

2023 해외학술탐방 결과보고서

- 팀 Food Bus

CONTENTS

01 항공권 사본

02 예산사용내역

03 일정계획

04 탐방기관 방문 사진

05 탐방 후 느낀점

06 탐방을 통한 나의 발전계획

1. 항공권 사본

KE969 일반석 (Y)

사용완료

ICN

서울/인천



PRG

프라하

2024년 01월 17일 (수)

10:50

2024년 01월 17일 (수)

16:10

2

런던
LHR

Heathrow
Terminal No: 4

05FEB24(MON)18:50 (Local Time)

■ 예약등급
Class Q[Economy]
■ 운임
Fare Basis QLX0ZFMK
■ 수하물
Baggage 1PC



서울
ICN

Incheon international
Terminal No: 2

06FEB24(TUE)16:05 (Local Time)

■ 예약상태
Status OK (Confirmed)
■ 항공권 유효기간
Validity -- 17JUL24
■ 기종
Aircraft Type BOEING 777-300ER

KE0908
예약번호: 66GNUC
Operated by KE
KOREAN AIR

■ 비행시간
Flight Time 12시간 15분
■ SKYPASS 마일리지
SKYPASS Miles 3956

2. 예산사용내역(4인 기준)

항공권

대한항공 직항
ICN -> PRG / LHR -> ICN
: 5,531,600원

교통

프랑크푸르트 -> 베를린 : 139,249원
체코 -> 베를린 : 193,716원
베를린 -> 네덜란드 : 193,716원
네덜란드 -> 프랑스 : 367,452원
프랑스 -> 영국 : 431,622원

입장권

국제식품박람회 : 937,746원
독일 박물관 패스 : 58,657원
하이네켄 박물관 : 135,310원
파리 뮤지엄 패스 : 355,540원
런던패스 : 117,800원

숙박

프랑크푸르트 : 204,992원
체코 : 78,608원
베를린 : 748,484원
네덜란드 : 728,475원
프랑스 : 1,141,129원
영국 : 1,174,944원

대중교통

체코 : 60,000원
베를린 : 150,000원
네덜란드 : 300,000원
프랑스 : 200,000원
영국 : 300,000원

식비

체코 : 96,138원
베를린 : 444,820원
네덜란드 : 455,482원
프랑스 : 834,906원
영국 : 556,080원

3. 일정 계획

일정	국가	주요일정
1.17	체코	입국 및 휴식
1.18		체코- > 베를린 이동 및 휴식
1.19	독일	국제식품박람회 탐방
1.20	독일	베를린 자유여행
1.21	독일	박물관 섬 투어, 마우어파크 탐방
1.22		베를린 -> 네덜란드 이동 및 휴식
1.23	네덜란드	치즈 박물관, 초콜릿 박물관 탐방
1.24	네덜란드	하이네켄 박물관
1.25	네덜란드	니조 연구소 탐방
1.26		네덜란드 -> 프랑스 이동 및 휴식

일정	국가	주요일정
1.27	프랑스	파리 뮤지엄 패스 사용
1.28	프랑스	바스티유 시장조사
1.29	프랑스	디즈니랜드 자유여행
1.30	프랑스	대형 마트 조사 및 분석
1.31		프랑스 -> 영국 이동 및 휴식
2.1	영국	런던 자유여행
2.2	영국	버로우 마켓 탐방
2.3	영국	대형 마트 조사 및 분석
2.4	영국	UCLAN 교환학생과의 만남
2.5		귀국 준비

4. 탐방기관 방문 사진

(1) 국제식품박람회(IGW)



독일 최대 규모의 국제 식품 박람회인 IGW(International Green Week)를 통해 다양한 식품, 농산물, 가공식품 등을 시식하고 구매할 수 있으며 유럽 식품 시장의 방향성과 대중적인 식품이 무엇인지 알 수 있다.

한국과 달리 낙농업이 주를 이루고 있었으며, 한국에서 쉽게 보기 어려운 다양한 치즈의 종류, 육류, 디저트 등을 경험할 수 있었다.

