

# 농식품연구소

## □ 부서임무

- 향토자원 활용 식품소재 발굴 및 농식품 개발, 기능성 식물소재 발굴 및 고부가가치 상품 개발, 전통 발효식품 유래 토착미생물 발굴 및 산업화 등을 통한 새로운 소득원 창출로 도민과 농업인의 소득수준 향상에 기여

## □ 조직현황

담당	2팀	품질연구, 상품개발연구							
정원 (현원)	12명	연구. 지도관	연구. 지도사	4급	5급	6급	7급	8급	9급
		2	7	-	-	-	-	1	2
	11명	2	6	-	-	-	1	2	-

## □ 예산규모

(단위 : 백만원)

구 분	2015년		2014년		증 감	
	2015년	%	2014년	%	증 감	%
계	1,927	100	1,458	100	469	32.2
정 책 사 업	1,626	84.4	1,171	80.3	455	38.9
행 정 운 영 경 비	301	15.6	287	19.7	14	4.9
· 인 력 운 영 비	273	14.2	259	17.8	14	5.4
· 기 본 경 비	28	1.4	28	1.9	0	0
재 무 활 동	-	-	-	-	-	

## □ 전략목표 : 지역농업 특화품목 6차산업 연계 농가소득 배가

- 지역 특산작목의 고부가가치를 위한 가공품 및 가공기술 연구개발을 통한 농식품산업 발전 도모 및 도민과 농업인의 소득 배가

## □ 성과목표

### 1. 농산물 가공이용 및 소재개발 (농업·농촌)

1,626백만원

- 농산물 가공상품 개발
- 감자, 옥수수 향토식품 표준화 및 상품개발 연구
- 지역특화작목기술개발
- 품질 향상 기술 개발

성과지표 및 주요 사업내용 (BSC)	검증/측정방법 (단위 : %)	2014 실적	2015 목표	2016 목표	2017 목표	2018 목표
<b>1-1. 농산물 가공상품 개발 활용율</b>  - 농산물 가공상품에 관한 연구 - 지역특화작목기술개발 및 지역농업연구기반조성(국고-농식품 연구소) - 감자, 옥수수 향토식품 표준화 및 상품개발 연구	(금년도 농산물 가공 연구 기술 개발 활용건수/최근 3년간 평균 기술개발 활용 건수) × 100	100	100	100	100	100
<b>1-2. 품질 향상 기술 개발 활용율</b>  - 품질 향상을 위한 연구	(금년도 품질향상 연구 기술 활용건수/최근 3년간 평균기술 개발 활용건수) × 100	100	100	100	100	100
<b>예 산 액 (백만원)</b>		1,171	1,626			