

2026년도 기업지원시설·장비 활용 지원사업 공고

한국식품산업클러스터진흥원은 「식품산업진흥법」 제12조의2에 따라 국가식품클러스터의 육성·관리와 참여기업 및 기관들의 활동을 효율적으로 지원하기 위하여 설립된 농림축산식품부 산하 공공기관입니다.

우리 진흥원은 국내 식품기업의 기술 경쟁력 강화를 지원하고자 「2026년도 기업지원시설·장비 활용 지원사업」을 아래와 같이 공고하오니 관심있는 기업의 많은 참여 바랍니다.

2026년 1월 7일

한국식품산업클러스터진흥원 이사장

1

사업 개요

☐ 사업 목적

- 국내 식품산업의 기술경쟁력 향상을 위한 입주기업 및 유관기관 등에 식품진흥원의 기술 및 생산 시설·장비 공동활용 지원

☐ 사업기간: 2026. 1. 7.(수) ~ 지원금 소진시까지

☐ 사업비 지원규모: 기업별 최대 20백만원

☐ 사업비 구성: 지원금 70~20%, 기업부담금 30~80%

< 기업구분에 따른 기업부담비율 >

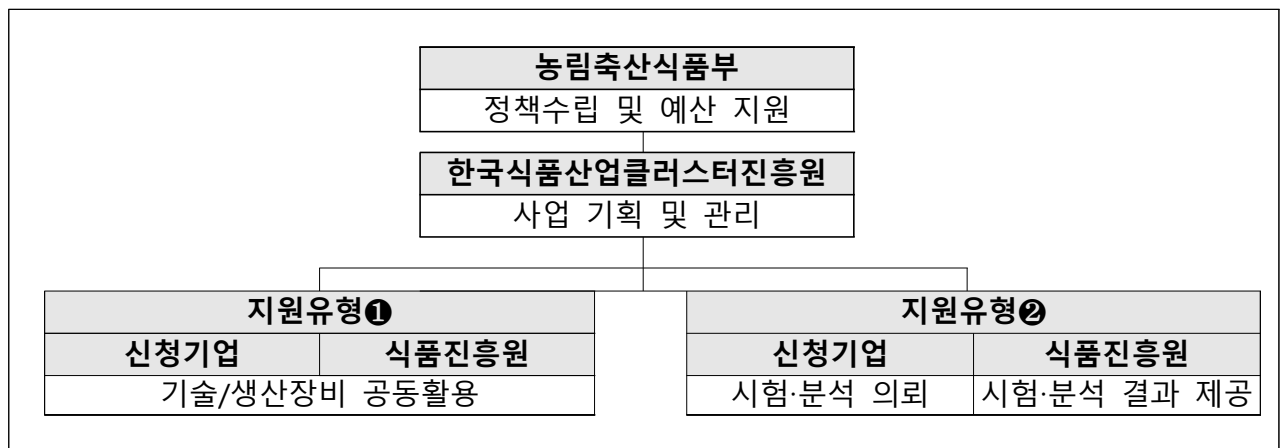
구분	기업부담비율		
	입주 및 청년기업*	입주 외 중소기업**	기타(일반)***
지원규모	30	60	80

* 국가식품클러스터 입주기업(식품벤처센터, 청년식품창업센터 포함) 및 청년기업(만19~만39세)

** 식품산업 연관 중소기업 및 예비창업자(창업지원사업 등 증빙서류)

*** 식품산업 연관 중견기업(대기업 제외), 대학, 연구소 및 관계기관 등

☐ 추진체계: 식품진흥원 인력과 장비를 활용한 직·간접 지원



2 공고 개요

- ☐ 공고규모: 예산 2.5억원 이내
- ☐ 공고기간: 2026. 1. 7.(수) ~ 지원금 소진시까지
- ☐ 접수기간: 2026. 1. 7.(수) ~ 지원금 소진시까지

3 지원대상

- ☐ 지원대상: 식품 관련 기업(국가식품클러스터 입주(분양·벤처)기업, 청년기업, 디지털식품정보플랫폼 가입기업 등)
- ☐ 지원내용: 신청기업이 식품진흥원과 공동 또는 의뢰하여 수행하며 보조금 지원사업이 아님

□ 지원한도

구분	최대 지원금(천원)	
	입주 및 청년기업	입주 외 중소기업 및 기타(일반)기업
지원규모	20,000	10,000

※ 기업당 최대 지원금은 전 센터가 통합 관리하며 연내 한도를 초과할 수 없음

4 유형별 지원내용

□ 세부내용: 국가식품클러스터 기업지원시설에 구축된 개방형 장비 (시험·분석, 생산)를 식품기업, 기관, 대학 등에 공동 활용지원

- (기술장비 활용) 기술장비의 직접 활용 및 KOLAS, 시험·검사기관, ISTA 등 인증을 기반으로 한 시험·분석 지원
- (생산장비 활용) 생산장비의 직접 활용 및 GMP, HACCP, 스마트 HACCP, 유기가공식품 인증시설 기반 시제품·소량 제품생산 지원

구 분	지원내용
기술장비 공동활용	<ul style="list-style-type: none">○ 기업이 기술장비를 직접 활용하여 분석 수행○ 기업수요에 따라 식품진흥원 직원이 장비를 활용하여 기술지원(결과보고서 제공)○ 기업 의뢰를 받아 시험·분석 결과 통지서(참고용) 발급○ 공유실험실 운영을 위한 시험·분석 장비 지원
생산장비 공동활용	<ul style="list-style-type: none">○ 기업이 생산장비를 직접 활용하여 제품생산○ 기업수요에 따라 식품진흥원 직원이 장비를 활용하여 생산지원○ 생산장비를 활용하여 소량 시제품 제작 등 지원○ 공유공장 예정기업 대상 생산 적합성 검증을 위한 시제품 제작 지원

5 신청방법 및 절차

□ 접수방법

- 디지털식품정보플랫폼(<https://foodpolis.kr/dfip>)을 통한 온라인 신청

<온라인 신청절차>

1. 신청 및 의뢰 - (최초)회원가입 - 장비사용 신청 - 시험·분석 의뢰	2. 사용료(수수료) 산정 - 견적서 작성 - 견적서 확정	3. 사용료(수수료) 결제 - 계산서 발급 - 비용 지급(선납 또는 후납)
4. 장비 및 시험분석 - 장비사용 - 시험분석 * 안전교육 필수	5. 결과보고 - 확인서 발급 - 결과통지서 발급 (기업 요청시)	

□ 제출서류

구분	지원대상	제출서류
입주 및 청년기업	국가식품클러스터 분양·벤처기업	사업자등록증
	만19세~39세 이하 대표자 중소기업	대표자 연령 증빙 가능한 공적서류 (주민등록초본 등), 사업자등록증
입주 외 중소기업	중소기업	중소기업확인서, 사업자등록증
	예비창업자	사실증명원 또는 창업지원사업수료증
기타(일반)	중견기업(대기업 제외), 대학, 연구소, 및 관계기관 등	중견기업확인서, 사업자등록증

6 문의처 및 기타





□ 관련 규정

- 식품진흥원 '기업지원 시설·장비 공동활용 지침', '수익사업 관리지침', 「보조금 관리에 관한 법률」 및 동법 시행령 시행규칙 등

□ 문의처: 한국식품산업클러스터진흥원

- 디지털식품정보플랫폼(<https://foodpolis.kr/dfip>) → 일반민원 신청
- 센터별 담당자 연락처(이메일) * (대표번호) 063-720-0500

구분	담당 이메일
식품패키징센터	packaging@foodpolis.kr
식품품질안전센터	safety@foodpolis.kr
식품기능성평가지원센터	function@foodpolis.kr
기능성원료은행	standard@foodpolis.kr
파일럿플랜트	pilot@foodpolis.kr
기능성식품제형센터	style@foodpolis.kr
HMR산업화센터	hmr@foodpolis.kr

 지원절차 	 의뢰인	 진행원
<div>신청 및 의뢰</div> <div>↓</div> <div>견적서 확정</div> <div>↓</div> <div>사용료 및 수수료 결제</div> <div>↓</div> <div>장비 활용 및 시험분석 수행</div> <div>↓</div> <div>결과통지서</div>	<ul style="list-style-type: none"> · (최초) 회원가입 · 온라인(플랫폼) 활용 신청 및 의뢰 <ul style="list-style-type: none"> - 디지털식품정보플랫폼 접속, 장비 신청 및 시험분석 의뢰 · 담당자 협의를 통한 장비사용 일자 조정 · (시험·분석) 시료 전달 · (시기) 선불 또는 후불 <ul style="list-style-type: none"> * 후불 선택시 ‘납부 약속서’ 제출 · (방법) 카드 또는 현금 · (장비활용) 기술·생산장비 활용 	<ul style="list-style-type: none"> · 사업자등록증 확인 · 연구실 안전교육 수료증 확인 · 중소기업확인서 및 관련 필수서류 확인 · 견적서 발행 <ul style="list-style-type: none"> * 실제 사용시간 기준 견적 산정(최소 2시간) · (접수확인) 접수확인증 발급 · 계산서 발행 · 입금 확인 · (접수취소) [붙임4] 취소신청서 제출 · (장비활용) 작업 전 안전교육 추진 · (시험·분석) 분석 수행 · (장비활용) 장비활용 확인서 발급(필요시) · (시험·분석) 입금 확인 후 결과보고서 발급