4. 탐방기관 방문 사진

(1) 국제식품박람회(IGW)



많은 식품을 시식하고 체험해볼 수 있는 공간이 있으며, 특히 유럽의 다양한 나라 와인을 테이스팅 해 볼 수 있었다. 각국의 와인 소믈리에 분들과 와인의 맛, 보관방법 등에 대해 이야기하는 시간을 가졌다.

이를 통해 전 세계의 최신 연구 동향과 시제품, 국가 별 주력 상품을 직접 경험할 수 있었으며 식품 산업의 현장과 사례를 배울 수 있었다.

4. 탐방기관 방문 사진

(2) 치즈 박물관

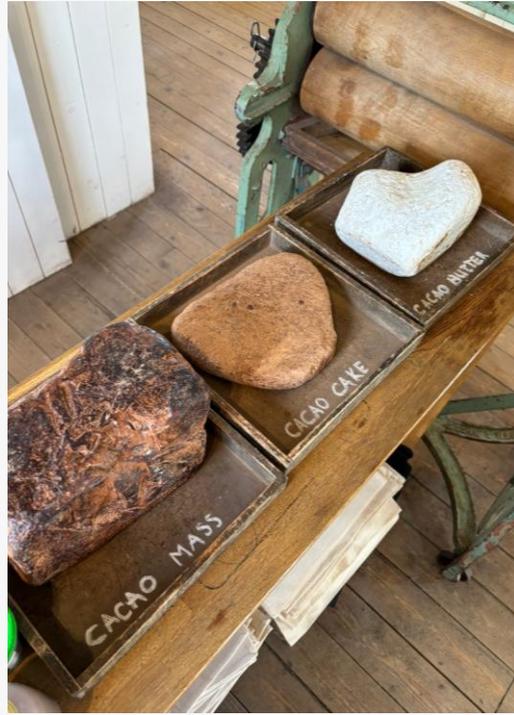


낙농업이 발달한 네덜란드에는 다양한 치즈 박물관이 있으며, 실제로 치즈를 제조하는 과정을 볼 수 있다.

치즈의 역사와 만드는 과정 등을 볼 수 있는 곳으로 치즈를 만들어내는 네덜란드의 기술력을 배우고, 다양한 치즈를 맛보고 시식해보고 경험해볼 수 있었다.

4. 탐방기관 방문 사진

(3) 초콜릿 박물관

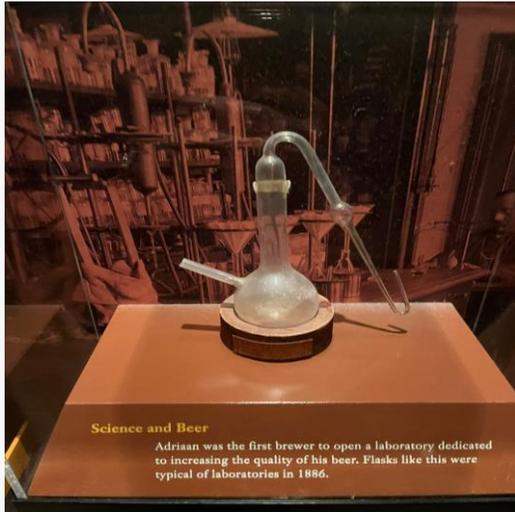


네덜란드는 17세기 식민지에서 가져온 카카오 열매를 시작으로 카카오 가공 처리 기술이 발달하였다. 이러한 역사를 바탕으로 잔세스칸스에 큰 초콜릿 회사가 남아있으며 근처에는 핫 초콜릿을 직접 만들어 먹는 체험을 할 수 있게 되어 있었다.

초콜릿 제조 기술과 역사를 배우며 다양한 종류의 초콜릿 향을 맡아보고 먹어볼 수 있으며 초콜릿 제조 과정을 직접 볼 수 있다.

4. 탐방기관 방문 사진

(4) 하이네켄 박물관



-효모 발효법의 개발-



-실제 맥주 발효조-



-맥주 가공흐름도-



-하이네켄 주재료 4가지-

하이네켄 박물관은 네덜란드가 낳은 세계적인 맥주 브랜드인 하이네켄과 관련된 다양한 활동과 맥주제조, 재료, 발효 공법등에 대해서 배울 수 있는 장소이다. 실제로 맥주를 생산하던 옛 양조장 건물을 개조하여 만든 것으로 실제 공정과정의 흐름과 세부요소를 공부할 수 있다.

