토분석</li> <li>○ 우리나라 식품(한식)의 세계적 우수 식품으로 발전 가능성 분석 및 세계화 연구를 위한 우선 연구 품목 소재설정</li> <li>○ 사업의 우선순위, 사업별 성과목표 및 지표설정</li> <li>○ 한식의 우수성·기능성연구사업의 목표와 비전 제시/단계적 목표 및 단계별 사업 추진방향 및 방법제시</li> <li>○ 단계 목표 사업 추진 계획(action plan) 및 그 계획에 따른 로드맵(road map) 작성</li> </ul>
--

## 5. 기대효과

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 한식의 우수성·기능성연구사업에 로드맵 작성으로 체계적인 연구사업 추진</li> <li>○ 한식세계화사업의 중복투자 방지와 동 사업의 방향 제시로 목표 성과 달성가능성 극대화</li> </ul>
--

## 6. 과제 수행 요건

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 총괄적으로 분석할 수 있는 경험자(연구팀)로 단일팀 구성</li> <li>○ 국내외 성공사례 전략 분석을 위해 산학연 네트워크 및 전문가 활용 가능한자</li> <li>○ 모자이크형 bottom-up방식을 지양하고 창조적 top-down 방식 지향</li> <li>○ 한식의 우수성·기능성 로드맵 작성 시 심포지움 및 공청회 개최를 통한 의견 수렴</li> </ul>
--

## 7. 검색어(Keyword)

한 글	한식, 세계화, 우수성 및 기능성 연구, 로드맵
영 문	Korean foods, ethnic foods, globalization, functionality, road map