※ 디지털식품정보플랫폼 점검 등 기타 사유로 인한 활용 불가시 [붙임1~3] 서식 작성 후 센터별 담당자 이메일로 접수

※ 지원절차 세부 매뉴얼은 공고문내 [참고1] 장비활용 사용자 매뉴얼 및 [참고1] 시험·분석 사용자 매뉴얼 확인

□ 식품패키징센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	HPLC(PDA/FLR)	• 모델명: Alliance e2695(Waters)	34,000
2	HPLC(UV/RI)	• 모델명: Alliance e2695(Waters)	34,000
3	LC-MS/MS	• 모델명: Agilent 1260 Infinity II(Agilent Technologies) • 검출기: 6470 LC/MS Triple Quad	87,000
4	GC-MS/MS	• 검출기: 7000C GC/MS Triple quad • 온도 범위: (150 ~ 350) °C(Ion Source), (106 ~ 200) °C(Analyzer) • 이온화원: EI, PCI, NCI • 질량 범위: (10 ~ 1,050) m/z	90,000
5	GC(NPD/FID)	• 모델명: GC system 7890B with Headspace system 7679A	39,000
6	GC(ECD)	• 모델명: GC system 7890B	39,000
7	GC(FID/FID)	• 모델명: GC system 7890B with Headspace system 7679A	39,000
8	원심분리기	• 처리용량: 15 ~ 800 mL 처리 가능 • 온도범위: (- 10 ~ 40) °C	9,000
9	회전증발농축시스템	• 처리용량: 50 mL ~ 5000 mL • 가온범위: (20 ~ 220) °C	11,000
10	감압농축기	• 처리용량: 200 ~ 2,400 mL • 가온범위: (20 ~ 150) °C	9,000
11	질소농축기	• 처리용량: 20 ~ 960 mL • 20 mL test tube x 48 samples	13,000
12	색차계	• 측정방식: D/0 (확산조명 수직수광방식) • 표시범위: 0.01 ~ 160.00 %(반사율%) • 측정가능횟수: 약 800회 • 관찰 광원: C,D65	6,000
13	pH미터기	• 정확도(온도): ± 0.1°C • 정확도(mV): ± 0.2 or ± 0.05%, whichever is greater • 정확도(pH): ± 0.002 • 범위(pH): -2 to 20 • 범위(mV): ± 2000.0 • 범위(ORP): ± 2000.0 mV • 분해능(pH): 0.001, 0.01, 0.1 • 분해능(mV): 0.1mV	7,000
14	열비닐접착기	• 접착길이: 600 X 10 mm • 무게: 31 kg • 크기: 670*380*430 mm	4,000
15	진공포장기	• 포장규격: 최대 300 mm 가능	7,000
16	휴대용가스분석기	• 측정가스 : 산소, 이산화탄소 • 표시단위: 0.1% (O ₂ and CO ₂) • 사용온도: (0 ~ 40) °C • 측정범위: (O ₂) 0~85 %, (CO ₂) 0~100 %	8,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
17	전자레인지온도분포측정기	<ul style="list-style-type: none"> 열화상카메라 : Variocam HD(InfraTec) - Spectral Range: (7.5 ~ 14) μm - Temperature measuring range: (-40 ~ 1,200)$^{\circ}\text{C}$ 광섬유온도계 : Fiber Optic Temperature - Temperature measuring range: (-20 ~ 200)$^{\circ}\text{C}$ 전자레인지 소비전력: 700, 1000, 1200 W 	67,000
18	TGA	<ul style="list-style-type: none"> 온도범위: (amb ~ 1000) $^{\circ}\text{C}$ 승온속도: (0.1 ~ 200) $^{\circ}\text{C}$ / min 시료 최대량: 1000 mg 냉각속도: 1000$^{\circ}\text{C}$ to 100$^{\circ}\text{C}$ < 8 min 	27,000
19	DSC	<ul style="list-style-type: none"> 온도범위: (-80 ~ 400) $^{\circ}\text{C}$ 승온속도: (0.1 ~ 100) $^{\circ}\text{C}$ / min 냉각속도: 100 $^{\circ}\text{C}$ to 0 $^{\circ}\text{C}$ < 5 min 	31,000
20	분광광도계(UV-Vis)	<ul style="list-style-type: none"> 측정파장: 190 - 1100 nm 최대 스캐닝 속도: 24,000 nm/분 	19,000
21	FT-IR(이미지)	<ul style="list-style-type: none"> 파수범위: (780 ~ 225) cm^{-1} with Cslbeamsplitter option 파수정확성: 0.02 cm^{-1} at 2,000 cm^{-1} 파수정밀성: 0.008 cm^{-1} at 2,000 cm^{-1} 	63,000
22	FT-IR(ATR)	<ul style="list-style-type: none"> 파수범위: (780 ~ 225) cm^{-1} with Cslbeamsplitter option 파수정확성: 0.02 cm^{-1} at 2,000 cm^{-1} 파수정밀성: 0.008 cm^{-1} at 2,000 cm^{-1} 	48,000
23	반사식 광학현미경	<ul style="list-style-type: none"> 측정가능시료: ~ 150 x 150 mm. 확대범위: 25X ~ 1500X 	9,000
24	FE-SEM(EDS)	<ul style="list-style-type: none"> 분해능 - 분석조건: 3.0 nm 보증(5 nA, 15 KV) - 고분해능 모드: 1.2 nm 보증(30 KV) 배율: x25 ~ x1,000,000 	99,000
25	겔보테스트기	<ul style="list-style-type: none"> 회전속도: 45 cycle/min(5 ~ 60 rpm) 회전각: 440$^{\circ}$ 회전거리: 155 mm 회전횟수: 1 ~ 300 회 	14,000
26	파열강도시험기	<ul style="list-style-type: none"> Capacity: 0.5 ~ 40 kg/cm^2 Compression Speed - 95 \pm 5mL/min (ISO 2758) - 170 \pm 15mL/min (ISO 2759) 규격: Standard ISO 2758, 2759, ASTM D 3786, JIS P 8112/P 8131 	14,000
27	용기압축강도시험기	<ul style="list-style-type: none"> 하중범위: 100, 200, 500 kgf 로드속도: 0.1 ~ 600 mm/min 시료크기: 800 x 550 mm 	16,000
28	상자압축강도시험기(소형)	<ul style="list-style-type: none"> 하중범위: 100, 200, 500 kgf 로드속도: 0.1 ~ 600 mm/min 시료크기: 800 x 550 mm 	17,000
29	상자압축강도시험기(대형)	<ul style="list-style-type: none"> 로드범위: 5000 Kg 상자크기: 1,100 x 1,100 mm 	19,000
30	정밀낙하시험기(소형)	<ul style="list-style-type: none"> 작업범위: 350mm ~ 1500 mm 	21,000
31	데시케이터1	<ul style="list-style-type: none"> 최저습도범위: 30 ~ 40 % R.H. 	4,000
32	데시케이터2	<ul style="list-style-type: none"> 최저습도범위: 30 ~ 40 % R.H. 	4,000
33	배양기	<ul style="list-style-type: none"> Capacity: 250 Liter Temp. Range: -10 $^{\circ}\text{C}$ to 70 $^{\circ}\text{C}$ Temp. Accuracy: \pm0.1 $^{\circ}\text{C}$ at 20 $^{\circ}\text{C}$ 	8,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
34	드라이오븐	• Temp. Range: 20 'C to 300 'C	7,000
35	MAP포장기(가스 1종)	• 가스 3종(N ₂ , CO ₂ , O ₂) 포장 가능	36,000
36	항온기	• 챔버크기: 500x500x1000(h)mm • 온도범위: (-10 ~70) 'C	8,000
37	항온항습기	• 시료크기: 500*500*600 • 온도범위: (-20 ~ 120) 'C • 습도범위: (20 ~95) %R.H.(온도에 따라 다름)	담당자 협의
38	워크인챔버	• 내경: 2,000×3,000×2,000 mm • 온도범위: (-50 ~ 170) °C • 습도범위: (25 ~ 98) %	담당자 협의
39	정밀낙하시험기(중형)	• 낙하 높이: 최소 2.54 cm이하, 최대 180 cm 이상 • 최대 시험 가능 사이즈: 91cm 이상 • 최대 시험체 무게: 68 kg 이상	담당자 협의
40	정밀낙하시험기(대형)	• 5/3톤 T/L 24M T/S 12M Lift 12M 오토크레인 1대 • 낙하 시험기기 및 시험기기용 제어반 1 Set	담당자 협의
41	충격시험기	• 적재중량: 1,500 kg(경사), 500 kg(수평) • 충격면적: 2,600×2,600 mm • 충격경사/속도 : 20 °C/2.7 ~ 3 m/s	담당자 협의
42	소화물진동시험기	• 최대 사인시험 용량: 40 kN (peak) 이상 • 최대 랜덤시험 용량: 40 kN (RMS) 이상 • 최대 충격시험 용량: 120 kN (반정현파 @6ms) 이상 • 주파수 범위(Hz): 5 to 2,600 Hz 이상	담당자 협의
43	소화물복합환경진동시험기	• 최대 사인시험 용량: 40 kN (peak) 이상 • 최대 랜덤시험 용량: 40 kN (RMS) 이상 • 최대 충격시험 용량: 120 kN (반정현파 @6ms) 이상 • 주파수 범위(Hz): 5 to 2,600 Hz 이상	담당자 협의
44	진동시험기	• 최대 랜덤시험 용량: 35 kN (RMS) 이상 • 주파수범위: (DC)(3 ~ 2,000) Hz or more • 적재중량: 1,000 kg or more • 온도범위: (-40 ~ 120) °C	담당자 협의
45	복합환경진동시험기	• 주파수범위: (DC)(3 ~ 2,000) Hz or more • 적재중량: 1,000 kg or more • 온도범위: (-40 ~ 120) °C	담당자 협의
46	절상기(커팅플로터)	• 최대 작업영역: 2,200×3,000 mm, 86.6× 118.1 in • 최대 시트크기: 2,240×3,580 mm, 88.1× 140.9 in • 작업 가능 소재 두께: 최대 55 mm	담당자 협의
47	3D프린터	• 해상도: 고해상도(HD), 8000×900×790 DPI • 제작 용적: 294×211×144 mm • 재료: UV 경화 플라스틱	담당자 협의
48	3D스캐너	• 방식: 고정형 광학식(광원: LED_Blue, White) • 카메라 해상도: 8 Mega Fixel	30,000

