

2025

제28회 유가공 기술 기초과정

2025.06.09~06.13

북한산 생태 탐방원
대강당



주최:  사단법인 한국낙농유가공기술원

후원:  농림축산식품부  낙농진흥회 KOREA DAIRY COMMITTEE  사단법인 한국유가공협회

2025년도 제28회 유가공 기술 기초과정을 소개합니다.

우리 기술원은 스물여덟 번째 유가공 기술 기초과정을 올해 2025년 6월에 개최하고자 합니다.

이 기초과정은 유가공 관련 실무에 임하는 젊은 직원들이 낙농산업과 우유 그리고 유가공에 관련된 기초적이고 실무적인 지식과 경험, 그리고 정보가 부족함을 감안하여, 낙농과 유가공에 대한 기본적인 이해와 지식을 터득하게 함이 주목적입니다. 따라서 이 과정은 각종 유제품의 제조 원리와 공정 및 기계장치, 품질보증과 안전성, 유가공장의 운영방식 등 유가공 현장의 생산, 개발연구와 품질관리 등의 팀원은 물론 유가공산업과 관련된 직무를 수행하는 기획, 영업, 운영지원 등에 임하는 팀원들도 반드시 알아야 할 낙농 유가공 기초지식과 기술 및 정보를 중심으로 편성되어 있습니다. 또 우유가 어떻게 목장에서부터 착유, 집유, 검사, 보관되어 유제품으로 만들어지는지 그 과정을 직접 보고 체험할 수 있는 현장 견학과 실습의 기회를 가지게 됩니다.

늘 낙농 유가공 산업을 위협하고 있는 우유에 대한 부정적 주장에 대한 논리적 대응과 그와 관련된 유제품의 안전성과 인수공통 법정 질병에 대하여도 중점적이고 깊이 있는, 이 분야에서 우리나라 최고권위의 학술, 임상 전문가의 지도를 받을 수 있도록 배려하였습니다. 이번 과정에도 인구구조의 변화, 소비자 식생활과 우유, 유제품의 소비행태 변동 등에 민감한 유제품 유통시장과 다양한 치즈의 식품 활용과 아이스크림 제조공법에 관한 기술과 정보를 편성하여 유업체의 발 빠른 대응에 조금이나마 도움이 되고자 하였습니다.

이 과정의 교수진은 유가공 산업 일선에서 일생 일하며 기술과 현장경험을 쌓아 온 유업계 선배 기술자, 대학의 전공 교수, 유가공 산업현장의 실무 기술자, 관련 행정당국의 권위자, 소비자단체의 전문가들로 구성되어 매우 실무적이고 현실적인 사안을 중점적으로 지도하게 됩니다.

이 과정의 참가자들은 과정 수료 중 우리나라 유가공 산업에 관련된 대부분의 기술 분야에서 최고의 전문가와 유가공 현장실무 경험이 풍부한 선배들을 만날 기회가 주어짐으로써 앞으로 일하며 부닥치게 될 여러 가지 어려움에 대한 멘토로서의 조언을 받을 수 있을 뿐 아니라 지속적인 유대를 이어 갈 계기를 마련하고, 또한 다른 유업체의 동료 직원들과도 경험과 정보를 공유할 교류의 터전을 획득하는 귀중한 무형의 가치도 함께 얻게 될 것입니다.

그러므로 이 과정은 유가공산업과 이에 관련된 산업현장의 직원들이 더 넓은 시야와 깊은 지식을 가지고 업무영역에서 정확하고 전문적인 업무를 수행하는 밑거름이 되어 우리나라 낙농 유가공 산업의 지속적인 발전에 필수적인 도움이 될 것임을 확신합니다. 젊고 유능한 후진들이 장래 우리 낙농 유가공 산업이 세계 최고의 기술과 품질로 당당히 맞설 수 있는 그 주역들로 성장 될 수 있도록 이 과정에 많은 참가 기회를 주시길 바랍니다.