하이네켄의 탄생과 역사, 성장과정을 살펴보고 한국 주류의 발효공법의 차이와 제조공정의 차이를 이해하고 전통주의 세계화에 도움이 될 수 있는 방법을 모색할 수 있었다.

4. 탐방기관 방문 사진

(5) 니조 연구소(NIZO)



니조 연구소(NIZO)는 1948년 설립된 네덜란드의 식품 연구소로, 유럽에서 가장 큰 pilotplant이다. 1948년부터 이어져 온 니조 연구소는 75년간의 니조만의 식품 지식을 이용하여 다양한 식품 기술을 개발하고 있으며, 크게 dairy, Plant protein, single cell protein 관련 기술을 개발하고 있다.

대학교 및 협력기관들과 식품기술을 개발하고, NIZO의 고객 회사들에 기술을 제공하는 일을 한다.

4. 탐방기관 방문 사진

(5) 니조 연구소(NIZO)



네덜란드의 푸드밸리 형성 및 연구 진행 인터뷰

Q. 니조가 위치한 '에덴'에 푸드밸리가 형성되어 있는 이유는?

A. 근처에 위치한 와헤닝언 대학 때문이라고 생각한다. 와헤닝언 대학이 세계적으로 뛰어난 분야가 많은데, 그 중에서 식품 분야가 있으며 이로 인해 그 주변으로 많은 식품 R&D회사가 생겨 큰 푸드밸리를 형성하게 되었다.

Q. 연구를 진행할 때 클러스트 조성 과정에서 어려움은 있는지?

A. 없다. 와헤닝언 대학을 비롯하여 많은 식품 회사들과 푸드밸리가 잘 형성되어 있기 때문이다. 세미나, 미팅 등을 자주하기도 하고, 저예산으로 서로의 연구실 및 사무실을 빌릴 수 있는 시스템도 구축되어 있다. 서로 연결이 잘 되어있다보니, 어려움은 많이 없다.

Q. 한국의 경우 정부와 회사가 협력하여 시행하는 연구가 많이 없다. 네덜란드의 경우는 어떠한지?

A. 대부분 정부가 지원하는 프로젝트가 많다. 현재 네덜란드의 정부는 '건강한 인구 만들기' 프로젝트를 시행하며 Health care에 많은 관심을 쏟고 있다. 특히 단백질 사업에 투자를 많이 하고 있다.

4. 탐방기관 방문 사진

(5) 니조 연구소(NIZO)

니조의 식품 기술 사례 인터뷰



Q. 한국 기업들과 교류하고 있는지?

A. 한국 기업과도 교류하고 있다. 대상과 CJ라는 회사이다.

Q. 니조만의 식품 기술을 판매한 사례들은 어떤 것이 있는지?

A. 베트남 기업의 사례이다. 이 기업은 전통 토종 작물을 이용하여 건강한 음식을 만들고 싶어했으나 이는 대개 맛이 없다는 것이 문제였다. 니조와 국제파트너를 맺고 니조 가공시설을 업스케일링 하는 등의 과정을 거쳐 음료를 만들어내는 solution을 제공하였다.

A. Anulife라는 기업의 사례도 있다. 이 기업은 템페의 제조 과정이 환경적이고, 지속가능한 방법이길 바랐으며, 식물성 성분을 이용하여 템페를 만들고 싶어하였다. 따라서 니조의 고품 식품 발효 기술을 제공할뿐만 아니라 공동 개발을 통해 템페를 제작하였다. 이 템페는 모링가와 당근을 재료로 하였고, 콩을 사용하지 않아 최소한의 가공과정을 거친다.

