

전통식품의 맥을 잇고, 가치를 확산합니다.



신제품 개발



품질관리·HACCP



연구개발(R&D)



정부지원사업



기술이전·사업화

정푸드컨설팅 이정숙 대표 역량

구분	주요 역량
학 위	식품학 박사(취득), 약품화학 박사(수료) 등
자격증	식품기술사, 식품기사, 영양사, 한식조리기능사 등
경력사항	충남 당진군·부여군·금산군농업기술센터 농촌지도사 근무
기타	·충남·세종 6차산업센터 전문위원 ·한국산업인력공단 대전·충남지역본부 실기시험 감독위원 (식품기사, 식품산업기사, 식품가공기능사, 떡제조기능사, 한식조리기능사 등) ·사회적협동조합 충북사회적경제센터 컨설턴트 등

정푸드컨설팅을 소개합니다.



전통식품과 지역 자원의 가치를 높이는 식품 전문컨설팅 업체로,
 서비스 유형은 지역 특산물과 전통식품 레시피를 콜라보하여
 차별화된 전통문화상품을 개발하는 **신제품 개발** 분야입니다.

정푸드컨설팅의 장점

- 01. 식품 분야 전문인력 보유**
식품학 박사, 식품기술사 등 전문 인력이 직접 참여
- 02. 30년 이상의 농식품 개발 경력**
전통발효식품을 포함한 다양한 제품 개발 노하우
- 03. 지리적 접근성**
대전 소재로 전국의 수혜기업과의 협업 용이
- 04. 다수의 특허 실적**
특허등록 18건, 특허출원 7건
- 05. 전문 디자인 인력 보유**
(주)휴럼 디자인 팀장 역임 후 홍익대 졸업
- 06. 여성기업 특유의 섬세함**
꼼꼼하고 세심한 컨설팅 제공
- 07. 맞춤형 눈높이 컨설팅**
수혜기업 규모와 제품 특성에 맞춘 차별화된 전략 제시 등

30년 이상

신제품 개발
분야 업력

30년 이상

18년

농식품개발
농업분야
공무원 경력

18년

11년

컨설팅 업체
경력

11년

2년

대학교 부설
연구직 경력

2년

| 서비스 유형 신제품 개발 지원 범위

신제품 개발

- 지역 농 · 특산물 활용 방안 제시
- 전통 레시피(또는 배합비)의 현대화
- HACCP에 준한 신제품의 제조공정 표준화 확립
- 시제품 제작, 관능평가 및 시험분석 등 코칭
- 친환경 소재 패키지 및 포장 디자인 제안
- 소비기한 설정사유서 포함 품목신고 One-Stop 제공 등

| 주요 개발 품목 및 실적

배꼽빵 토마토식혜 누룽지쿠키 흑삼발사믹식초 밤누룽지
도라지스틱젤리 맥문동식혜 모시찜빵 외 다수



모시디저트떡



말차(녹차가루)



산촌누룽지



참외 배꼽빵



흑삼발사믹 식초



망봉버터



공주알발사믹 식초



해당화발사믹 식초