2025년도 제28회 유가공 기술 기초과정 참가안내

- 기 간** 2025년 06월 09일(월)부터 06월13(금)일까지 4박5일
- 장 소** 국립공원공단 북한산 생태 탐방원
- 주 최** 사단법인 한국낙농유가공기술원
- 후 원** 농림축산식품부, 낙농진흥회, 한국유가공협회
- 참 가 범 위** 기술원 회원사 입사 2~5년 차 전후의 직원(생산기술, 연구, 영업, 경영지원, 기획 부문)
유가공 및 식품업체 임직원 (생산, 연구, 영업, 기획 부문)
낙농가 및 목장 후계자, 직원
정부 및 산하 관련 공공기관 공무원, 대학(원)생
- 등 록 비** 회원사 65만원
비회원사 75만원
공무원, 대학(원)생 50만원, 후원기관 무료
*부가세 별도이며 교재, 점심, 4회 저녁교류회 및 식사, 견학경비 등 포함
- 숙 박** 숙박을 원하시는 과정생은 생태 탐방원 내 숙소로 예약해 드립니다.
숙박비는 1인당 1박 40,000원(부가세 포함)이고 2인 1실입니다.
과정 등록 시 반드시 예약을 해야하며 선불이므로 등록비와 함께 입금하시기 바랍니다.
*세금계산서는 등록비와 같이 발행
- 과 정 인 원** 40명
- 신 청 접 수** 2025년 06월 04일 (수요일)까지 선 등록순 마감
신청서는 기술원 홈페이지에서 작성하여 홈페이지 또는 이메일로 접수
- 등록비 납부** 국민은행 844437-04-003117 (사)한국낙농유가공기술원
신청 접수와 동시에 납부해 주시고 송금 시 반드시 참가할 과정생 이름으로 하며
꼭 전화로 확인해 주시기 바랍니다.
- 문 의 :** 전 화 02) 457 - 4649 , 010 - 9794 - 9972 이미정 부장
이 메 일 serihgd@hanmail.net
홈페이지 www.edairykorea.com

사단법인 한국낙농유가공기술원 회원사

건국유업건국햄, *낙농진흥회, 남양유업, 대성C&S, 동원F&B, 매일유업, 빙그레, 부산경남우유(협), 비락, 삼익유가공, 상하, 서울우유(협), 서울F&B, 엠제이데어리, 일동후디스, 아그라나프루트코리아, 에버그린 패키징코리아, 연세우유, 유니온비앤씨, 일실치즈(협), 조선F&C, 제삼플라스틱, *테트라팩코리아, 롯데푸드 파스퇴르유업, 푸르밀, 한국낙농육우협회, 한국팍키지, hy(한국야쿠르트), *한국유가공협회, CJ제일제당, 풀무원 다논