4. 탐방기관 방문 사진

(6) 대형 마트 분석 및 한국식품 진출 가능성 모색



-독일-



-네덜란드-



-프랑스-



-영국-

유럽 현지 대형 마트에서는 다양한 국제적인 브랜드와 현지 브랜드가 경쟁하고 있다. 따라서 가격 경쟁력과 품질에 대한 높은 기준이 요구된다. 한국 음식은 EFSA에 버금가는 HACCP 기준을 충족하고 있으므로 높은 품질 안정성을 가지고 있다. 기존의 인증과 규제를 활용하여 유럽 진출이 가능할 것으로 보인다.

뿐만 아니라 유럽시장 분석 결과 즉석식품 보다는 조리 가공이 필요한 음식의 비율이 높고 신선, 야채보다는 육류의 섭취 비중이 높은 편이다. 이러한 마트 식품 구성은 최근 증가하고 있는 비건 식단, 건강식의 요구를 충분히 만족시키기 어렵다. 따라서 한국의 즉석식품과 콩, 발효식품을 활용한 비건 식품의 유럽시장 진출 및 발전 가능성이 충분하다고 판단된다.

4. 탐방기관 방문 사진

(7) 전통음식체험



독일의 전통음식인 슈바인학센은 족발을 튀긴 느낌이였다. 겉은 딱딱하지만 속은 촉촉한 느낌이며 맛은 보쌈의 느낌이다.

네덜란드의 전통음식인 감자튀김은 바삭함이 오랫동안 유지되면서 한국과 달리 다양한 향신료와 소스를 사용한다.

프랑스의 에스카르고는 한국의 골뱅이와 비슷한 식감으로 고소함이 일품이였다. 하지만 특유의 흙냄새는 호불호가 있다.

영국의 피시엔칩스는 대구를 이용한 튀김요리로 눅눅한 튀김옷과 담백한 맛이 특징이다.

4. 탐방기관 방문 사진

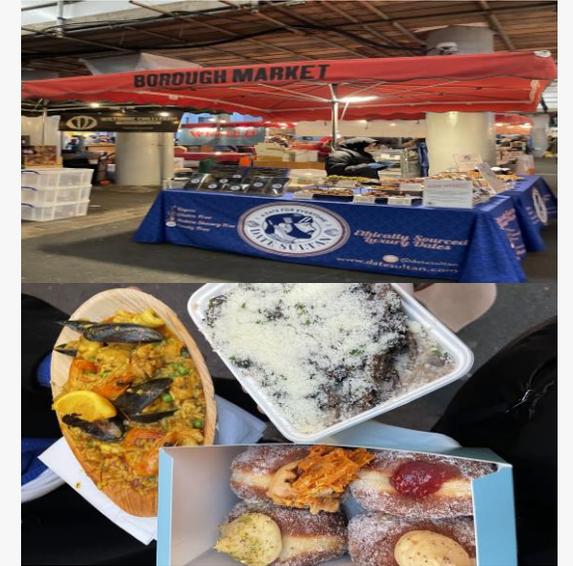
(8) 전통시장 비교



-독일-



-프랑스-



-영국-

독일의 마우어파크는 다른 시장과 달리 신선식품의 비중은 거의 없고 대부분 육가공식품을 중점적으로 판매한다. 독일의 뛰어난 육가공기술을 바탕으로 장기간 보관이 가능할 수 있었고 훈연, 건조, 약품 처리 등의 가공과정을 활용한다.

프랑스의 바스티유는 프랑스의 기후에 맞는 다양한 식재료를 구할 수 있었다. 올리브, 허브 등 다양한 향신료와 신선식품을 확인할 수 있었다. 각 지역적 특색이 나타나는 치즈와 식품 등을 확인 할 수 있었다. 프랑스 전역의 식재료가 모이는 대표적인 전통시장이다.

런던의 버로우마켓은 런던에서 가장 오래된 시장으로 영국음식 뿐만 아니라 세계 각국의 음식을 판매하고 있는 세계화가 잘 이루어진 시장으로 잼, 오일 등 영국 특산품 뿐만 아니라 세계 각국의 전통음식이 로컬화가 잘되어있었다.

