

# 농식품연구소

## □ 부서임무

- 원료 농산물의 가공기술 개발, 천연자원을 활용한 농식품 신소재 발굴, 농산물의 수확 후 관리기술 및 친환경 식품 자재 개발을 통한 품질향상 기술 개발 등으로 도민과 농업인의 소득수준 향상에 기여

## □ 조직현황

담당	2팀	품질연구, 상품개발연구								
정원 (현원)	12명	연구 지도관	연구 지도사	4급	5급	6급	7급	8급	9급	기능직
		1	8	-	-	-	1	-	-	2
	12명	1	8	-	-	-	1	-	-	2

## □ 예산규모

(단위 : 백만원)

구 분	2013		2012년		증 감	
		%		%		%
계	1,509	100	1,331	100	179	13.4
정 책 사 업	1,242	82.3	1,079	81.1	163	15.1
행 정 운 영 경 비	268	17.7	252	18.9	15	6.13
· 인 력 운 영 비	239	15.8	224	16.8	16	6.99
· 기 본 경 비	28	1.9	28	2.1	0	△0.57
재 무 활 동	-	-	-	-	-	

## □ 전략목표 : 『지역농업특성화』 기술 개발 - 농식품 『산업화』

- 권역(북부내륙·남북내륙·산간고랭지·북부해안·남부해안권)별 4개 시험장 역할 강화를 통한 지역농업 클러스터 선도 및 특성화 정착

## □ 성과목표

### 1. 농산물 가공이용 및 소재개발 (농업·농촌)

1,242백만원

- 농산물의 가공상품 개발
- 가공산업 현장접목 연구
- 품질 향상 기술 개발
- 강원인삼 유효성분 품질 차별화 연구

성과지표 및 주요 사업내용	검증/측정방법 (단위)	2012 실적	2013 목표	2014 목표	2015 목표	2016 목표
<b>1-1. 농산물 가공 기술개발 활용건수(자체)</b>  - 농산물 가공상품에 관한 연구 - 지역농업연구기반조성 (국고-농식품 연구소) - 가공산업 현장접목 연구	기술보급 영농활용 자료집(건)	9	9	9	9	9
<b>1-2. 품질 향상 기술 개발(자체)</b>  - 품질 향상을 위한 연구 - 강원인삼 유효성분 품질 차별화 연구	기술보급 영농활용 자료(건)	7	7	8	8	7
<b>예 산 액 (백만원)</b>		1,079	1,242			