

HELLO KIMCHI

Vol.80

지구 환경을 생각하는 똑똑한 김치과학

WIKIM INSIGHT

자원순환의 지속가능성



[자세히 보기 →](#)

김치 산업 무 부산물의 새로운 가치, 친환경 바이오플라스틱 원료로!

김치를 만드는 과정에서 버려지는 무 겹질 등의 부산물을 생분해성 바이오플라스틱 원료로 활용하고, 폐자원에 최적화된 생산균주를 데이터 기반으로 설계하는 정밀 바이오제조 기술을 개발했습니다.

친환경 생산의 지속가능성



[자세히 보기 →](#)

버려지는 양배추의 놀라운 변신!

무 부산물 연구와 함께 이전 연구성과인 양배추 부산물의 변신도 확인해 보세요. 폐기물로 버려지는 양배추 부산물을 생분해성 플라스틱 원료로 자원화한 연구를 소개합니다.

WIKIM SCIENCE

김치유산균, 같은 종이라도 균주별 성장 온도 달랐다



[자세히 보기 →](#)

김치 발효를 이끄는 유산균은 같은 종이라도 균주마다 성장 가능한 온도가 다르다는 사실, 알고 계셨나요? 세계김치연구소가 그 이유를 설명할 수 있는 단서를 밝혔습니다. 발효 환경에 맞는 김치 중균을 선발하고 발효 품질을 안정적으로 관리하는데 중요한 기반이 될 연구성과입니다.

WIKIM NEWS

미래 김치산업을 이끌 주인공을 소개합니다!



[자세히 보기 →](#)

김치산업의 미래를 이끌 차세대 리더 18인이 '2026 김치 리더스 아카데미'를 성공적으로 수료했습니다. 현장 중심 교육과 전문가 과정을 통해 성장한 이들의 새로운 도전을 만나보세요.

PHOTO PICK

K-푸드 세계화의 핵심이 될 김치 제조공정의 글로벌 표준화에 대해 논하다!

2026 한국식품과학회 국제학술대회
김치 심포지엄(7.1.~3., 대전)

[자세히 보기 →](#)



거리의 한계를 넘어서는 신선함, 김치 저장·유통기술의 현재와 미래

2026 한국식품저장유통학회 국제학술대회
김치 심포지엄(7.22~24., 경주)

[자세히 보기 →](#)

WIKIM EVENT

퀴즈 참여하고 행운을 잡으세요!

2026. 7. 31.(금) ~ 8. 9.(일)

Q. 다음 빈칸에 알맞은 단어를 써주세요.

세계김치연구소는 무·양배추 등 농식품 부산물을 활용해
친환경 원료를 생산하는
원천기술 연구를 수행합니다.



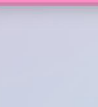
참여 방법
1. 80호 뉴스레터 읽어보기
2. 네이버폼으로 정답 제출하기



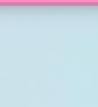
상품
컴포즈 커피 아이스 아메리카노
(50명)



[지나호 보기 >](#)



과학기술정보통신부



nst 국가과학기술연구회
National Research Council of Science & Technology