



이 기계는 연속공정으로 調理·押出·成形을 동시에 처리하여 각종 食品을 만드는 것인데 종래의 같은 기계에 비해 여러가지 특징을 가지고 있다.

同社가 말하는 이 기계의 특징은 ① 두개의 相互作用하는 押入스크루와 回轉수쿠루를 갖추고 있으며, ② 기계의 2개 出口에서 제품이 연속적으로 成形되고, ③ 誘導加熱法을 사용했다는 것 등이다.

세계 雪糖생산 豊作예상

世界 설탕생산이 76~77년도에 전년도 보다 5백만톤이 많은 8천 7백만톤으로 증가할 것으로 예상된다고 유엔 食糧農機構(FAO)가 전망했다. 또한 금년 소비도 작년 소비에 대한 잠정추산량 8천 1백 50만톤 보다 약 2백 30만톤이 늘것 같으나 소비가 생산의 증가 속도를 따를 것으로 예상되는 않아 재고가 늘고 가격도 계속 압력을 받게 될 것이라고 FAO는 말했다.

스낵食品의 成形機械개발

프랑스의 크루소·루와얄社는 최근 連續工程으로 스낵 食品등을 調理·成形할 수 있는 기계를 개발, 업계의 큰 관심을 모으고 있다.

이 기계는 여러 연구 기관과 플라스틱 産業界의 협력을 얻어 개발된 것으로 食品 뿐이 아니라 동물의 飼料加工에도 이용할 수 있다.

이 기계는 또한 여러가지 새 기술을 평가 받아 食品加工産業機關의 최 우수상을 받았으며 이미 每年 여러톤의 처리 능력을 가진 기계가 제작되고 있다는 것.

美, 牛脂價 강세 指續

美國의 태평양안 牛脂시세는 연초에도 계속 강세 경향을 보이고 있다.

가격 추이를 보면 11월초에 톤당 FOB 3백 55달러였던 것이 12월 중순에는 3백70~3백 75달러로 오르고 이어 연초에 소폭이 오른뒤 금주에는 3백75~3백80달러로 점차 강세를 보이고 있다.

이와 같은 추이는 지난해 11월부터 지속되어 온 성수기에 따른 수요 증가추세가 계속되고 있기 때문이다.