□ 식품품질안전센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	ICP	• 모델명: Perkinelmer 8x00 Series	38,000
2	ICP-MS	• 모델명: Perkinelmer NexION350	38,000
3	전자코	• 모델명: Herades 2(Alpha MOS	25,000
4	전자혀	• 모델명: Astree(Alpha MOS)	25,000
5	전자눈	• 모델명: VA400(Alpha MOS	25,000
6	GC-MS-Oflactometer	• 모델명: 5977A(Agilent)	45,000
7	LC-MS/MS	• 모델명: TQ5500+(Sciex), Xevo TQ-S micro(Waters)	57,000
8	LC-DAD/CAD	• 모델명: Ultimate 3000 (Thermo Scientific)	34,000
9	LC-RID/ELSD	• 모델명: 1290HPLC(Agilent)	29,000
10	LC-FLD	• 모델명: 1290HPLC(Agilent)	29,000
11	LC-DAD/FLD	• 모델명: 1290HPLC(Agilent), Nanospace si-2(Osaka soda)	29,000
12	GC-MS/MS	• 모델명: GC7890(Agilent)	48,000
13	GC-NPD/NPD	• 모델명: GC7890B(G3440B)(Agilent)	36,000
14	GC-ECD/ECD	• 모델명: GC7890B(G3440B)(Agilent)	36,000
15	GC-FID/FID	• 모델명: GC7890B(G3440B)(Agilent)	36,000
16	GC-Q-ToF	• 모델명: Agilent 7250	104,000
17	신속점도측정기(RVA)	• 모델명: N103802(Perten)	17,000
18	Rheometer	• 모델명: MARS1 Type006-2552(Thermo scientific)	20,000
19	TextureAnalyzer	• 모델명: 100N Zwicki (Zwicki Roell)	22,000
20	칼-피셔수분측정기	• 모델명: V20(Mettler toledo)	10,000
21	수은분석기	• 모델명: NIC Mercury analyzer MA-3000	18,000
22	미생물동정기	• 모델명: VITEK2®-compant	22,000
23	식이섬유추출장치	• 모델명: FibertecTM1023(Foss)	12,000
24	이산화황전처리기	• 모델명: C-SH-6(Changsin Sci. co.)	12,000
25	조섬유분석기	• 모델명: FC221 FiberCap(Foss)	4,000
26	UVspectrophotometer	• 모델명: U-2900(HITACHI)	11,000
27	조지방자동추출장치	• 모델명: SoxtecTM8000(Foss)	12,000
28	조단백(킬달)자동분석장치	• 모델명: KjeltetTM8400(Foss)	20,000
29	회화로	• 모델명: KMF-900, C-FMP	5,000
30	건조기(Dryoven)	• 모델명: KCO-150	4,000
31	굴절계	• 모델명: RX-5000α	6,000
32	주정계	-	4,000
33	회전식점도계	• 모델명: DV2TLVTJ0	5,000
34	색차계	• 모델명: CR-400 (Konica Minolta	6,000
35	입도분석기	• 모델명: LA-960s(HORIBA)	23,000
36	PCR	• 모델명: C1000 Touch(BIO RAD)	10,000
37	RT-PCR	• 모델명: CFX96™(BIO RAD)	15,000
38	GelDoc	• 모델명: Gel Doc™ XR+(BIO RAD)	14,000
39	육방밸브HPLC (액체크로마토그래피)	• 모델명: Nanospace Si-2(Osaka soda)	29,000
40	아미노산분석기	• 모델명: HITACHI LA-8080	33,000
41	조리실	-	15,000

□ 식품기능성평가지원센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	액체크로마토그래프 (당분석)(RI,DAD,CAD)	<ul style="list-style-type: none"> 검출기: UV-vis(3 채널), RI (굴절률) 최대압력: 4350psi(전용컬럼) 그라디언트와 재순환 모드 지원(다중기능) 유속: 0.1 ~ 5ml/min 	29,000
2	액체크로마토그래프 (아미노산)(Pickering,FLD)	<ul style="list-style-type: none"> 검출기: DAD(190-800 nm), FLD 최대압력: 15,000psi 유속범위: 0.1~10.0mL/min 데이터 수집 속도: 200 Hz 파장 범위: 들뜸 범위 200 - 880nm / 방출 범위 220 ~ 900nm 	29,000
3	액체크로마토그래프 (단백질분석)(DAD,ELSD)	<ul style="list-style-type: none"> 검출기: ELSD 최대압력: 600bar 유속범위: 0.1~5.0mL/min column temp: 10~80°C 	27,000
4	고속액체크로마토그래프(DAD)	<ul style="list-style-type: none"> 광학 형태: 1024개의 광 다이오드 파장 범위: 190에서 800nm 3D 스캔 기능: 파장, 흡광도, 머무름시간 3D 스캔 지원 최대 데이터 수집 속도: 200Hz 형광 검출기 광원: 제논 램프 데이터 수집 속도: 200Hz 파장 범위: 들뜸 범위 200 ~ 880nm / 방출 범위 220 ~ 900nm 	22,000
5	한외여과기	<ul style="list-style-type: none"> 회전볼륨: 108.5 mL 잔여볼륨 : 78.5 mL 회수통 볼륨 : 8 L 사용압력 : 4 bar 	13,000
6	발효시스템	<ul style="list-style-type: none"> 반응기 용량 : 5L (Working Volume : 3.5L) 반응조(Glass Vessel) : Pyrex Tube 공기필터 : 99.9%(PTFE) 사용가능온도 : 125°C for 60min 유량조절범위 : 0.5 ~ 5L/min 무균작업대 풍속 0.3-0.5 m/sec 청정도 CLASS 100이하 집진효율 0.3 micron 99.99% 살균등 40W x 1ea 쉘이킹 인큐베이터 온도범위 : 10 ~ 60°C 교반속도 : 10-350rpm 인큐베이터 온도범위 : 10 ~ 70°C 	10,000
7	가압멸균기	-	5,000
8	pH미터	-	4,000
9	초음파세척기	-	4,000
10	소형멸균기	-	5,000
11	냉온순환식수조	-	8,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
12	자동화염기서열분석시스템	<ul style="list-style-type: none"> 가용 형식 : 이온 반도체 처리량 : 10Gb 분석 길이 : 200bp, 정확도 : 99.99%, 적용 분야 : RNA, De novo, Genom, Gene, ChIP, Methalgenomics 	43,000
13	유세포분석기	<ul style="list-style-type: none"> 최대 분석 가능한 세포/입자의 크기: 0.5~50 마이크로미터 분석용 검출기: 8개 검체의 형광측정 감도: 100-FITC / 50-PE 	28,000
14	다중마이크로플레이트리더	<ul style="list-style-type: none"> 검출범위: luminescence, fluorescence intensity, UVabsorbance (UV-VIS), Time- Resolved Fluorescence(TRF), and Fluorescence Polarization technologies 8-position excitation filter 흡광범위: 1,000nm까지 측정 가능 온도범위: 2~50°C까지 조절 가능 	16,000
15	화학이미지분석시스템	<ul style="list-style-type: none"> UV Trans illuminator 크기: 28 x 36 cm Trans UV light 파장: 302nm CCD 카메라 Linear Dynamic Range: 4.0 times 냉각온도: -30°C 해상도: 4.0M pixel pixel 크기: 6.45 x 6.45 um 	15,000
16	유전자이미지분석기	-	17,000
17	DNA전기영동시스템	-	8,000
18	전기영동장치	-	7,000
19	마이크로플레이트리더	<ul style="list-style-type: none"> Wavelength range: 190~850 nm Temperature range : Ambient +4~ 45°C 	11,000
20	단백질전기영동시스템	-	9,000
21	나노원자흡광광도계	-	10,000
22	유전자증폭기	-	9,000
23	실시간유전자증폭기(RT-PCR)	<ul style="list-style-type: none"> 온도: 0-100°C Gradient 범위: 3-100°C 광검출: excitation 6 filterd LEDs, detection 6 filtered photodiodes, 흡광도 범위 450-730nm 스캔시간 : all channels: 12 sec, FAM/SYBR Green only: 3 sec 	14,000
24	유전자증폭시스템	-	9,000
25	단백질이동장치시스템	-	8,000
26	UV-Spectrometer (자외선분광광도계)	-	11,000
27	Spectrophotometer (분광광도계)	-	8,000
28	세포계수기	<ul style="list-style-type: none"> 측정범위: 1um ~ 120um 측정용량: 100ul , 500ul , 1000ul 정확도: >1% CV 	13,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
29	마이크로플레이트워셔	-	11,000
30	광학현미경	-	10,000
31	자동염색및봉입기	<ul style="list-style-type: none"> • 시약처리 단계: 18 station • 온도범위: OFF / 30°C ~ 60°C • 처리속도: 200~250 slides/hr 봉 입기 • 커버슬립 크기: 22-24mm x 40-60mm • 처리속도: 400 slides/hr 	29,000
32	혈액생화학검사기	-	28,000
33	설치류체성분분석기	-	33,000
34	조직처리기	<ul style="list-style-type: none"> • 처리속도: 300 cassettes/hr • 파라핀 배스 용량: 4.3 liters • 파라핀 온도 범위: 40-65°C 	20,000
35	혈구검사기	<ul style="list-style-type: none"> • CBC 측정: WBC, RBC, HGB, HCT, MCV, MCH, MCHC, RDW • WBC 측정: NEUT, LYMPH, MONO, EOS, BASO • P latelet 측정: PLT, MPV, PDW, PCT • R eticulocyte 측정: % RETIC, # RETIC, IRF 	23,000
36	혈액응고검사기	<ul style="list-style-type: none"> • 응고검사: PT-Fib, APTT, TT, Factor Assays(Intrinsic and Extrinsic), Protein C, Protein S, Lupus Anticoagulant, APCR-V 등 • C hromogenic: Antithrombin, Plasminogen, Heparin, Plasmin Inhibitor 등 • Im munological: D-Dimer, von Wilebrand Factor, Free Protein S 등 	19,000
37	설치류골밀도측정기	<ul style="list-style-type: none"> • 측정항목: 골밀도, 골질량, 골면적, 조직면적, 체지방, 중량 등 • 소동물(10~500g) 사용 가능 • 스캔시간: 25초 • 이미지크기: 16.5cm x 25.5cm 	16,000
38	자동동물세포수측정기	-	9,000
39	설치류네블라이저	-	8,000
40	뇨분석기	Spec. gravity, pH, Leukocytes, Nitrite, Protein, Glucose, Ketone, Urobilinogen, Bilirubin, Erythrocytes, Color	9,000
41	기도저항측정장치	<ul style="list-style-type: none"> • 측정항목 : 기도저항 값, 일회호흡량, 호흡률, 최대 유량 및 저항 등 	22,000
42	조직슬라이드스캐너	<ul style="list-style-type: none"> • 가능한 배율: 200배 400배 (2x 자동 배율 증폭장치 사용) • 해상도: 0.25μM/pixe (I 40X) / 0.50μM/ pixel (20X) 이상 • 최대 300장 슬라이드 자동 처리 	56,000
43	조직슬라이드라벨러	-	24,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
44	조직카세트라벨러	-	24,000
45	조직절편기	<ul style="list-style-type: none"> • 삭정범위: 1 - 600 μm • 박절범위: 0.5 - 100 μm 	12,000
46	안저카메라	<ul style="list-style-type: none"> • 전망각도: 30°수평/25°수직 • 촬영거리: 5mm 이상 • 디오프터 대상범위: - 15m-1(D) ~ + 3 .5m-1(D) • 관측조명: LED • 카메라화소: 200백만 화소 • 표시화면: 2.5" TFT-LCD 	13,000
47	조직포매기	-	11,000
48	유전자단편분석기	-	18,000
49	전자동염색체분석시스템	<ul style="list-style-type: none"> • 대물렌즈: 5배, 10배, 20배, 40배, 63배(오일 타입) • Z축 자동포커싱 • 형광 필터 지원(DAPI, Aqua, Green, Orange, Green & Red) • 카메라 해상도: 1360 x 1024 pixel 이상 	73,000
50	슬라이드도말장치	-	16,000
51	미생물균체자동계수기	-	13,000
52	삼투압측정기	-	10,000
53	조직파쇄기	-	11,000
54	paraffinblocktrimmer	-	7,000
55	자동온도시스템진탕배양기	-	9,000
56	CO2인큐베이터	-	9,000

