



日本農林省 全인스턴트 食品에 JAS適用

日本農林省에서는 모든 인스턴트食品에 대하여 品質保證을 위한 認定基準을 作成, JAS適用食品으로 하기로 하고, 이번에 業界에 通告하였다. 이는 即席라면 메이커가 다른 인스턴트食品에 進出하여 미이트 스파게티나 스우프, 레토루토 파우치 등 속속 発売하고 있지만, 이들 新製品에는 品質規格이 없기 때문에 문제가 일어나기 前에 先手를 치고 있다.

即席라면과 마카로니는 이미 JAS指定食品으로 되어 있으나, 農林省은 미이트 스파게티와 스프에 대한 品質規格基準을 作成, 年内에, 레토루토 파우치는 来年初에 指定한다고 한다.

日本라면工業協會 改稱 即席食品協會

日本라면工業協會는 이번에 “日本即席食品協會”로 名称을 변경하였다. 이는 同協會 加入會員社中에 最近 라면 以外에 마카로니 등의 即席加工食品에 손대고 있는 메이커가 늘어났기 때문에, 業界 全体로써 “脫 라면化”를 企圖한 나머지, 앞으로는 綜合食品메이커를 目標로 하자는 기운이 급속히 굳어가고 있기 때문이다.

레토루토 食品 急進出

인스턴트 통조림이라고도 할 수 있는 레토루토食品이 臺頭하고 있다. 現在, 日本冷蔵이나 다

塚食品 등 約 30個社에서는 同分野에 進出하고 있다 하던 極洋이 6月부터 새로이 시작한 것을 표시해서, 今年中에는 30~40個社가 레토루토食品分野에 新規 進出할 것으로 내다 보고 있다.

레토루토食品은 150°C 정도의 高温으로 殺菌加工하고 알루미박을 라미네트한 봉지에 넣은 것으로, 봉지에 넣은 그대로 2~3分 동안 뜨거운 물에 대우면 그대로 먹을수 있으며, 冷·低温 保存의 필요가 없고, 常温에서도 6~7個月間은 變質되지 않으며, 신선하여 金방 調理한 것 같은 料理食品처럼 먹을 수 있는 利点이 있다.

小麥粉, 빵에 대한 리진(Lysin) 強化를 批判

美国 콜롬비아大學의 W. H. 세브레르博士는 로스앤젤리스에서 開催된 美化學協會의 最近 會合에서 밀가루와 빵에 대한 리진(Lysin)의 強化를 批判하였다.

博士는 動物實驗으로 有害함이 判明된 이상, 사람에게 食品으로 供給할 경우, 리진만을 빼기란 不可能하다고 말하였다. 또 이러한 문제는 언제나 생각할 수 있으며, 數年前에는 維生素에 대해서 問題가 일어났다고 발표하였다.

博士는 또한 아미노酸에 대하여 添加할 濃度, 添加로서 有害한 안바란스를 이르지 않는가, 大量添加했을 때 害롭지 않겠는가, 理論적으로 良質의 蛋白質을 만들기 위한 混合比率등에 대하여 아직 많은 疑問點이 있다고 말하였다.

白質을 만들기 위한 混合比率등에 대하여 아직 많은 疑問點이 있다고 말하였다.

小麥食餌의 리진強化로 明白하게 窒素蓄積에 影響을 나타냄을 알았고, 리진이 成人에 있어서 穀物中 가장 制限해야 할 아미노酸임을 발표했다.

또한, 그는 여러가지 테스트 結果, 건조 포타이토우 후레이크, 알파라파의 잎, 인스턴트 오우토밀 등에서는 메치오닝이 制限因子가 되며, 라이구레인, 쌀 등에서는 리진이 制限因子였다고 発表하고 있다.

美国農務省 外國經濟開發 서어비스의 다니엘·로젠피일드氏는, 오늘날 經濟적으로나 技術적으로나 밀가루에 리진強化는 可能하지만, 한편 트리프트란, 스테오닌은 옥수수, 쌀 등에 強化한다고 하면 價格이 더욱 下落되어야 한다고 하였다.

比重法에 의한 骨肉의 脂肪分析

여러 가지 肉類의 脂肪含量의 定量을 比重法에 의하여 詳細히 檢討하였다. 試料의 評量, 抽出기타 問題에 대하여 검토한 結果, 여러 종류의 肉類에서 脂肪含量의 差에 따라 比重이 다르므로 計算 方法을 考案했다. 冷凍肉에서는 操作의 簡素化를 기하고 750g의 고기를 試料로 쓰고 脂肪含量의 눈금에 自動적으로 記錄되는 裝置도 完成되었다.