5. 탐방 후 느낀점



이서현

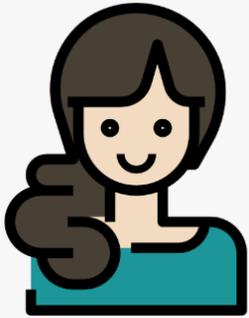
유럽은 한국과는 달리 지역 유기농 농산물을 주로 이용한다는 것이 인상적이었다. 또한 비건푸드와 헬시푸드와 같이 건강 개선에 도움을 줄 수 있는 식품들이 활성화 되어있는 것이 인상적이었고 정부 차원에서 이러한 식품들의 소비를 촉진한다는 것이 한국과는 사뭇 다른 점이었다. 외식 물가는 한국과 비슷하거나 비싸 큰 차이를 느끼지 못했고, 팁 문화는 굉장히 생소했다. 마트의 농산품 가격은 식당에 비해 대체로 저렴해 직접 구매해 요리해먹는 것이 좋았다.

식품산업에서 유럽은 다소 제한적이고 폐쇄적이라는 느낌을 가지고 있었다. 하지만 실제로 경험한 유럽의 식문화와 산업은 기본에 충실하면서도 고유의 맛과 문화를 유지 하고 있다는 느낌을 받았다. 의외로 기기나 설비, 품질 유지 등의 기술을 보다 다양하게 활용하고 있지는 못한다는 느낌을 받았다. 콜드체인시스템, 유통 등에서 체계적으로 관리 되고 있지만 실제 마트에서는 이러한 기술을 활용하기 보다는 육가공, 유제품등 특정식품군에 집중되어있고 다양성이 부족하다고 생각된다. 이러한 부분을 한국식품이 충분히 대체하고 공략할 수 있을 것 같다고 생각했다.



안형준

5. 탐방 후 느낀점



윤은경

유럽 여행 시작부터 비행기 결항이라는 시행착오가 있었지만, 팀원들끼리 상의를 통해 빠른 대처를 할 수 있었다. 또한, 다양한 기관들과 박물관 등을 사전에 조사하고 컨택하는 것에 처음에는 두려움과 걱정이 앞섰지만 직접 부딪혀보고 꾸준한 메일과 요청으로 인해 성공적으로 컨택을 성공할 수 있었다. 이러한 노력으로 해외학술탐방을 무사히 마무리할 수 있었고 이를 통해 나 자신이 한 단계 성장하고 많은 것을 배울 수 있었다고 생각한다. 학교에서 제공하는 좋은 기회인 만큼 많은 학생들이 해외학술탐방이라는 것을 통해 다양한 경험과 배움을 얻었으면 좋겠다. 해외학술탐방을 통해 유럽을 탐방하며 우리나라와는 다른 유럽의 식생활과 음식 문화 등을 직접 보고 배울 수 있었다. 유럽의 날씨와 환경, 다양한 문화들을 보며 유럽의 식문화가 어떻게 발전하게 되었는지를 몸소 느낄 수 있었고 시장에 대한 빠른 파악이 가능했다. 다양한 인종들이 살고 있어 더 다양한 음식 문화가 있으며 마트에서 살 수 있는 식재료들의 값이 훨씬 싸다는 것을 알 수 있었다.

유럽이라는 곳이 가기 쉽지 않은만큼 한국과 다른점이 많은 나라들임을 느꼈다. 식생활과 자주 먹는 음식에서부터 다르다. '한국인은 무조건 밥심!'이라는 말이 무색하게 유럽에서는 쌀밥을 찾아 먹기가 어려웠으며 그들이 먹는 탄수화물은 파스타, 피자, 빵 등이어서 여행 후반부에서는 한식이 먹고 싶어 힘들었다. 또한, 식품 마켓들을 방문하면 항상 치즈가 많이 있었고 그만큼 한국과 다르게 치즈는 유럽인들에게 대중적인 식품이었다. 유제품류가 발달된 나라임을 몸소 체험할 수 있었다. 유럽과 한국의 냉동식품도 다르다. 한국은 냉동식품이 많이 발달된 반면, 유럽은 대부분이 냉동 피자밖에 없었다. 다음에 기회가 된다면, 유럽인들에게 한국의 다양한 냉동식품들을 소개해주고 싶은 생각이 들었다. 또한, 유럽인들의 카페 문화가 좋았다. 카페에 앉아 있으면 남녀노소가 카페에 들어와 커피를 마신다. 그 여유로움과 나이 상관없이 노인분들도 문화생활을 많이 하는 모습을 보니 한국과 참 다르다는 생각을 하였고, 언젠가 다시 방문하고 싶다는 생각을 하였다.