□ 기능성원료은행

순	장비명	규격	사용료 (원/시간)	비고
1	질량분석기(LC-Q-ToF)	20~20,000 m/z, DAD detector	116,000	2대
2	질량분석기(GC-MS)	0.6~1,091 m/z	48,000	-
3	GC-FID	FID detector	25,000	-
4	울트라고속액체크로마토그래피	RI/DAD detector	32,000	-
5	액체크로마토그래피(HPLC)	RI/DAD detector	26,000	-
6	유기화합물 분석용 HPLC	RI/DAD detector	30,000	2대
7	미량기능성분 분석용 HPLC	RI/DAD detector	31,000	-
8	분취액체크로마토그래프	≤10ml/min	16,000	-
9	고압액체크로마토그래피 정제시스템	≤10ml/min	10,000	-
10	다중기능 고압액체크로마토그래피	≤10ml/min	24,000	-
11	분광광도계	200~1,000nm, Max. samples 32 ea	5,000	2대
12	동결건조기(20kg)	≤20L, -45~80°C	9,000	3대
13	동결건조기(3kg)	≤3L, -40°C~40°C	5,000	2대
14	동결건조기(1kg)	≤1L	3,000	-
15	분무건조기(1L/hr)	≤1L/hr, ≤250°C(inlet)	36,000	-
16	진공건조기	≤216L, 40~200°C, ≥1hPa	9,000	2대
17	대형회전농축시스템	≤20L/batch	12,000	4대
18	감압농축기	≤5L	7,000	2대
19	고효율원심진공농축기	20ml/vial, 24 ea	18,000	3대
20	대용량원심진공농축기	≤450mL, 6 ea, -20~40°C	22,000	-
21	연속원심분리기	≤500mL, 6 ea	9,000	-
22	원심분리기	≤50mL, 24 ea	6,000	-
23	초임계추출기	≤1L/batch	32,000	-

순	장비명	규격	사용료 (원/시간)	비고
24	초고압추출기	≤1L/batch	22,000	-
25	소형추출기	≤50L	6,000	-
26	자동용매추출기	≤500mL, 6 ea	23,000	2대
27	커팅밀	≤60kg/hr, Mesh 0.5~4mm	19,000	-
28	연속분쇄밀	≤5L/hr, Mesh 0.5~1mm	18,000	2대
29	항온항습기	≤100L, 5 ea, 0~120°C, 30~95%RH	17,000	-

□ HMR산업화센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	LC-MS/MS	<ul style="list-style-type: none"> • Mass Range: m/z 15 to 2,000 or wider • Scanning speed: $\geq 10,000$ Da/sec • Polarity Switching Speed: ≤ 50msec • Minimum Dwell Time: ≤ 1 msec • Mass Stability(over 24 hrs) : ≤ 0.1Da (NOT ATTRACTIVE TEMPERATURE) • Dynamic range : ≥ 5 orders of magnitude or better • Detector: High energy detector, Pulse counting CEM or Low-noise, off-axis, long-life photomultiplier detector 	70,000
2	동시열분석장비(STA)	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 범위: $-120 \sim 675^{\circ}\text{C}$, TG중량: 35g 이상 • DSC 측정 범위: 5000mW • 엔탈피 범위: ~ 30000J/g • 비열 측정 범위: $10 \sim 500$J/kg.K 	32,000
3	조직감분석기	<ul style="list-style-type: none"> • 하중: 500N 이상(약50kg), • 속도: $0.0005 \sim 2,000$mm/분 • 분해능: $0.083\mu\text{m}$ 	17,000
4	고성능박층크로마토그래피	<ul style="list-style-type: none"> • 스캔대상크기: $200\text{mm(W)} \times 200\text{mm(L)}$ • 스펙트럼범위: $190 \sim 900$nm • 분해능: $25 \sim 200\mu\text{m}$ 	38,000
5	열전도도측정기	<ul style="list-style-type: none"> • 열전도도 범위: $0.03 \sim 10$W/mk, • 시료크기(최소): 0.67인치, 17mm(지름), • 시료두께(최소): 0.02인치, 0.5mm, • 센서측정가능온도범위: $-50 \sim 200^{\circ}\text{C}$ 	17,000
6	Aw측정기(일반)	<ul style="list-style-type: none"> • Range: $0.030 \sim 1.000$ aw(± 0.003aw), • 온도 범위: $15 \sim 50^{\circ}\text{C}$ 	13,000
7	Aw측정기(휘발성)	<ul style="list-style-type: none"> • Range: $0.000 \sim 1.000$ aw(± 0.005aw), • 온도 범위: $15 \sim 50^{\circ}\text{C}$ 	17,000
8	표면접촉각시험기	<ul style="list-style-type: none"> • 측정 범위:(접촉각)$0 \sim 180^{\circ}$, (표면/계면장력)$0.01 \sim 2,000$mN/m, • 최대샘플크기: $\infty \times 100 \times 320$ mm. • 최대샘플무게: 5kg 	18,000
9	표면가공처리기	<ul style="list-style-type: none"> • 가공속도: 40~600RPM • 디스크직경: 200mm이상 • 헤드속도: 50~90RPM • 가공개수: 4개(정밀절단장치) • 휠사이즈: 최소127mm~최대200mm, • 작업영역크기: $258(W) \times 184(L)$mm, • 절단길이: $0 \sim 184$mm이상(0.1mm씩 조정) • (진공함침장치)챔버크기: 650mm(지름), 80mm(높이) • 최대가공시료크기: 지름 200mm이상 • 최대진공: 685mmHg 	44,000
10	플라스틱점도측정기	<ul style="list-style-type: none"> • 타입: 우베로데(Z Shape) 방식 • 측정 범위: $0.35 \sim 100,000$mm²/s, • 수조온도 범위: $5 \sim 95^{\circ}\text{C}$ 	19,000
11	생분해성평가시험기	<ul style="list-style-type: none"> • 유량: $\sim 1,000$ml/min, • 산소측정 범위: $0 \sim 25\%$($\pm 2\%$) • 이산화탄소측정 범위: $0 \sim 5,000$ppm($\pm 2\%$), • 항온챔버 범위: $5 \sim 70^{\circ}\text{C}$ 	92,000
12	열기계적특성분석기	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 범위: $-80 \sim 800^{\circ}\text{C}$ • 시료최대크기: (고체)$26\text{mm(L)} \times 10\text{mm(W)}$, • 필름/파이버: $26\text{mm(L)} \times 1\text{mm(D)} \times 4.7\text{mm(W)}$, 	36,000

