

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품가공
모집구분	식품가공-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 감각평가 프로세스 구축 및 감각인지시스템 연구(2025.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 식품군의 감각(관능)평가 연구 및 자료분석 지원 커피의 가공, 추출, 향미분석, 감각(관능)평가 연구 지원 치즈의 향미 분석 및 감각(관능)평가 연구 지원 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품가공
모집구분	식품가공-나			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 해양수산부산물 바이오 소재화 기술개발(2027.12.) 계살제품의 품질향상을 위한 공정개발 및 상품화(2024.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> LC/MS 및 GC/MS를 활용한 수산식품의 풍미 관련 성분분석 연구 보조 해양수산부산물유래 바이오소재의 생물화학적 지표 분석 연구 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품가공
모집구분	식품가공-다			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 기능성분 강화 및 저작/연하/소화/흡수 플랫폼 구축/물성분석 지원사업 (2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 저작로봇 및 소화흡수 시스템 연구 보조 인체 기능학적 특성 연구 보조 (근전도 측정 연구 보조 등) 산학연에서 의뢰하는 시제품 및 가공제품의 물리적 특성 분석 KS 고령친화식품 분석 기준에 따른 의뢰 제품의 평가 보조 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품가공
모집구분	식품가공-라			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 당지수 저감 쌀가루(가루쌀)를 이용한 미래식품 수요 맞춤형 제품 개발 및 산업화(2026.12.) 노화지연기술을 적용한 쌀가루(가루쌀) 및 이를 활용한 제품 개발(2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 당지수 저감 쌀가루 제조를 위한 물리적 및 효소적 가공기술 개발 노화지연 쌀 및 쌀가루 제조를 위한 부분알파화 기술 개발 및 물성복원기술 개발 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 미생물(합성생물학)
모집구분	미생물(합성생물학)-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 전통발효미생물 가치증진을 위한 원천기술 개발(2023.12) 전통 유용미생물 활용 맞춤형 효소생산을 위한 합성생물학 기반 구축(2026.12) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 미생물 유전자가위 시스템을 통한 Knock in/out 기술 개발 미생물 유전자 발현시스템 개발 비교유전체 분석을 통한 미생물 특성 구명 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품포장
모집구분	포장-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> EVOH 대체 고차단성 식품포장 소재 및 마이크로웨이브 부분 가열이 가능한 HMR 제품 개발(2023.12.) 식품포장 재활용 용이성 향상을 위한 유니소재 및 종이기반 식품용 포장소재 개발 및 제품화(2023.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 친환경 및 기능성 포장 소재 및 필름 개발 포장 필름 공정 개발 포장 필름의 특성 및 식품 적용성 평가 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 안전유통
모집구분	안전유통-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 탄소저감형 식품 콜드체인 유통기술 개발(2028.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 콜드체인 냉각장치 설계 보조 (솔리드웍스, CAD 등) 식품의 이화학적 및 물리적 특성 실험 및 분석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품, 분자생물학
모집구분	기능성-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 농생명바이오소재기반 산업화 기술촉진 지원사업(2024.12.) 			
연수내용	<p>-세포주를 이용한 농생명 바이오소재의 기능성 스크리닝</p> <p>* 대사질환(체지방감소, 혈당저하, 고지혈증 등), 인지기능개선, 근육건강, 항산화, 면역 및 항염증 등 평가 등</p> <p>-소재효능과 관련한 기작 기초 연구</p>			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-나			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 대사질환 개선 기능성 소재 개발 파이프라인 구축_E0210203 (2029.12) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 세포 모델 활용 식품의 대사질환 효능 평가 기능성식품 소재 제조 및 특성 분석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-다			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 질량분석기반 당화산물 생성기작 구명 및 in vitro 평가 시스템 기술 개발 (2023.12) ▪ KFRI 식품소재은행 및 활용플랫폼 구축 (2026.12) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 기능성 소재 발굴 및 분자 기전연구 ▪ 세포실험 및 동물실험 효능평가 기술 습득 ▪ 기능성분 추출 및 분석 전처리 ▪ 생체 시료 내 단백질체 및 화합물 분석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-라			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 뇌기능 개선 기능성식품 파이프라인 구축(2029.12.) ▪ 맛인지 디지털 전환을 위한 원천기술 개발(2028.12) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 기능성소재 발굴 및 작용기전 연구 <ul style="list-style-type: none"> - 뇌기능, 뇌신경관련질환 및 청각기능 보호/개선 기능성소재 연구 - 식품의 후각신경자극 기전 구명 - 항비만 기능성 소재 개발 및 기전 연구 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-마			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 혈관노화 조절 연구(2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품, 식품 유래 기능성 소재 개발 ▪ 식품소재의 혈관기능 효능평가 ▪ 세포, 동물조직 기반 작용 기전 연구 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-바			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 단백질 가수분해 프로바이오틱스 활용 식용곤충 유래 근력개선 효능평가(2024.12.) ▪ 식품 맛 데이터 통합 플랫폼 구축(2028.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품의 질한 개선 연구 : in vitro 및 in vivo 평가 ▪ 식품의 생체 내 생화학적 작용 연구 ▪ 첨단분석장비 활용 식품의 특성성분 정성.정량분석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 기능성식품
