

 제주특별자치도 Jeju Special Self-Governing Province	보도자료	2026. 9. 22.(화) 배포 즉시 보도 가능		
농업기술원		미래농업육성과장	양석철	☎ 760-7300
		업무담당자	김진영	☎ 760-7321
		홍보담당자	양지순	☎ 760-7514

제주 메밀 부가가치 향상...연구 인프라 한 단계 높인다

- 2027년까지 정밀 분석·가공 장비 확충...연구 기반 단계적 고도화 -

- 제주특별자치도 농업기술원(원장 김태균)은 전국 최대 메밀 산지인 제주 메밀의 부가가치를 높이고 가공산업을 촉진하기 위해 올해부터 2년에 걸쳐 메밀 연구 인프라를 고도화한다.
 - 최근 건강지향형 소비 확산과 간편식(HMR) 시장 확대로 메밀의 기능성 성분을 활용한 제품 개발의 중요성이 커지고 있다. 이에 메밀 성분의 정밀 분석부터 시제품 개발까지 체계적으로 연계할 수 있는 연구 기반을 마련할 필요가 있다.
 - 농업기술원은 메밀의 기초 품질평가부터 정밀 성분 분석, 가공소재 및 제품 개발까지 단계적으로 연구 범위를 확대하기 위해 2027년까지 관련 장비를 확충한다.
 - 1년 차인 2026년에는 조단백분석기, 알코올측정기, 수분활성도측정기, 진동체 제성기 등을 도입해 메밀 원료와 가공품의 이화학적 특성을 분석하고 기초 품질을 평가할 수 있는 여건을 갖췄다.
 - 2년 차인 2027년에는 액체크로마토그래피*와 전자혀*, 분무건조기 등을 추가 도입해 루틴 등 주요 성분과 미각 특성을 정밀하게 분석하고, 기능성 소재의 가공제품 개발을 위한 연구 기반을 고도화할 계획이다.
- * 액체크로마토그래피: 메밀에 함유된 루틴 등 주요 성분을 분리·정량 분석하는 장비
* 전자혀: 단맛, 신맛, 쓴맛 등 식품의 맛 특성을 센서로 측정·수치화하는 장비

- 농업기술원은 확충된 연구장비를 활용해 제주 메밀의 기능성과 품질 특성을 과학적으로 구명하고, 증숙분말 등 가공소재와 전통주, 간편식(HMR) 등 소비 수요에 맞춘 제품을 개발할 계획이다.
- 연구 성과는 도내 가공업체 등에 이전하고 사업화로 연계해 제주 메밀의 활용도와 부가가치를 높이고, 농가 소득 증대에 기여할 방침이다.
- 김태균 농업기술원장은 “이번 연구 인프라 고도화는 제주 메밀을 원물 생산 중심에서 고부가가치 가공산업으로 확대하기 위한 중요한 기반이 될 것”이라며 “앞으로도 지역특화작목의 경쟁력을 높이고 현장에 실질적인 도움이 되는 연구개발을 지속해 나가겠다”고 말했다.