□ 기능성식품제형센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	단발타정기	속도: 2,000tab/hr	11,000
2	스틱포장기(제형)	속도: 20~40rpm	9,000
3	파우치포장기(제형)	속도: 20~30rpm	9,000
4	분무건조기(제형)	수분증발량: 1,500ml/h	15,000
5	유동층과립기(제형)	Top spray type, 용량: 10L/batch	13,000
6	자동코팅기	용량: 3kg/batch	13,000
7	제타포텐셜측정기	입도 측정범위: 1nm~10 μ m	13,000
8	레오미터	최대 토크: 200mNm, 수직항력: 50N	17,000
9	용해도측정기	측정파장: 635~680nm	14,000
10	사면파우치포장기2	속도: 30bag/min	12,000
11	스파우트포장기2	충진용량: 50~250ml(\varnothing 8.5), 직선 이동형 레일가이드	11,000
12	제한기	속도: 3kg/h, 성형규격: 4~10mm	5,000
13	캡슐충진기(제형)	캡슐크기: #0, #1, 충진량: 300ea/회	7,000
14	붕해도측정기	운동수: 29~31stroke/min, 진동폭: 53~57mm	5,000
15	수분활성도측정기	측정범위: 0.03~1.00aw	8,000
16	산화도측정기	측정용량: 100ml, 산소압력: 최대 8bar	7,000
17	분말입도분석기	측정범위: 355 μ m, 850 μ m, 14mm, 17mm 투입량: 20g	5,000
18	펠렛제조기	속도: 120kg/h, 성형규격: 1.5~6mm	5,000
19	마손도측정기	회전속도: 25rpm	6,000
20	회전식타정기	station: 8, 최대 본압: 60KN	17,000
21	분말고속혼합기	용량: ~6L, 최대 속도(교반/쇼퍼): 500/4,000rpm	15,000
22	안식각측정기	노즐규격: 10 mm	8,000
23	실험용살균기	열교환방식 tubular, holding time(초): 5, 10, 20, 30 (최대 65)	16,000

□ 파일럿플랜트

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	(신규)발효기5,000L	5,000L	62,000
2	(신규)발효기500L	500L	40,000
3	(신규)발효기50L	50L	36,000
4	(신규)당공급탱크2,000L	2,000L	40,000
5	(신규)발효기2,000L	2,000L(발효조로 이용가능)	40,000
6	(신규)회수탱크5,000L	5,000L	27,000
7	(신규)회수탱크2,000L	2,000L	25,000
8	(신규)디스크형원심분리기	3ton/hr	68,000
9	발효기5,000L	5,000L	62,000
10	발효기500L	500L	40,000
11	발효기50L	50L	36,000
12	당공급탱크2,000L	2,000L	40,000
13	발효기2,000L	2,000L(발효조로 이용가능)	40,000
14	회수탱크5,000L	5,000L	27,000
15	회수탱크2,000L	2,000L	25,000
16	추출기4,000L	4,000L	24,000
17	추출기2,000L	2,000L	16,000
18	저장탱크3,000L	3,000L	14,000
19	N.C농축기	650L	19,000
20	교반형농축기2,000L	2,000L	17,000
21	조제탱크2,000L	2,000L	13,000
22	습식분쇄기	500~1,000kg/Hr	27,000
23	필터프레스	plate 630mm*630mm	19,000
24	연속원심분리기	8L, 15,000rpm(max.)	16,000
25	진동막분리시스템	공극: 0.45 μ m, 여과: 40m ² /100장	91,000
26	세라믹여과시스템	공극: 0.2 μ m * 3carters(15KD)	63,000
27	열풍건조기	1ton/inner volume	10,000

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
28	유동층과립건조기	300kg/full volume	47,000
29	하이스피드믹서	450L/full volume	16,000
30	오실레이터	50kg/min	11,000
31	콘밀	450kg/hr	11,000
32	드럼블랜더	200L/full volume	13,000
33	타정기	100,000tab/hr	28,000
34	캡슐충진기	90,000cap/hr	29,000
35	캡슐정제선별기	80,000~100,000/hr	4,000
36	코팅기	225L/full volume	31,000
37	스틱포장기	8열	20,000
38	PTP포장기	70strokes/min	23,000
39	병포장기	20bottle/min/500tab	103,000
40	롤러컴팩터	70kg/hr	16,000
41	금속검출기	80mm*30mm/터널크기	4,000
42	이물검출기	55m/min	12,000
43	동결건조기	300kg/batch	68,000
44	동결건조기300kg	300kg/batch	69,000
45	동결건조기500kg	500kg/batch	116,000
46	디스크형원심분리기	3ton/hr(물기준 15ton/hr)	68,000
47	한외여과장치	cassette : 42m2	61,000
48	분무건조기	수분 증발량 : 100kg/hr	172,000
49	미분쇄기	100~300mesh, 100~200kg/hr	64,000
50	분말파우치포장기	100g~1kg, 25bag/min	36,000
51	다목적분쇄기	20~100mesh, 50~100kg/hr	8,000
52	초고압살균기	1,000bar~6,000bar, 55L	186,000
53	진공포장기	진공실: 810*690*170mm	2,000
54	분체살균기	150~200℃, 50~120kg/hr	142,000

□ HMR산업화센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	익스트루더시스템	<ul style="list-style-type: none"> • Twin Screw, Capa.: 15~50kg/hr, • 공정: 고수분(HMMA), 저수분(LMMA) 가능 	63,000
2	로스팅시스템(원적외선)	<ul style="list-style-type: none"> • 용량: 50L 내외(원물별 상이), • 온도범위: 상온~300°C, 시리코팬방식 냉각 	21,000
3	로스팅시스템(인덕션)	<ul style="list-style-type: none"> • 교반성능: 30~80kg / 8~20RPM • 화력단계: 6단계(인덕션 타입) 	21,000
4	스팀레토르트(살균기)	<ul style="list-style-type: none"> • 용량: 280L • 사용최고온도: 125°C • Capa.: 47kg/회 • 최고사용압력: 2kg/㎠ 	43,000
5	열수레토르트(살균기)	<ul style="list-style-type: none"> • 용량: 280L • 사용최고온도: 143°C, Capa.: 47kg/회 • 최고사용압력: 3kg/㎠ 	43,000
6	라디오주파(RF)해동기	<ul style="list-style-type: none"> • Capa.: 80~100kg(-18°C기준), • 투입크기: 550mm(L)x700mm(W)x200mm(H) 	12,000
7	세립기	<ul style="list-style-type: none"> • Type: Horizontal, Capa.: 100kg/hr(Mesh별 상이) 	10,000
8	분말금속검출기	<ul style="list-style-type: none"> • 검출금속: 철, 비철, 스테인레스스틸 • 사용온도: 10~40°C, 벨트속도: 5~65m/min • 반송중량: 최대 20kg, 통과폭: 최대 500mm • 검출감도: Fe ø 0.7mm, SUS ø 1.5mm 	10,000

□ 기능성식품제형센터

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	고점도유화기	최대 150L, Homo 3,600rpm	23,000
2	배합기(500L/고점도)	500L	19,000
3	배합기(500L/저점도)	500L(저점도용, 스크래퍼X)	29,000
4	배합기(3,000L/고점도)	3,000L	32,000
5	판형액상살균기(500L/h)	Holding time 15, 30, 45 sec	13,000
6	판형액상살균기(1,500L/h)	Holding time 15, 30, 45 sec	13,000
7	관형액상살균기(1,000L/h)	Holding time 15, 30, 45 sec	22,000
8	레토르트살균기1	사각, 1,000L (스팀식)	35,000
9	레토르트살균기2	원형, 1,000L (열수샤워식)	25,000
10	액상여과및이송기	Housing(1), Cartridge(2)	24,000
11	PET음료충진포장시스템(7종)	용량: 220, 340, 500ml, 속도: 60bottle/min	151,000
12	중량금속선별기	금속선별: 철($\phi 0.15 \sim 0.20$), 비철($\phi 0.15 \sim 0.20$) 중량선별: 최대 30kg, 오차범위: 10g	13,000
13	애플충진기	최소 $\phi 15 \times 30H$, 최대 $\phi 80 \times 180H$, One-head	45,000
14	액상스틱포장기(제형)	5열 피스톤 충전, 7~15g, 배삼면 접착	40,000
15	스틱충진시스템	1열, 10~25g, 측삼면 접착	29,000
16	스파우트충진시스템	충진용량: 50~250ml($\phi 8.5$), 로타리형 충전 가이드	30,000
17	스파우트포장기1	충진용량: 50~250ml($\phi 8.5$), 직선 이동형 레일가이드	12,000
18	사면파우치포장기1	속도: 30bag/min	20,000
19	형상파우치충진시스템	용량: 60~120ml, 속도: 30ea/min	32,000
20	비전검사시스템	날인 검사, Text, Pattern 매칭 비교	13,000
21	제품이송시스템	배합-살균-충진 연계 운영용	7,000
22	중량선별기(제형)	최대 30kg, 오차범위 10g	12,000
23	침지살균·냉각시스템	가열살균 80℃, 냉각 후 40℃	28,000
24	제수기	Air-blower 4ea, Mesh형 이송장치	17,000
25	X-Ray이물검출기(제형)	최소 검출폭 186mm, 최대 검출폭 400mm	20,000
26	파우치투입시스템	진동 또는 원형회전식 (스틱파우치, 스파우트파우치, 사면·형상파우치)	23,000
27	파우치정렬시스템	자유도 3축, Suction gripper 1kg 이내	61,000
28	파우치분배시스템	1~50개(파우치 크기에 따라 상이)	14,000
29	박스공급기	최대(550x336x300mm), 최소(270~170~65mm)	36,000
30	외포장중량검사시스템	최대 30kg, 오차범위 10g	10,000
31	연질캡슐충진기	OVAL: 6, 10, OBLONG: 11, 20	45,000
32	연질캡슐건조기	최대 건조량: 15kg	16,000