모집구분	기능성-사			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 맛인지 디지털 전환을 위한 원천기술 개발(2028.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 합성생물학 기반 타겟 유전자 발현 기술 습득 및 활성정보 구축 ▪ 세포실험 효능평가 기술 습득 및 보조 (western blot, calcium imaging, PCR 등) 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품분석
모집구분	식품분석-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ KFRI식품소재은행 및 활용플랫폼 구축(2026.12.) ▪ 식물유래 기능성식품자원 거점은행(2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품소재 표준추출물 제조 및 소재은행 구축 ▪ 식품성분 기기분석 (HPLC 등) ▪ 식품소재 기능성 기초평가 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품분석
모집구분	식품분석-나			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 제품의 분석법 확립 및 소재/응용식품군별 안정성 실험(2024.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 첨단 분석장비 및 시료 전처리 기술을 이용한 식품 중 위해물질 및 기능성물질 표준 분석 기능성 물질 및 지표성분 분리분석 및 구조 해석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 장내미생물
모집구분	장내미생물-나			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 국민건강 증진을 위한 장내미생물 조절 식의약-모바일 헬스케어 기술 개발 (2025.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 한국인 장내미생물 특성 규명을 위한 NGS 기반 미생물 유전체 정보 생산 및 Bioinformatic 정보 해석 한국인 유래 핵심 장내미생물 발굴, 기본 특성 분석 및 활용 기술 개발 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품가공
모집구분	식품가공-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 감각평가 프로세스 구축 및 감각인지시스템 연구(2025.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 다양한 식품군의 감각(관능)평가 연구 및 자료분석 지원 커피의 가공, 추출, 향미분석, 감각(관능)평가 연구 지원 치즈의 향미 분석 및 감각(관능)평가 연구 지원 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품생명공학
모집구분	식품생명공학-나			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품에 오염된 병원성미생물 초기 데이터 생성기술 개발(2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식중독균 신속 검출기술 연구개발 보조 세균 유전자 추출, 정제 및 증폭 확인 실험 유전자 검출 기반 세균 정량분석 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품공학
모집구분	식품생명공학-다			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 품질인식·등급 판정이 가능한 품질 결정 기술 및 맛감치 이물 검출 자동화 /로봇 시스템 개발(2025.12.) 신선유통 표준화 기술 개발(2025.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품 저장·유통 시뮬레이션을 위한 식품 품질 연구 식품의 이화학적 품질 변화 분석 식품의 품질 변화 비파괴 모니터링을 위한 분광 데이터 분석 연구 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품학, 식품공학
모집구분	식품생명공학-라			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품표준화사업(2025.12.) 2023년 전통식품 표준규격화 연구사업(2023.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 이화학 및 미생물학적 품질특성 분석 바이오제닉아민, 유기산 등 기기분석 식품 및 공인분석법 관련 국내·외 표준 조사·분석 연구 보조 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 식품학, 식품미생물학
모집구분	식품생명공학-마			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품표준화사업(2025.12.) 2023년 전통식품 표준규격화 연구사업(2023.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 식품의 이화학 및 미생물학적 특성 분석 식품 관련 국제규격 및 가이드라인 조사·분석 미래(신)식품 선제적 대응 표준 및 가이드라인 개발 연구 보조 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 동물실험
모집구분	동물실험-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품-생체 대사체-기능성 DB구축 및 상관성 구명(2026.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 실험동물관리: 무균, 노토바이오닉 및 SPF 마우스 관리 및 실험 동물실험법: 각종 투여, 채혈, 장기 샘플링 및 동물모델 제작 등 In vitro 실험: 동물샘플 분석 및 헬스모니터링 업무 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	- 컴퓨터공학
모집구분	컴퓨터공학-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> 식품 데이터 플랫폼 구축 사업 (2027.12.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> 웹기반 데이터 수집 플랫폼 개발 웹기반 데이터 공유 플랫폼 개발 식품 도메인 특화 정보검색 기술 개발 			

□ 연수제안서

채용분야	인턴	분류 체계	연수분야	<ul style="list-style-type: none"> - 연구개발성과 홍보 - 연구개발성과 관리·활용
모집구분	성과-가			
연수과제 (과제종료시점)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 성과확산사업 (2023.12.31.) 			
연수내용	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 연구개발성과 홍보 업무(홍보 콘텐츠 기획·제작·관리, 연구성과 학회·전시회·박람회 운영, SNS채널·블로그기자단·원내 홍보관 등 관리) ▪ 연구개발성과 관리 업무(지식재산, 논문, 특허 등) ▪ 연구개발성과 활용 업무(기술소개자료 작성 및 기술마케팅 지원 등) 			