

사회

전국 우수 발효식품 오감으로 체험! '2024 K-푸드 발효문화대전'

3월 30일 서울 여의도 FKI타워에서 열려

입력 2024.03.25 / 1432호(p.~.)



전국 우수 발효식품을 한자리에서 만나볼 수 있는 '2024 K-푸드 발효문화대전'이 3월 30일 서울 여의도에서 열린다. [GettyImages]

발효식품은 효모와 유산균 등 미생물의 작용에 의해 유기물이 분해되고 새로운 성분을 합성하는 발효 과정을 거쳐 완성된다. 이 과정에서 영양가가 높아지고, 기호성과 저장성이 향상돼 '건강식품의 대명사'로 꼽힌다.

급성장하고 있는 발효식품의 세계적 트렌드에 맞춰 이번 주말 서울에서는 전국의 우수 발효식품을 한자리에서 만나볼 수 있는 '2024 K-푸드 발효문화대전'이 3월 30일 여의도에서 열린다. 다양한 발효 식품을 관람하고 사과고추장·수제과일청을 만들어볼 수 있는 체험 프로그램이 마련돼 있다. 올해 행사에는 발효전문가와 함께하는 '발효식품문화체험'과 전통 발효의 역사와 유래, 종류를 배울 수 있는 '발효문화 전시관'이 준비돼 있다. 단, 발효문화체험은 사전 등록 인원을 대상으로 진행된다.

2019년에 열렸던 '2019 대한민국 발효문화대전'에는 충북, 전북, 전남 등 전국 영농업체 60여 곳이 참가해 특색 있는 발효식품을 선보였고 13만 명 넘는 인파가 몰린 바 있다. 코로나 19 사태로 4년 만에 개최됐던 '2023 K-푸드 대한민국 발효문화대전' 역시 성황을 이뤘다. 전국 각지의 발효식품을 맛보거나 구매할 수 있었고, 최근 한류 열풍을 보여주듯 외국인 관광객도 많이 눈에 띄었다.

K-푸드 발효문화대전에 놀러오세요!

- **일시** 3월 30일(토) 오전 11시~오후 5시
- **장소** 서울 여의도 FKI타워(옛 전경련회관) 컨퍼런스센터 2층 사파이어홀
- **입장료** 무료
- **홈페이지** www.koreaferment.co.kr
- **문의** 02-848-0199, dongjin@dongjinexpo.co.kr