김재원

6. 탐방을 통한 나의 발전계획



이서현

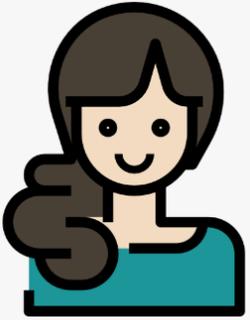
해외학술탐방 중 방문한 NIZO 연구소에서 인터뷰를 진행했는데 이를 통해 많이 배울 수 있었다. 세계적인 식품 산업 트렌드에 대해 배울 수 있었고, 이에 대해 한국은 조금 뒤쳐져 있다는 생각을 했다. 비건 푸드와 개인 맞춤형 건강 식품에 대한 수요가 증가하고 있는 상황에서 이후 석사 학위를 관련 연구를 진행하면 좋겠다는 생각이 든다. 친환경적인 식품이 대두되는 만큼, 친환경적인 식품 포장도 필요할 것이라는 생각도 들어 이후 포장 연구를 하고 싶은 마음도 존재한다.

유럽의 주요 식품 연구개발의 경우 기초 연구를 충실히 지원하고 기초연구를 바탕으로 나온 결과를 실제 산업에 적용하여 더 좋은 제품을 개발하고 있다. 따라서 본인도 학문적 소양을 넓히고 전공에 관해 더 공부하고 싶어졌다. 유럽을 경험하면서 더 다양한 문화와 식품을 경험하면서 한국이 아닌 더 넓은 세계로의 진출을 희망하게 되었고 의사소통적인 부분에서 조금 더 발전해야 할 필요성을 느꼈다.



안형준

6. 탐방을 통한 나의 발전계획



윤은경

다양한 박물관과 연구소, 전통음식 체험 등을 통해 우리나라와는 다른 유럽의 식품과 식품 산업에 대해 알 수 있었다. 탐방을 하며 다양한 분들과의 인터뷰, 대화를 진행하였는데 이 과정에서 영어의 부족함을 느낄 수 있었다. 당연히 활발한 대화가 가능할 줄 알았지만 신경을 곤두세우지 않으면 대화가 끊기는 상황에 한계를 느꼈다. 따라서 이번 학기에 영어 회화 학원을 다니며 영어 실력 향상을 목표로 하고 있다.

한국에서만 보고 듣고 배웠던 것들이 세상의 극히 일부라는 것을 깨달아 더 넓은 곳에서 공부하고 배우고 싶다는 생각을 하게 되었다. 해외학술탐방 이후, 미래에 대해 다시 한 번 고민해보고 생각하는 시간을 가지고 있다.

이번 해외학술탐방을 통해 해외 기업에 취업하고 해외에서 공부를 하는 것도 나쁘지 않겠다는 생각을 가졌다. 그러기 위해서 영어 회화 능력을 키우지 않으면 안되겠다는 다짐을 하게 되었다. 짧지만 2주 동안의 해외 탐방에서 외국인들과 짧고 긴 대화들을 하였지만 영어 실력이 부족함을 깨닫게 되었고, 한국에 돌아와 회화 실력을 키우고자 영어 웨도잉 등의 공부를 하기로 다짐했다. 실제로 이번 3월에 오픽 시험에 응시할 예정이다.

막연히 식품 R&D에 종사하고 싶다는 생각을 하였다. 신메뉴 개발을하기를 희망하였는데 네덜란드 NIZO에 방문 후, 전문 지식을 활용하여 식품 기술 발전에 도모하는 일에도 흥미가 생겼다. 식품 관련 전문 지식을 더욱 쌓기 위해 돌아와서는 대학원 준비를 열심히 할 예정이다. 훗날, NIZO와 같은 큰 식품 연구소에서 일할 수 있는 인재로 성장하고 싶다는 다짐을 하였다.



김재원