

□ 연수제안서

A1. 식품가공

채용분야	인턴	연수분야	A1. 식품가공
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> - 천연첨가물 소재 및 클린라벨 가공기술 개발 - 탄소저감형 식품 콜드체인 유통기술 개발 - 식물성 대체육 적용을 위한 맞춤형 대체지방 소재 개발 및 산업화 - 프로테오믹스 기반 식육 숙성 메커니즘 구명 및 숙성육 품질 핵심 바이오마커 발굴 - Myostatin 녹아웃 만능줄기세포와 Scaffold 함량이 최소화된 세포 시트를 활용한 배양육 생산 기술 개발 - 동물성 지방 대체를 위한 식물성 유지 구조화 에멀전 겔의 개발 및 체외 소화 모델 내 지질과 단백질 소화 거동 조절 - 국산 소재 비건버터 제조 기술 및 수출용 식품 개발 - AI기반 차세대 지속가능 대체단백 소재 원천기술 개발 		
연수내용	- 식품가공 및 저장(유통) 품질분석 실험 업무		
필요지식	- 식품가공 및 저장(유통) 품질분석 실험 관련 전문지식		
우대자격	- 식품가공 및 저장(유통) 품질분석 실험 경험자		

A2. 식품미생물학

채용분야	인턴	연수분야	A2. 식품미생물학
연수과제	- 식품 폐자원 활용 업사이클링 플랫폼 기술 개발		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> - 미생물 균주 배양·관리 및 배양 조건(배지, 온도, pH 등) 최적화 실험 - 효소 활성 측정, 바이오매스 전처리 및 효소 분해 반응 실험 보조 - AI 기반 효소 탐색·예측 도구 활용 체험 및 실험 데이터 정리·분석 - 식품 폐자원(과일·곡물 부산물 등) 업사이클링 공정 실험 지원 		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> - 분자생물학, 미생물학 또는 생명공학 관련 학부 기초 지식 - 기본적인 실험실 안전 수칙 이해 및 성실한 실험 태도 		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> - 관련 분야에 관심과 배우려는 의지가 있는 자 - 성실성, 팀워크, 기본적인 의사소통능력 		

A3. 스마트제조연구

채용분야	인턴	연수분야	A3. 스마트제조 연구
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> - 품질 균일성을 위한 국산밀 수확후 저장·유통 품질관리 기술 개발 - 면 제조 공정 초자동화를 위한 자율생산 공정 일체 지능형 생산 설비 개발 - 어류 수산부산물 부위별 분리 및 품질관리 기술 개발 - 데이터 기반 작물 생육환경 및 지표물질 고도화 기술 개발 - 섬유·화학·식음료 분야 첨단로봇활용 지능형 공정모델 개발 		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> - 농/축/수산식품의 물리·화학적 기기(GC, LC) 및 품질 분석 - 농/축/수산식품의 품질지표 및 품질변화 분석 - 식품의 관능적 품질측정 기술 - 스마트팜 내 재배환경별 작물의 생육특성 분석 및 데이터 수집/처리 		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 공학 및 분석 지식 - 식품 영양 및 가공학 - 농화학, 생물학, 원예학, 스마트팜, 생물학 등 관련 분야 기초지식 		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 이화학적 분석 관련 경험자 - 식품 공학 관련 석사학위자 		

A4. 식품 기능성 연구

채용분야	인턴	연수분야	A4. 식품 기능성 연구
연수과제	<ul style="list-style-type: none"> - 생애주기 마이크로바이옴 DB 기반의 정밀 식이 플랫폼 개발 - 미토파지 기반 선택적 자가포식 조절 평가 기술 개발 및 혁신소재 제품화, 		
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> - 인체 장내미생물 발굴 및 배양 - 장내미생물 DNA 추출 및 정제 - 세포 및 동물 모델 활용 기능성 평가 		
필요지식	<ul style="list-style-type: none"> - 식품/생물학/분자생물학 관련 기본 지식 		
우대자격	<ul style="list-style-type: none"> - 없음 		