


보 도 자 료		 한국해양수산개발원 KOREA MARITIME INSTITUTE
배포 일자	2026.05.14.(목) / 총3매 (본문 2, 붙임 1)	
자료 제공	해운물류·해사연구본부 국제공급망연구실 조지성 연구위원(051-797-4916)	
배포 부서	성과홍보실(강자운 행정원 051-797-4396, 이선우 실장 051-797-4381)	
보도 일시	즉시 보도하여 주시기 바랍니다.	
49111 부산광역시 영도구 해양로 301번길 26, www.kmi.re.kr		

케이-푸드(K-food) 신선함을 그대로.. 스마트 콜드체인 물류거점 구축 제안

- 한국해양수산개발원, '국가 스마트 콜드체인 물류거점센터 구축연구' 결과 발표 -

한국해양수산개발원(KMI, 원장 조정희)은 『국가 스마트 콜드체인 물류거점센터 구축연구』를 발표하고, 우리 농수산물식품의 글로벌 수출 경쟁력을 높이기 위한 지능형 저온 유통(콜드체인) 물류 체계 구축 방안을 제시했다.

국내외 콜드체인 시장은 지속적인 성장세를 보이고 있으며, 최근 전 세계적인 K-푸드 확산은 우리나라 식품 콜드체인의 글로벌 네트워크 확대를 위한 중요한 기회 요인으로 작용하고 있다.

다만 국내 콜드체인 인프라는 내수 중심의 수도권 집중형 물류창고 구조와 항만 및 배후단지의 낮은 부가가치 창출 구조 등으로 인해 급변하는 시장 환경에 선제적으로 대응하는 데 한계가 있는 상황이다. 이에 따라 스마트 물류기술을 기반으로 한 한국형 국가 스마트 콜드체인 물류거점 구축의 필요성이 더욱 커지고 있다.

연구진은 우리나라 물류 환경에 최적화된 ▲내륙 거점에서 수출 화물을 통합 관리하는 내륙항만인 ‘스마트 드라이 쿨포트’ ▲항만 배후단지 내 가공을 통해 고부가가치를 창출하는 ‘수입-중계가공-수출 모델’ ▲해상 운송을 활용해 물류비를 절감하는 ‘K-브랜드 해외 직판(역직구) 모델’ 등 세 가지 핵심 전략을 제안했다.

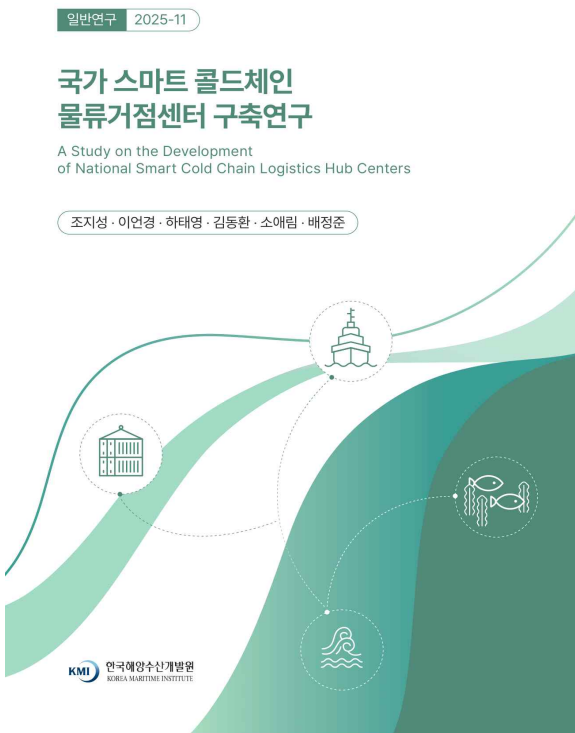
특히 본 연구에서는 세 가지 핵심 모델의 부산항 적용 시나리오를 인공지능(AI)

기반으로 분석했으며, 그 결과 부산항 물동량이 월평균 약 9.8만 TEU 증가할 것으로 전망했다. 이와 더불어 정밀한 온도 관리를 통해 식품 손실을 최소화함으로써 탄소 배출을 줄이고, 안정적인 식품 공급망을 확보하여 국가 식량 안보 강화에도 크게 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

한국해양수산개발원 조정희 원장은 “스마트 콜드체인 물류거점은 우리 해운·항만 산업이 고부가가치 신선 물류 시장에서 글로벌 우위를 점하기 위한 핵심 정책 방향”이라며 “이번 연구 결과가 정책에 적극 반영돼 우리 농수산물식품이 보다 신속하고 안정적으로 진출하는 계기가 되길 바란다”고 밝혔다.

※ 이 보도자료와 관련하여 더욱 자세한 내용이나 취재를 원하시면 국제공급망연구실 조지성 연구위원(051-797-4916, jisungjo@kmi.re.kr)에게 연락해 주시기 바랍니다.

<붙임> '국가 스마트 콜드체인 물류거점센터 구축연구' 보고서 표지



* 보고서 원문 URL <https://www.kmi.re.kr/web/board/view.do?rbsIdx=384&page=1&idx=1299>