□ 기능성원료은행

순	장비명	규격	사용료(원/시간)
1	동결건조기 50kg	≤50kg/batch	19,000
2	동결건조기 100kg	≤100kg/batch	34,000
3	교반형추출기 500L	≤500L/batch	33,000
4	교반형 추출기 1,000L	≤1,000L/batch	37,000
5	N.C.농축기 300L	≤300L/batch	34,000
6	교반형 농축기 1,000L	≤1,000L/batch	40,000
7	분무건조기(5L/hr)	≤5L/hr, ≤300°C(inlet)	41,000
8	버켓 반전식 연속 세정기	≤100kg/batch	10,000
9	혼합기	≤100kg/batch	15,000
10	과립기	35kg/hr, 0.8~3.0mm	15,000

붙임 4 시험·분석 항목

□ 식품패키징센터

구 분		시험명		수수료(원)/건	비 고
포 장 재 재질분석 (산소투과도)	1	광범위 시료	OTR2/22(최대 48h)	175,000	23℃, 0%R.H.
	2		(습도조절)OTR2/22(최대 72h)	251,000	23℃, 습도 협의
	3	일반 시료	OTR2/61(최대 72h)	180,000	23℃, 0%R.H.
	4	고차단 시료	OTR2/21(최대 72h)	214,000	23℃, 0%R.H.
	5	저차단 시료	(온·습도조절)OTR2/40(최대 72h)	339,000	O ₂ 20.8%, 온·습도 협의
	6	용기 시료	(온·습도조절)OTR2/40(최대 96h)	350,000	O ₂ 20.8%, 온·습도 협의
	7	용기 시료	(온·습도조절)OTR2/40(최대 96h) * 외경 16cm 이상(최대 200mm*290mm)	700,000	O ₂ 20.8%, 온·습도 협의 (시료 동시측정 불가)
포 장 재 재질분석 (수분투과도)	8	광범위 시료	WVTR3/34(최대 48h)	185,000	37.8℃, 100%R.H.
	9		(습도조절)WVTR3/34(최대 48h)	196,000	37.8℃, 습도 협의
	10	일반 시료	WVTR3/61(최대 72h)	232,000	37.8℃, 100%R.H.
	11	용기 시료	WVTR3/61(최대 72h)	277,000	23℃, 50%R.H.
포 장 재 재질분석 (전처리비)	12	(물성분석)UTM 시편제작		5,000	-
	13	(성분분석, 이미지분석)단면가공		200,000	-
	14	(성분분석, 이미지분석)단면가공 - 추가 최대 3개		50,000	-
	15	내절도, 겔보테스트 등		30,000	-
포 장 재 재질분석 (물성분석)	16	인장강도		30,000	-
	17	신장률		30,000	-
	18	신장률(비디오신율계)		35,000	-
	19	영률		30,000	-
	20	습인장강도		40,000	-
	21	인열강도		30,000	-
	22	열융합강도		30,000	-
	23	층간강도(층분리시료)		30,000	-
	24	접착강도		40,000	-
	25	내평처강도		20,000	-
	26	용기압축강도		20,000	-
포 장 재 재질분석 (성분분석)	27	UV-Vis 분광광도계		31,000	-
	28	FT-IR(ATR)		23,000	-

구 분		시험명	수수료(원)/건	비 고
	29	FT-IR(ATR-이미지)	70,000	
포 장 재 재질분석 (이미지)	30	FE-SEM	53,000	
	31	FE-SEM(EDS)	62,000	
	32	반사식광학현미경	45,000	
포 장 재 재질분석 (열분석)	33	전자레인지 온도분포측정(3분 이내)	65,000	
	34	TGA	100,000	
	35	DSC	80,000	
	36	DSC(pan&lid 전처리 완료 시료)	45,000	
포 장 재 재질분석 (기초물성)	37	필름두께측정	5,000	
	38	종이 및 판지 - 평량	25,000	
	39	포장 내 가스분석	20,000	
유통환경	40	상자압축강도(소형)	30,000	
	41	상자압축강도(대형)	30,000	
	42	파열강도	29,000	
	43	진공누설시험	담당자 협의	
	44	정밀낙하시험(소형)	29,000	
	45	낙하충격시험(50kg이상 2톤 이하)	담당자 협의	
	46	경사충격시험	담당자 협의	
	47	환경시험(항온항습기)	담당자 협의	
	48	환경시험(위크인챔버)	담당자 협의	
	49	진동시험(300 kg 이하)	담당자 협의	
	50	진동시험(300 kg 이상)	담당자 협의	
	51	환경복합진동시험(300 kg 이하)	담당자 협의	
	52	물류 적합성	담당자 협의	
	53	적재 효율성	담당자 협의	
샘플제작	54	3D 스캐너	담당자 협의	
	55	3D 프린터	담당자 협의	
	56	커팅플로터	담당자 협의	

* 명시 이외의 항목은 유사항목 수수료 적용

*** (참고)포장재 재질분석(투과도) 장비별 측정 범위**

구분(장비 모델명)		측정 범위		시험규격	비고
산소 투과도	OTR2/22	광범위 필름	(0.005 ~ 200) cc/m ² ·day	ASTM D3985 ASTM F1927	마스크 사용 시 최대 31 585 cc/m ² ·day
	OTR2/61	일반 필름	(0.5 ~ 1 000) cc/m ² ·day	ASTM D3985	마스크 사용 시 최대 10 000 cc/m ² ·day
	OTR2/21	고차단 필름	(0.000 5 ~ 200) cc/m ² ·day	ASTM D3985	-
	OTR2/40	저차단 필름	(0.005 ~ 200) cc/m ² ·day	-	O ₂ 20.8% 기준
	OTR2/40	용기	(0.000 03 ~ 1) cc/pkg·day	ASTM F1307	O ₂ 20.8% 기준
수분 투과도	WVTR3/34	광범위 필름	(0.005 ~ 100) g/m ² ·day	ASTM F1249	마스크 사용 시 최대 15 792 g/m ² ·day
	WVTR3/61	일반 필름	(0.05 ~ 500) g/m ² ·day	ASTM F1249	마스크 사용 시 최대 5 000 g/m ² ·day
	WVTR3/61	용기	(0.000 05 ~ 2.5) g/pkg·day	-	23°C, 50%R.H. 기준

□ 식품품질안전센터

구분		시험명	수수료(원)/건	비고
미생물	1	일반세균수	16,000	-
	2	대장균(정성)	23,000	-
	3	대장균(정량)	23,000	-
	4	대장균군(정성)	22,000	-
	5	대장균군(정량)	19,000	-
	6	살모넬라	23,000	-
	7	황색포도상구균(정성)	31,000	-
	8	황색포도상구균(정량)	41,000	-
	9	클로스트리디움 퍼프린젠스(정성)	33,000	-
	10	클로스트리디움 퍼프린젠스(정량)	39,000	-
	11	리스테리아 모노사이토제네스	30,000	-
	12	장출혈성 대장균	59,000	-
	13	바실루스 세레우스(정성)	42,000	-
	14	바실루스 세레우스(정량)	55,000	-
	15	장염 비브리오(정성)	26,000	-
	16	장염 비브리오(정량)	31,000	-
	17	곰팡이수	29,000	-
	18	세균발육	36,140	-
	19	여시니아 엔테로콜리티카	30,000	-
	20	유산균수	39,000	-
	21	진균수 (효모 및 사상균수)	22,000	-
	22	캠필로박터 제주니/콜리	46,000	-
	23	크로노박터	115,000	-
기호적 품질	24	향미 패턴분석 (전자코)	담당자 협의	-
	25	맛 패턴분석 (전자혀)	담당자 협의	-
	26	색 패턴분석 (전자눈)	담당자 협의	-
물성분석	27	경도	34,000	-
	28	점도	34,000	-
	29	조직감	담당자 협의	경도·점착성·탄력성 씹힘성·응집성·검성
	30	신속점도측정	62,000	-
	31	입도분석	46,000	-
물성분석 (늘편푸드 KS규격)	32	경도	50,000	-
	33	점도	70,000	-
	34	경도통합분석	75,000	KS 1 ~ 3단계 통합분석