*표는 후원기관임

교육일정표

| 시간 | 강의주제 | | 강사 |
|----------------|--|---------------------|------------------------------------|
| 06월 09일 월요일 | | 소개, 오리엔테이션, 강의, 교류회 | |
| 7 일 차 | | | |
| 07:40~08:30 등록 | | | |
| 08:00~08:10 | 1. 소개, 오리엔테이션(1) | | IDTK(한국낙농유가공기술원) |
| 08:10~08:40 | 2. 낙농, 유가공의 산업적 특성(1) | 이만재 원장 | IDTK 원장/이사장 전 서울우유 전무 |
| 08:50~10:20 | 3. 우유의 부정적 주장에 대한 논리적 대응(1) | 최윤재 박사 | 서울대학교 명예교수 동물생명과학대학 |
| 10:30~11:50 | 4. 우유의 이화학적 특성 및 생리활성과 기능성물질탐구(2) | 김거유 박사 | 강원대학교 명예교수 동물생명과학대학 |
| 11:50~13:20 | 점 심 | | |
| 13:30~14:20 | 5. 젖소의 법정전염병과 우유위생(1) | 김영찬 원장 | 서울우유 수의사 파주 낙농진료원장 |
| 14:30~15:20 | 6. 비유생리, 착유원리, 원유의 2차오염(1) | 강문석 사장 | 한국 드라발 대표이사 전 성원목장 기술상무 |
| 15:30~16:40 | 7.음용우유의 제조공정(1) | 강신호 팀장 | 서울우유 중앙연구소 R&D지원팀, 식품기술사 |
| 16:50~17:50 | 8. 직장인의 성공요인들(1) 9. 과정 참가생 자기소개(1) | 이선영 대표 | 월비컨설팅 대표 |
| 18:00~21:00 | 10. 과정 참가생 만찬 교류회(3) | IDTK | |
| 06월 10일 화요일 | | 강의, 실습, 분임토의 | |
| 2 일 차 | | | |
| 09:00~09:50 | 11. 아이스크림의 제조공정(1) | 이충민 부장 | 빙그레 식품연구소 냉동연구팀장, 식품기술사 |
| 10:00~10:50 | 12.분유의 제조공정 | 김시환 이사 | 전 유가공협회 전무 IIDTK 이사, 전 남양유업생산이사 |
| 11:00~12:10 | 13.치즈의 제조공정, 치즈 이야기(2) 14.치즈 유형별 분류 및 시음실습(1) | 정관섭 상임이사 | IDTK 상임이사 전 서울우유 생산기술상무 |
| 12:20~13:30 | 점 심 | | |
| 13:30~14:20 | 15.HACCP/HARPC, 청결과 안전 확인(1) | 차정아 과장 | 매일유업 평택공장 품질보증팀 |
| 14:30~15:40 | 16. 우유농축, 크림, 버터, 연유의 제조공정(3) | 김귀성 이사 | IDTK 기술이사 전 서울우유 거창공장장 |
| 15:50~17:10 | 17.유제품의 평가, 관능검사 실습(2) | 문지원 과장 | 서울우유 중앙연구소 R&D지원팀 |
| 17:20~18:00 | 18. 과정생 분임토의, 주제토론(1) | IDTK 정의조 상임이사 | |
| 18:10~ | 만찬 토론 | IDTK | |

교육일정표

| 시간 | 강의주제 | 강사 |
|-------------|--|------------------------|
| 06월 11일 수요일 | | 강의, Field Trip, 견학 |
| 3 일 차 | | |
| 07:30 | 북한산 생태 탐방원 출발 | Field Trip 진행 |
| 09:30~11:20 | 19. 서울우유 양주 신공장 소개 및 견학 - 후배에게 공장장의 격려와 희망 | |
| 11:20 | 서울우유 양주 신공장 출발 | |
| 13:00~13:50 | 점 심 | |
| 14:00~15:10 | 20. 집유, 수유, 원유검사 해설(1) | 홍영진 부장 |
| 15:30~17:00 | 21. 낙농목장, 와우목장 소개 목장형 유가공장 견학(2) | 목장주 위철연 대표 |
| 17:00 | 와우목장 출발 | |
| 18:30 | 북한산 생태 탐방원 도착 | |
| 06월 12일 목요일 | | 강의, 분임토의 발표, 과정생 분임교류회 |
| 4 일 차 | | |
| 09:00~09:50 | 22. Dairy CIP, Biofilm(1) | 정명훈 이사 |
| 10:00~11:50 | 23. 우유의 전처리(살균, 멸균, 균질)와 농축, 혼합 등의 장치구조와 원리(2) | 이광순 전무 |
| 11:50~13:10 | 점 심 | |
| 13:10~14:00 | 24. 낙농미생물과 유제품의 품질(1) | 신현정 박사 |
| 14:10~15:30 | 25. 유가공 생산지원설비의 이해(2) 냉동, 보일러, 전기, 공압, 정수, 폐수처리, 공조 | 백일승 기술이사 |
| 15:40~16:30 | 26. 발효유의 제조과정(1) | 임광세 박사 |
| 16:40~17:30 | 27. 과정생 분임토의, 발표, 평가(2) | IDTK 정관섭 상임이사 |
| 17:30~ | 28. 과정생 분임조별 회식 및 교류회 | 분임조장 |

※주차공간(일반 23면, 장애인 전용 2면)이 협소하므로 일행과의 차량공유, 대중교통 이용을 권장합니다. (단체 이용 시 1개 팀당 2~3대 주차 권장)

한국낙농유가공기술원은 이렇게 설립되었습니다.

우리나라 낙농과 유가공산업은 1962년 박정희 대통령의 본격적인 낙농진흥정책의 수립과 강력한 정부주도 추진에 힘입어 본격적인 산업화가 시작되었습니다.

