

廢液서 食用 단백질 抽出

食品공업에서 처리 가공된 廢液으로 부터 食用 단백을 추출하는 신기술이 英國의 하우웰연구소에서 완성, 곧 공업화 된다.

이 시스템은 단백질뿐만 아니라 製菓공업의 廢油에도 응용되며 酵素, 抗生物質 혹은 바이러스(毒性)의 분류에도 이용할 수 있어 관련 업체에서 주목하고 있다.

식품공업의 工程廢液에 다량의 단백질이 포함되어 있으나 이 폐액을 再資源化하는 방도가 없어 지금까지 모두 폐기 처분해 왔다.

이밖에도 쌀이나 보리쌀등 곡물처리 공정에서 배출되는 프로세스廢液에서도 70% 이상의 회수율로 食用 단백질 抽出될 것으로 실증 되었다.

옥수수 55億 부셀收穫

美農務省은 11월 1일현재의 금년도 美國 옥수수 예상 수확량을 10월 중 예상보다 1% 증가한 58억 부셀로 수정, 발표했다.

옥수수 예상 수확량이 증가 수정된 것은 성숙기의 일기가 순조로와 단위당 생산량이 늘었기 때문이다.

이로써 옥수수, 수수, 귀리 및 보리를 포함하는 飼料곡물 생산량은 작년보다 24%가 증가한 24억 4백만톤에 달할 것으로 예상된다.

美農務省은 금년도 수수 생산은 작년보다 23% 증가한 7억 7천만 부셀, 大豆생산도 역시 23%가 증가한 23억 부셀로 예상되나 綿花는 작년보다 22% 감소한 67년이래 최저 수준인 9백만 俵

가 될 것 같다고 전망했다.

酒類 成分 표시요구

美國食品醫藥局(FDA)은 77년 1월 1일 부터는 모든 알콜음료의 라벨에 成分표시를 요구할 것이라고 말했다.

FDA는 맥주, 에일(맥주의 일종), 포도주, 酒精등에 이조치가 적용되는데 이들 제품을 만드는 데 쓰이는 기초원료 이외에도 인공색소, 인공 향료 및 防腐劑등의 성분도 표시 되어야 한다고 말했다.



FDA는 食品醫藥法이 알콜음료를 식품으로 규정하고 있으며 이들 제품에 대해 成分 표시 요건을 면제해 주고 있지 않다고 덧붙였다.

PVC포장 食品에 無害

西獨聯邦保健衛生局(BGA)은 최근 식품 포장에 사용되는 PVC가 식품에 아무런 해독이 없다고 발표했다.

PVC의 원료인 鹽化 비닐모노머가 지금까지 작업 환경 조건이 나쁜 경우 호흡기를 통해 체내에 흡수되던 건강에 유해하다고 지적돼 왔으나 이번 BGA의 동물실험 발표에 의하면 鹽化 비닐모노머를 혼합한 사료를 장기간 공급해도 이에 대한 유해성을 발견치 못했다는 것.

또 PVC의 제조 처리 기술향상에 따른 엄격한 테스트에서도 PVC포장재에 저축된 식품에서 鹽化 비닐 모노머가 검출된 일은 없다고 한다.

天然 비타민 C의 有利性을 否定한 研究

캐나다 厚生省에 의한 最近의 報告에 따르면 天然形態의 비타민 C가 合成形態로 만들어진 비타민 C 보다도 優秀하다는 事實을 否定하고 있다. 이 研究에서는 果實飲料中에 添加된 合成비타민 C(아스코르브 酸)와 같은 量的 오렌지주우스 속의 天然비타민 C 보다도 人體內에서는 實質적으로 보다 有効함을 立證하고 있는 것이다. 12名の 健康한 成人男子들에게 오렌지 주우스를 먹이거나 合成비타민 C로서 強化된 ドリンク 劑를 먹여 보였든 바 이들 飲料를 飲用前後의 血清中 비타민 C 含量이나 血球數 尿中 비타민 C 含量등의 測定을 實施하였든 바 그 研究結果는 다음과 같이 報告되고 있다.

合成 아스코르브 酸 添効에 따른 비타민 C가 사람에 대한 生理的 有効性은 오렌지주우스에 의하여 얻어지는 天然비타민 C 보다는 큰 差異는 없지만 優秀하였다. 그러나 오렌지주우스를 마

신위에 비타민의 尿排泄量이 조금씩 증가하는 것은 血清中の 含有量이 그 만큼 낮아지고 있음을 나타내고 있는 것이다.

