

"AI·스마트공장부터 지속가능성까지"... 식육의 미래를 묻다

- 농촌진흥청·한국축산식품학회, 제72차 세계식육과학기술대회(ICoMST, 아이콤스트)를 사단법인 한국축산식품학회와 공동 개최한다.
- 16년 만에 한국서...세계 50개국 식육과학 석학 1,000여 명 대전 집결
- 지속가능성·가공 기술 혁신 등 미래 식육 산업의 핵심 비전 논의

농촌진흥청(청장 이승돈) 국립축산과학원은 대전컨벤션센터에서 8월 9일부터 14일까지 대전컨벤션센터에서 ‘제72차 세계식육과학기술대회(ICoMST, 아이콤스트)’를 사단법인 한국축산식품학회와 공동 개최한다. 이번 대회에는 한국을 비롯해 미국과 독일, 호주 등 전 세계 50개국의 식육과학 분야 산업체·학계·정부·연구기관 전문가 1,000여 명이 참석한다.

세계식육과학기술대회는 1955년 유럽 식육과학자들의 연구 모임에서 출발하여 개최국을 순회하며 발전해 온 식육과학 분야의 대표적인 국제학술 대회다. 식육 생산부터 가공·유통·소비까지 전 과정을 폭넓게 다룬다. 우리나라에서는 2010년 제주 개최 이후 16년 만에 다시 열리게 됐다.

올해 주제는 ‘세계 식육 산업의 미래지향적 도약(Big Step forward to the Future Meat)’이다. 이번 대회에서는 지속 가능한 생산 체계, 소비 변화, 인공지능 기반 스마트 공장, 가공 기술 혁신, 식육과 건강 등 다양한 의제를 다룬다.

국립축산과학원은 특별 발표에서 ▲한우고기 부가가치 향상 ▲축산 부산물의 기능성 소재화 ▲닭고기 신선도 확인용 색 변화 지시 필름 등 최신 연구 성과를 소개한다. 이를 통해 국내 연구 성과를 세계에 알리고, 해외 연구기관·산업체와 협력 기반을 넓히는 계기가 될 것으로 내다보고 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 조용민 원장은 “세계 석학들이 한자리에 모이는 이번 대회는 한국 식육 산업의 위상을 높이고 국제 공동 연구를 확대할 중요한 기회다.”라며, “산업 연계와 기술 개발을 강화해 미래 식육산업을 선도하겠다.”라고 밝혔다.

붙임 1. 세계식육과학회 국제학술대회 소개

담당 부서	국립축산과학원 축산푸드테크과	책임자	과장	강근호 (063-238-7350)
		담당자	연구사	강선문 (063-238-7351)
				

붙임 1 세계식육과학회 국제학술대회 소개

□ 개요

- ICoMST는 식육과학 분야 세계 최고 권위의 국제학술대회
- 50개국 이상 1,000여명의 전문가들이 참석하여 최신 연구성과와 기술 공유
- 1955년 핀란드 식육산업연구소에서 유럽 중심의 식육과학자 학술 모임(EMMRW*)으로 시작
 - * EMMRW: European Meeting of Meat Research Workers
- 이후 참가국과 규모가 점차 국제적으로 확대되면서 1987년부터 지금의 명칭인 ICoMST로 개칭되고, 매년 국가를 순환하며 개최

□ 역대 개최현황

연 도	차 수	개최국(도시)	의장(소속)
1955	1	핀란드(하메엔리나)	Frans Paavo Niinivaara(헬싱키대학교)
1987	33	핀란드(헬싱키)	Erkki Puolanne(헬싱키대학교)
2010	56	한국(제주)	이근택(강릉원주대학교)
2020	66	미국(온라인)	Steven Lonergan(아이오와주립대학교)
2021	67	폴란드(크라쿠프)	Marzena Zajac(폴란드농업대학교)
2022	68	일본(고베)	Ryoichi Sakata(야자부대학교)
2023	69	이탈리아(파도바)	Antonella Dalle Zotte(파도바대학교)
2024	70	브라질(포스두이구아수)	Saulo da Luz e Silva(상파울루대학교)
2025	71	스페인(지로나)	Maria Font i Furnols(농식품연구소)

□ 관련 사진



□ 리플릿



Scientific Program

	9 Sun	10 Mon	11 Tue	12 Wed	13 Thu	14 Fri
09:00-09:30		Opening Ceremony	Muscle Biology & Meat Biochemistry	Technical Tour	Traditional Meat Products, Processing, and Culture	Meat & Health
09:30-10:00		Sustainable Meat Industries in the West				
10:00-10:30		Break & Networking	Break & Networking			Break & Networking
10:30-11:00		Sustainable Meat Industries in the East	Meat Quality			General Discussion
11:00-11:30		Market & Consumer Communication			Lunch & Networking Poster Viewing	Closing Ceremony & Lucky Draw
11:30-12:00						
12:00-12:30	Registration	Lunch & Networking Poster viewing				
12:30-13:30			Lunch & Networking Poster viewing			
13:30-14:00					Special Session (Graduate Students Competition)	
14:00-14:30		Meat in the Future	Innovation of Meat Processing		1 2 3 4 5	
14:30-15:00		Break & Networking				
15:00-15:30		Meat Microbiology and Safety	Break & Networking		Break & Networking	
15:30-16:00			Smart Factory			
16:00-16:30					Special Sessions (Institute-Industry session)	
16:30-17:00					1 2 3 4 5	
17:00-17:30	Welcome Reception with Beverages and Foods					
17:30-18:30						
18:30-20:00		Banquet (Korea Traditional Music and Performance)	Korean Night with World Foods		Gala Dinner	
18:30-21:00						
21:00-22:00						

Aug 10 Plenary session

- PL1. Sustainable Meat Industry in the West (Dr. Frederic Leroy, Belgium)
- PL2. Sustainable Meat Industry in the East (Dr. Guanghong Zhou, China)

Aug 10 Market, Consumer, Future, and Meat Safety

- KL1. Market & Consumer Communication (Dr. Junghun Moon, Korea)
- KL2. Meat in the Present and Future (Dr. Cheorun Jo, Korea)
- KL3. Meat Safety (Dr. Keith Belk, USA)

Aug 11 Meat, Muscle Biology, and Quality

- KL4. Meat Lipid Biochemistry (Dr. Sanggun Roh, Japan)
- KL5. Muscle Biology (Dr. Jongkyoo Kim, USA)
- KL6. Meat Quality (Dr. David Gerrard, USA)
- KL7. Meat Quality (Dr. Gapdon Kim, Korea)

Aug 11 Innovation of Meat Processing and Smart Factory

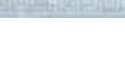
- KL8. Innovation of Meat Processing (Dr. Jochen Weiss, Germany)
- KL9. Innovation of Meat Processing (Dr. Koo Bok Chiri, Korea)
- KL10. Smart Factory (Dr. Byoung-Kwon Cho, Korea)
- KL11. Smart Factory (Dr. Igor Tomasevic, Serbia)

Aug 13 Traditional and Ethnic Meat Products, Processing, and Culture

- KL12. Traditional Meat Products, Processing, and Culture (Dr. Xiang-zhi Li, China)
- KL13. Traditional Meat Products, Processing, and Culture (Dr. Kenzo Arihara, Japan)

Aug 14 Meat and Health

- KL14. Meat Allergy (Dr. Michael Chao, USA)
- KL15. Protein Digestion (Dr. Mitchell Yoo, New Zealand)



www.icomst2026