낙농선진국들로부터 젖소를 도입하고 유가공 기계를 들여오면서 젖소를 기르고 생산되는 우유를 처리, 가공해야 할 젊은 기술자들이 마땅히 필요하게 되었습니다. 정부와 각 유가공업체 그리고 학교에서는 FAO/UN, 독일, 덴마크, 스웨덴, 호주, 뉴질랜드 그리고 일본 등지로 낙농산업의 역군이 될 젊은이들을 내보내 낙농과 유가공 기술을 이들 낙농 선진국들의 원조로 무상으로 배우게 하였습니다. 이들이 오늘 한국의 낙농, 유가공산업이 세계 최고의 수준에 이르도록 노력한 우리나라 낙농산업 발전의 선구자들이었습니다. 한편 학교에서는 낙농산업의 전문인력을 배출하기 위하여 대학과 고등전문교육 기관에 낙농과 유가공 정규학과를 편성하여 많은 인재들을 키워 유가공 업체와 낙농현장으로 파견하였습니다.

그러나 1990년대 이후 오늘에 이르도록 낙농과 유가공을 정규과정으로 가르치는 학교도 학생도 교수도 없는 상태가 되어 유사하거나 전혀 다른 공부를 한 젊은이들이 유업체에 신규 채용되고 있을 뿐만 아니라 낙농과 유가공에 대한 전문적이고 정규적인 교육정보기관이 전혀 없는 안타까운 현실이 되고 말았습니다. 더욱이 이전 우리나라도 낙농선진국들이 원조 또는 무상지원으로 낙농 유가공기술을 지도해 줄 만큼 가난하지 않기에 매우 많은 비용으로 배울 수밖에 없는 상황에 처하게 되었습니다.

낙농산업발전의 초기인 1970년대 초 유가공산업 현장의 주역이었던 낙농 유가공 전문기술자 1세대들이 이제 은퇴하여 낙농선진국에서 배운 지식과 기술, 그리고 30~40년 동안 산업현장에서 축적된 많은 경험과 살아있는 기술들을 젊은 후진들에게 계승함으로서 지속적이고 안정적인 낙농 유가공산업이 발전되도록 특별한 기술전수 기구를 만들어 봉사하기로 결심하여 이 기술원을 설립하고 운영하게 되었습니다.

뜻을 같이 한 우리나라 대부분의 유가공업체 대표는 물론 관련 단체인 낙농진흥회와 유가공협회의 대표, 그리고 관련 학자와 협력업체 대표들이 2009년 10월에 낙농진흥회 대강당에서 창립총회를 개최하였고 이듬해 농림축산식품부로부터 사단법인 설립인가를 받게 되었습니다.

지난 16년간 우리 기술원은 낙농 유가공 기술교육과정, 즉, 유가공 기술 기초과정, 중견간부 고급과정, 연구개발, 품질보증, 유가공장경영관리, 발효유, 치즈 등 분야별 집중 워커 숍, 목장형 유가공 기술 체험과정, 국제 낙농 유가공 기술과정 등의 교과과정을 통하여 약 1,530여 명의 수료생을 배출하였습니다. 이들은 모든 유가공 업체와 낙농협동조합, 유가공 관련 산업체, 낙농목장, 연구기관, 교육기관, 기타 관련 식품업체 등의 산업현장에서 전문 업무에 중추적 역할을 수행하며 새로운 기회와 희망을 키우고 있습니다.

우리 기술원은 유가공업계 은퇴 원로 회원들의 기술기부 봉사와 낙농진흥회, 한국유가공협회 그리고 몇몇 낙농관련 산업체와 독지가들의 후원으로 운영되고 있습니다.



최고의 우유, 유제품은

최고의 낙농 유가공 지식 기술자로부터
만들어집니다.

한국낙농유가공 기술원은

낙농, 유가공 산업의 젊은이들에게
최고의 낙농, 유가공 지식 기술로
기회와 용기와 희망을 드립니다.



Address 04988 서울특별시 광진구 천호대로 124길 60-10 (능동 258-4)

Tel 02)457-4649

www.edairykorea.com