* 명시 이외의 항목은 유사항목 수수료 적용

□ 식품기능성평가지원센터

구 분		시험명	수수료(원)/건	비 고
세포실험	1	세포독성시험	담당자 협의	MTT, XTT assay
	2	항염증 효능평가	담당자 협의	-
	3	항비만 효능평가	담당자 협의	-
	4	뼈 건강 효능평가	담당자 협의	-
	5	관절 건강 효능평가	담당자 협의	-
	6	호흡기 효능평가	담당자 협의	-
	7	장건강 효능평가	담당자 협의	-
균주실험	8	치면세균막 효능평가	담당자 협의	- <i>Streptococcus mutans</i>
동물실험	9	단회독성평가	3,200,000	1식: 320건 (동물 44마리기준)
	10	독성스크리닝(Non-GLP)	담당자 협의	-
	11	장내 칼슘흡수율 평가(Non-everted gut sac)	담당자 협의	-
조직병리	12	조직처리 + 파라핀블록제작	7,000	장기
	13	슬라이드제작(2장기준)	4,000	장기
	14	코팅슬라이드제작(2장기준)	6,000	장기
	15	슬라이드추가제작(2장까지)	4,000	슬라이드
	16	코팅슬라이드추가제작(2장까지)	6,000	슬라이드
	17	H&E 염색	4,000	슬라이드
	18	특수염색	담당자 협의	슬라이드
혈액학적 검사	19	CBC	11,000	건
	20	CBC (5 Diff. count)	11,700	건
	21	CBC (reticulocyte)	13,400	건
	22	CBC (5 Diff. count + reticulocyte)	14,400	건
혈액생화학 검사	23	ALT, AST, ALP	2,000	각 1건
	24	TG	5,000	건
	25	TC, HDL-cholesterol	2,000	각 1건
	26	LDL-cholesterol	3,000	건
기타	27	Control serum	14,000	건
	28	기타실험	담당자 협의	

* 명시 이외의 항목은 유사항목 수수료 적용

□ 기능성원료은행

구 분		시험명	수수료(원)/건	비 고
일반분석	1	총 폴리페놀	48,000	-
	2	총 플라보노이드	48,000	-
	3	총 안토시아닌	59,000	-
	4	총 플로로탄닌	90,000	-
	5	DPPH라디칼	48,000	-
	6	FRAP라디칼	47,000	-
	7	ABTS라디칼	100,000	-
정성 정량 분석	8	구성당(9종_Glu, Cyl, Ara, Gal, Man, GlA, GaA, Rha)	259,000	-
	9	글루코시놀레이트	396,000	-
	10	글리실리직에시드	75,000	-
	11	루테올린	62,000	-
	12	루틴	130,000	-
	13	설포라판	145,000	-
	14	세사몰	61,000	-
	15	세사몰린	83,000	-
	16	세사민	67,000	-
	17	아미그달린	122,000	-
	18	안토시아닌(3종_3-O-glu, 3-O-gal, 3-O-ara)	146,000	-
	19	알리인	109,000	-
	20	엘라그산	82,000	-
	21	진세노사이드 (4종_F2, RK1, Rg5, Rh2)	127,000	-
	22	진세노사이드 (7종_Re, RF, Rg2, Rh1, RC, Rb2, Rd)	137,000	-
	23	진저롤 (7종_6-Gin, 8-Gin, 10-Gin, 6-Sho, 8-Sho, 10-Sho, 6-Par)	261,000	-
	24	캄페롤	82,000	-
	25	커큐민	72,000	-
	26	코디세핀	145,000	-
	27	퀴세틴	72,000	-
	28	퀴시트린	78,000	-
	29	클로로제닉산	61,000	-
	30	카테킨(4종_EGC, EGCG, EC, ECG*)	211,000	-
	31	카페인	69,000	-
	32	이소플라본(6종_Daidzin, Glycitin, Genistin, Daidzein, Genistein, Glycitein)	191,000	-
	33	진세노사이드(3종_Rg1, Rb1, Rg3)	202,000	-

* 명시 이외의 항목은 유사항목 수수료 적용

□ HMR산업화센터

구 분		시험명	수수료(원)/건	비 고
일반분석	1	수분활성도(Aw) 측정(일반)	40,000	-
	2	수분활성도(Aw) 측정(휘발성)	44,000	-
포 장 재 석	3	표면가공처리	200,000	포장재 전처리
	4	열전도도 측정	70,000	-
	5	생분해성평가	담당자 협의	45일 기준
	6	표면접촉각 측정	담당자 협의	-
	7	플라스틱점도 측정	담당자 협의	-

* 명시 이외의 항목은 유사항목 수수료 적용

별첨 1

시설·장비 사용 신청서



시설·장비 사용신청서

전라북도 익산시 왕궁면 국가식품로 100
한국식품산업클러스터진흥원
대표번호: 063-720-0500

신 청 인	기 업 명				대 표 자 명				
	주 소				사 업 자 번 호				
	담당자	성 명			전 화				
		이 메 일			팩 스 번 호				
	세금계산서		<input type="checkbox"/> 상기 내용과 동일 * 신청자와 세금계산서 공급받는자가 동일한 경우 하단 생략 가능						
			기 업 명			대 표 자 명			
			담당자명			사 업 자 번 호			
			연 락 처			이 메 일			
			주 소						
	업 체 구 분		<input type="checkbox"/> 단지내기업 <input type="checkbox"/> 단지외기업 <input type="checkbox"/> 기타() <input type="checkbox"/> 중소기업 <input type="checkbox"/> 창업벤처 <input type="checkbox"/> 예비창업자 <input type="checkbox"/> 미대상						
* (대상)타 보조금 사업을 중복 수행하지 않으며, 지원 대상 필수증빙자료(중소기업확인서 등)를 함께 제출합니다.									
신청내용	분 야		<input type="checkbox"/> 시설 <input type="checkbox"/> 장비						
	사 용 자		사용자 전원 기재(사용자별 서약서 제출 필수)						
	시설/장비명								
	사 용 용 도								
	시료(제품)명								
	사 용 기 간				시 간		일 시간		
	작 업 내 용								
	특 이 사 항								

시설·장비사용 계약 처리절차										
시설·장비 사용신청서 제출	→	사용일시 협의	→	수수료 수납	→	작업 전 안전교육 실시	→	시설·장비 활용	→	시설·장비 활용 확인서 발급(선택)
신청인		공동		신청인		식품진흥원		공동		식품진흥원
접 수 번 호	이 용 시 간		수 수 료		기 업 부 담 금		납 부 금 액 (VAT 포함)			
	<input type="checkbox"/> 상기과 같음 <input type="checkbox"/> 실사용시간(시간)		원 가	지 원 금						

* 시설·장비 사용 신청 내용에 따라 수정·보완하여 사용할 수 있다.
(다음 장에 계속)

개인정보 수집·이용 동의서

한국식품산업클러스터진흥원은 기업지원시설·장비 활용 지원사업의 신청 및 접수, 세금계산서 발급, 사업 수행관리 등을 위하여 아래와 같이 개인정보를 수집·이용하고자 합니다. 내용을 읽으신 후 동의 여부를 결정하여 주시기 바랍니다.

① 개인정보 수집·이용 내역

수집 항목	<u>성명, 소속, 전화번호, 이메일</u>
수집·이용목적	신청 및 접수, 세금계산서 발급, 사업 수행관리
보유·이용기간	<u>5년</u>

※ 귀하는 개인정보 수집·이용에 대한 동의를 거부할 권리가 있으며 동의를 거부할 경우 기업지원시설·장비 활용 지원사업 신청·이용 등에 제한을 받을 수 있습니다.

☐ 동의 ☐ 미동의

② (해당 시)고유식별정보 수집·이용 내역 * 세금계산서 공급받는 자가 사업자가 아닌 경우

수집 항목	<u>주민등록번호 또는 외국인등록번호</u>
수집 근거	「부가가치세법」 제32조
수집·이용목적	세금계산서 발행
보유·이용기간	<u>5년</u>

※ 귀하는 고유식별정보 처리에 대한 동의를 거부할 권리가 있으며 동의를 거부할 경우 기업지원시설·장비 활용 지원사업 신청·이용 등에 제한을 받을 수 있습니다.

☐ (해당 시)동의 ☐ 미동의

시설·장비 사용 준수사항

■ 시설·장비 사용 준수사항

1. 기술 장비 사용 시 연구실 안전교육 수료증 제출자에 한하여 활용 가능하다.
2. 시설·장비 사용 시 안전관리 지침을 준수한다.
3. 부주한 사용으로 인한 장비의 손상, 고장 및 분실 시 신청인이 배상(노후 및 자체결함 제외)해야 한다.
4. 장비의 이용중이나 이용후에 발생하는 생산품의 품질 및 오염 등과 관련된 제반사항은 신청인이 책임을 진다.
5. 기타 시설·장비이용에 따른 제반사항은 진흥원의 운영규정 및 운영계획에 따른다.
6. 시설·장비 이용 승인 이후 취소는 예정일 2일 이전에 진흥원에 [별지 제10호] 취소신청서를 제출해야 한다.
7. **본 시설·장비 사용으로 생산된 제품은 유통·판매용으로 사용할 수 없다.**
8. **시설·장비의 이용으로 얻은 자료를 논문·연구보고서·산업재산권에 인용하는 경우, 식품진흥원의 장비를 이용한 사실을 명기하여야 하며, 그 결과를 식품진흥원에 통보하여야 한다.**
9. 신청인이 동일 또는 유사한 내용으로 타 보조금 사업과 중복 수행 하는 경우, 식품진흥원은 해당 접수 건을 취소 또는 지원금액(보조금) 전부를 환수할 수 있다.

『개인정보보호법』등 관련 법률에 의거하여 본인은 위와 같이 개인정보의 수집·이용에 동의하며, 준수사항을 이행할 것을 약속하고, 상기와 같이 시설·장비 사용을 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명/인)

한국식품산업클러스터진흥원 이사장 귀하

서 약 서

사용자는 한국식품산업클러스터진흥원(이하 "진흥원")의 시설·장비를 사용함에 있어 다음 사항을 숙지하고 이행하며, 준수사항을 위반하여 발생하게 되는 모든 문제에 대하여 사용자가 책임을 지고 피해물의 복원조치(원상복구) 및 손해배상을 할 것을 서약합니다.

