

[영양성분 분석 및 DB 구축] 기술정의서

* 본 기술정의서의 추진현황은 2010년~2019년까지 수행된 관련 과제 및 연구를 토대로 작성하였습니다.

분야	영양안전관리	핵심기술분야 12.	영양성분 분석 및 DB 구축
1. 기술의 개요			
<ul style="list-style-type: none"> - 영양성분 분석과 시험법 개발을 통해 영양성분을 관리하기 위한 기술 - 기술의 범위는 영양성분 기준·규격 관리, 시험법 개발 및 표준화, 영양성분 데이터베이스 구축 및 관리 등을 포함함 			
2. 기술의 범위			
<ul style="list-style-type: none"> - 영양성분 기준·규격 관리 - 영양성분 시험법 개발 - 영양성분 데이터베이스 구축 및 관리 			
3. 구성기술 및 주요내용			
<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양성분 기준·규격 관리 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 영양성분의 기준·규격 관리 분야로서 영양성분 기준·규격 제·개정을 위한 연구, 기준·규격 취약점 분석, 기준·규격 관리 방안 마련 등이 포함될 수 있음 - (추진현황) 조제분유 기준·규격 개선을 위한 모유 영양성분 모니터링 연구, 특수용도식품의 기준·규격 개선 사업 및 영·유아용 식품의 영양·품질 및 안정성 제고를 위한 연구, 기준·규격 제·개정의 근거자료로 활용하기 위한 어린이용 기호식품의 비타민·무기질 모니터링, 비타민 D 및 칼슘 강화식품의 실태조사, 영양 강화 기준 설정 연구, 비타민·무기질(비타민 E, K, 마그네슘 및 아연) 함량 분석 조사연구 등이 수행됨 ○ 영양성분 시험법 개발 <ul style="list-style-type: none"> - (개요) 영양성분의 시험법 개발 분야로 영양성분의 시험법 개선 연구, 신규 성분에 대한 시험법 개발 및 표준화 방안 모색, 시험법 해설서 개발 등이 포함될 수 있음 - (추진현황) 축산물의 가공품 중 영양성분 분석법 확립연구, 식품 중 영양성분 분석법 개발-극미량 영양성분(카르니틴 등) 중심으로, 조제유류 중 콜린, 타우린, 마그네슘 및 요오드의 시험법 확립 연구, 조제유류 영양성분 시험법 확립 연구, 조제유류 중 규격 미설정 영양성분의 시험법 확립연구, 식품 중 영양성분인 당, 지방산, 말토올리고당, 비타민 B1 등의 시험법 공전 개선 연구가 수행됨 			

○ **영양성분 데이터베이스 구축 및 관리**

- (개요) 영양성분의 데이터베이스를 구축하고 이를 관리하기 위한 분야로서, 외식 등 현재 영양성분 DB가 구축되지 않은 음식들에 대한 DB구축, 총당류 DB구축, 대상별 조사 연구 방법 확립 등이 포함될 수 있음
- (추진현황) 국민 다소비 식품의 당류 DB확보 및 조사연구, 국가 식품영양성분 데이터베이스 생산 구축, 국가 식품영양성분 데이터베이스 체계적 관리를 위한 주요 식품(Key Food) 및 주요 영양성분(Key Nutrient) 선정 연구, 한국인의 식습관과 섭취량을 고려한 국가 식품영양성분 데이터베이스 확충 연구가 매년 수행되고 있음