그러나 이들의 差異는 明確치는 못하므로 研究者들은 消費者들이 비타민 C의 合成物과 天然비타민 C가 같은 營養價를 갖고 있다고 判斷하도록 권유하고 있다. FDA(美國食品醫藥品局)에서는 이와 같은 結論에 到達하였으며 天然비타민 C가 合成비타민 C 보다 優秀하다는 크레임을 걸게 된은 食品加工業者나 또는 비타민 製造業者들에게 있어서 不當한 處事라고 表明하고 있다. Food Eng. July. 30 (75)

새로운 콩蛋白質濃縮物

美國 시카고 市の IFT Show (International Foods Technology Show)에 紹介된 70% 蛋白質含量(乾物 當 PER 2.1~2.2)를 갖는 組織樣의 콩蛋白質濃縮物은 新製品開發에 큰 利益을 갖어올 것이라고 믿고 있다.

이것들은 맛이 좋고 香氣와 밝은 색깔, 嚴格한 加工條件下에 맛과 텍스처의 不變性, 使用法の 多樣성과 最終原價의 相對的 低下等이 特徵이다. "Response"라고 불리우는 이 濃縮物은 시카고의 中央大豆農產化學會社에서 開發한 것이다.

이 製品的의 좋은 프레이바는 여러가지 테레케이프한 프레이바를 갖고 있는 것과 海產物, 家禽類, 新鮮한 사라다 등에 利用할 수가 있는 것이다. 反對로 텍스처를 부가한 보통 콩가루에서 貯藏中の 色彩의 適合性이나 構造上의 安全性이 缺乏되어 있으므로 앞

서 말한대로의 方法으로 使用할 수는 없는 것이다. 一般적으로는 濃縮物의 優秀한 텍스처와 프레이바의 品質은 普通의 텍추어를 부여한 製品보다 넓은 範圍를 카바할 수가 있는 것이다.

이 濃縮物의 뛰어난 安定性은 레포루트 工程에서는 大端히 重要하며 肉樣텍스처의 維持와 냄새 發生도 없고 凍조림 製品에 있어서 프레이바의 轉移도 일어나지 않는다. 부가해서 말하자면 冷凍과 解凍에 安全하며 冷凍食品에의 使用도 可能하다. 이 製品的의 組成은 水分 10%, 脂肪1% 粗纖維 6%, 蛋白質 70%, 灰分 7%, 炭水化物 18%로 되어있다. (단 蛋白質 以外的 成分은 最大 值임).

Food Eng. July. 29 (1975)

어린이 對象 廣告指標

最近 美國에서는 어린이들을 對象으로 하는 食品廣告에 關한 새로운 規約이 作成되었다고 한다. 이것은 美國政府의 企業指導局(Better Business Bureaus)內에 設置되어 있는 "어린이 對象 廣告 委員會"에서 作成된 것으로서 500가지를 超過하는 어린이용 食品廣告에 대하여 任意型式으로 委員會에 提出되었던 것이다.

이들 廣告속에는 어린이들의 아침 식사類, 스낵食品, 罐頭, 菓子 등의 廣範圍한 廣告가 包含되어 있다. 現在 2,000가지를 넘어서고 있는 食品廣告가 텔레비존(TV)과 라디오에서 흘러나오고 있을 뿐 아니라 印刷物에 의한 廣告도 허다하다. 委員會에 提出된 새로운 規約에서는 11才 未滿의 어린이들을 對象으로 하

는 食品廣告에는 特히 다음 事項에 注意를 하도록 規制하고 있다.

1. 어린이들에 대하여 商品廣告 廣告할 때에는 첫째로 어린이 發育과 營養問題를 考慮에 넣고 健全한 利用을 期할 수 있도록 할 것이며,

2. 家庭에서 食事中에 어린이들이 보게 될 廣告에는 充分하고 明確하게 食生活에 있어서의 製品的의 役割이 理解될 수 있도록 할 것과,

3. 어린이들의 消費를 助長시키는 따위 方法으로 食品이나 飲料의 廣告를 하지 말아야 한다고 하는 것등 主要指標를 設定했다.

이 밖에도 경품이나 사은등 사행심을 助長시키는 따위의 方法을 廣告中에서 取扱하는 일을 삼가하도록 할 것과 비타민과 같이 營養에 關한 廣告도 이를 絕對 삼가해야 한다는 內容이 이 條項中에 包含되어 있다.

Canner Packer, Aug. p. 88.

(75)

아이스크림·껌의 표시 公正競爭規約認定告示

日本政府의 公正去來委員會(委員長高橋俊英)에서는 最近 아이스크림類와 氷菓類 및 chewing 껌의 표시에 關한 公正競爭規約를 正式으로 認定하였다.

이는 不當景品類와 不當標示防止法 第10條의 規定에 의거하여 아이스크림類와 氷菓類의 公正去來協議會設立準備委員會(委員長藤見敬讚)와 chewing 껌 公正去來協議會(委員長 重光武雄)로 부터 각각 承認申請되었던 것으로서 9月 12日 日本官報에 게재 告示되었던 것이다.