1. 사용자는 진흥원의 시설·장비를 사용함에 있어서 진흥원에서 정한 모든 관련규정 및 안전수칙을 성실히 준수한다.
 - 연구실 안전기준, GMP·HACCP기준, 산업안전기준 등 위반사항 발생시
1회: 경고, 2회: 30일 이용정지, 3회 영구사용정지
2. 사용자는 시설·장비를 사용함에 있어서 신청서에 기재된 용도로만 사용해야 하며, 다른 용도로 사용하지 않는다.
3. 사용자는 시설·장비 사용 안내 및 사용매뉴얼을 준수하여 사용한다.
4. 사용자는 사용 중 이상이 발견되었을 경우, 즉시 시설·장비 담당자에게 알려 사고 및 피해를 사전에 예방하도록 한다.
5. 사용자의 부주의로 인한 사고(장비의 훼손, 고장, 도난, 감전, 화재 및 기타 등)에 대한 책임은 사용자에게 있으며, 즉시 원상복구 하도록 한다. 단, 원상복구가 불가능한 경우 손해배상을 한다.
6. 사용자는 시설·장비 사용 전 이상이 없음을 확인해야 하며, 사용 종료한 후 시설·장비 담당자에게 이상유무 확인을 받아, 사용대장(운영일지)에 기록하여야 한다.
7. 사용자는 사용 중 알게 된 비밀이나 정보를 일체 누설하거나 도용하지 않는다.
8. 시설·장비의 이용으로 얻은 자료를 논문·연구보고서·산업재산권에 이용하는 경우, 진흥원의 장비를 이용한 사실을 명기하여야 하며, 그 결과를 진흥원에 통보하여야 한다.
9. 사용자는 이상과 같은 서약을 이행하며, 위반하였을 경우 법령 또는 규정에 의한 어떠한 처벌도 감수한다.

년 월 일

사용자

(서명/인)

한국식품산업클러스터진흥원 이사장 귀하

별첨 3

시험·분석 의뢰서



시험·분석 의뢰서

전라북도 익산시 왕궁면 국가식품로 100

대표번호: 063-720-0500

접수번호	- -		접수일	. . .		발급예정일	. . .	
수수료	원가	원	지원금	%	원	기업부담금	%	원
	지원구분		지원금누계		원	VAT 포함		원
신청인	회사명					사업자번호		
	주소					대표자명		
	성명			전화번호			팩스번호	
				이메일				
계산서	<input type="checkbox"/> 상기 내용과 동일 * 신청자와 세금계산서 공급받는자가 동일한 경우 작성 생략이 가능합니다.							
	기업명			대표자명			사업자번호	
	주소					이메일		
	담당자명			전화번호			팩스번호	

시료	처리	<input type="checkbox"/> 폐기 <input type="checkbox"/> 반환 * 접수된 시료는 원 상태가 훼손될 수 있으며, 잔여 시료만 반환됩니다.	
통지서	용도	<input type="checkbox"/> 제품개발용 <input type="checkbox"/> 연구용 <input type="checkbox"/> 품질관리용	
		<input type="checkbox"/> 제출용 (제출처:) <input type="checkbox"/> 기타 ()	
	수령방법	<input type="checkbox"/> 직접 <input type="checkbox"/> 우편 <input type="checkbox"/> 메일	발급양식 <input type="checkbox"/> 국문 <input type="checkbox"/> 영문
	분할접수	<input type="checkbox"/> 미해당 <input type="checkbox"/> 시료별 분할접수 * 중복 선택·변경 불가	
영문통지서	회사명	(영문)	
신청시	주소	(영문)	

* 영문 통지서 발급 신청 시는 회사명, 주소, 시료명을 영문으로 추가 기재하여 주시기 바랍니다.

지원대상 확인	
<input type="checkbox"/> 미대상	<input type="checkbox"/> 단지내기업 <input type="checkbox"/> 단지외기업(<input type="checkbox"/> 중소 <input type="checkbox"/> 창업·벤처 <input type="checkbox"/> 예비창업자) <input type="checkbox"/> 기타()
* 타 보조금 사업을 중복 수행하지 않으며, 지원 대상 필수증빙자료(중소기업확인서 등)를 함께 제출합니다.	

No	시료명(제조일자 *선택)	분석 항목	수량	단위	보관방법	비고(규격 등)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

* 추가 작성 필요 시 의뢰 목록 별도 첨부

(총 시료 수:)

시험·분석 계약 처리절차						
의뢰서 송부	→	접수	→	시료 송부	→	접수확인서 발급
→	수수료 수납	→	분석 착수	→	통지서 발행	
신청인		식품진흥원		신청인		식품진흥원

안내사항

1. 시험·분석 결과는 신청인의 내부참고용으로 홍보, 선전, 광고 및 법적 증빙용으로 사용을 금합니다.
2. 수수료 입금 및 시료접수 확인 후 착수되어, 지연시 발급예정일 또한 지연될 수 있습니다.
3. 의뢰취소는 시험 착수 이전에 [별지 제10호] 서식의 취소 신청서를 제출하여야 합니다.
4. 식품진흥원 예산 및 접수현황 등에 따라 지원이 조기 마감될 수 있습니다.
5. 신청인이 동일 또는 유사한 내용으로 타 보조금 사업과 중복 수행을 하는 경우, 식품진흥원은 해당 접수 건을 취소 및 지원금액(보조금) 전부를 환수할 수 있습니다.

(다음 장에 계속)

개인정보 수집 · 이용 및 제공 동의서

한국식품산업클러스터진흥원은 기업지원시설·장비 활용 지원사업의 신청 및 접수, 성적서 발급, 세금계산서 발급, 사업 수행관리를 위하여 아래와 같이 개인정보를 수집·이용하고자 합니다. 내용을 읽으신 후 동의 여부를 결정하여 주시기 바랍니다.

□ 개인정보 수집·이용 내역

수집 항목	성명, 소속, 전화번호, 이메일
수집 · 이용목적	신청 및 접수, 결과통지서 발급, 세금계산서 발행, 사업 수행관리
보유 · 이용기간	5년

※ 귀하는 개인정보 수집·이용에 대한 동의를 거부할 권리가 있으며, 동의를 거부할 경우
기업지원시설·장비 활용 지원사업 신청·이용·결과 통지 등에 제한을 받을 수 있습니다.

□ 나이 □ 미동일

☐ (해당 시)고유식별정보 수집·이용 내역 * 세금계산서 공급받는 자가 사업자가 아닌 경우

수집 항목	주민등록번호 또는 외국인등록번호
수집 근거	『부가가치세법』 제32조
수집·이용목적	세금계산서 발행
보유·이용기간	5년

※ 귀하는 고유식별정보 처리에 대한 동의를 거부할 권리가 있으며, 동의를 거부할 경우
기업지원시설·장비 활용 지원사업 신청·이용·결과 통지 등에 제한을 받을 수 있습니다.

☐ (해당 시)동의 ☐ 미동의

참고사항

1. 통지서는 기본적으로 한글 통지서 통합본 하나로 작성·발급되며, 발급 이후 시료나 성분 별 분리 발급은 불가합니다.
2. 접수한 시료는 원 상태가 훼손될 수 있으며, 시료 반환 신청 시 잔여 시료만 반환됩니다.
3. 결과통지서
 - 1) 결과통지서 기재 내용: 회사명, 주소, 시료명, 시험·분석 항목 및 항목 별 결과값 및 시험·분석의 Raw data는 제공되지 않습니다.
 - 2) 결과통지서는 위변조 방지용 특수종이에 인쇄되어 복사 또는 스캔 시 복사본의 표시가 나타납니다.
 - 3) 접수된 시료(상태)에 한정하여 시험·분석이 수행되므로, 해당 시료에 대한 전체를 대표할 수 없습니다.
4. 변경 불가 항목: 의뢰서에 작성된 회사명(기관명)·시료명, 결과통지서 발급일자
5. 시료가 유해 물질의 방출, 독성물질, 화재 혹은 폭발성 물질 등과 같이 취급상 문제를 초래할 수 있는 물질 또는 성분일 경우, 사전에 시료에 대한 충분한 정보(MSDS 등)를 제공해주셔야 하며, 관련 정보의 미제공 또는 사실과 다른 정보의 제공 등으로 인하여 파생된 문제에 대한 책임은 신청인에게 있습니다.
6. 역학(종이, 플라스틱)분야 KOLAS 국제공인시험성적서가 필요하신 경우, packaging@foodpolis.kr으로 별도 문의 주시기 바랍니다.
7. 시험·분석은 시료접수 및 입금이 완료된 후 착수되며, 입금 지연 시 처리기한 또한 지연됩니다.

『개인정보보호법』등 관련 법률에 의거하여 본인은 위와 같이 개인정보의 수집·이용에 동의하며, 안내사항과 참고사항을 숙지하고 시험·분석 의뢰를 신청합니다.

신청인 (인) 년 월 일

한국식품산업클러스터진흥원 이사장 귀하



취소신청서

전라북도 익산시 왕궁면 국가식품로 100
한국식품산업클러스터진흥원
대표번호: 063-720-0500

신 청 인	기 업 명			대 표 자 명		
	주 소					
	담당자	성 명		이 메 일		
		전 화		팩 스		
신청내용	구 분		<input type="checkbox"/> 장비활용 <input type="checkbox"/> 시험·분석			
	접 수 번 호					
	취 소 내 용					
	취 소 사 유					

해당 접수 내용이 착수되기 이전임을 확인하였으며,
상기 내용과 같이 취소신청서를 제출하오니 조치하여 주시기 바랍니다.

년 월 일

신청인

(서명/인)

한국식품산업클러스터진흥원 이사장 귀하