



아시아諸國 비스켓生産動態

Mr. Hugh Bright

(Biscuit Consultant, Wheat Association)

여러분 安寧 하십니까.

이번에 美國小麥協會와 韓國 食品工業協會에서 食品加工세미나 (一名 비스켓세미나)를 主催해 주신데 대하여 感謝의 말씀을 드리오며 또한 本人이 主催側을 代理하여 여러분께 人事 드리게 되고 또한 演師로서 이 자리에서게 된데 대하여 無限한 榮光으로 生覺됩니다.

여러분께서도 아시아 諸國에 本人은 6年前에 韓國을 訪問한 바 있습니다만 그 當時보다 모든 産業分野에서 括目할 만한 成長을 이룩한데 實로 놀라움을 禁할 길이 없습니다.

즉 처음 訪韓하였을 當時에는 全國에서 오직 서울 地域에만 4個의 製菓會社에서 7個의 自動化라인을 保有하고 비스켓 生産이란 말 뿐이지 實質의으로는 始發點에 놓여 있었을 뿐이었습니다. 그로부터 3年동안에 製菓業界는 많은 整備가 되어 1974年과 1975년에 비스켓 生産率이 急激하게 伸張되었습니다.

本人은 이 자리를 비러 아시아 諸國에서의 비스켓 工業의 發達취와 近況을 紹介하므로써 여기에 모이신 여러분들에게 비스켓 製造와 嗜好開發에 도움이 되었으면 합니다.

印度

인도는 人口 6億 5千萬人을 保有한 큰 나라일 뿐 아니라 매달 百千人的 人口 增加를 보이고 있는 아시아에서 가장 큰 비스켓 市場이 되고 있음은 疑心의 餘地가 없습니다. 印度에서는 그들이 所有하는 小麥需要量의 90%를 해마다 生産하고 있지만 비스켓 生産은 밀가루 消費를 節減하고 있어 急成長은 보이지 않고 있습니다.

비스켓 製造의 主原料인 쇼트닝과 밀가루의 品質은 大端히 低質인데다가 包裝狀態도 매우 微弱하고 原料의 品質도 거의 利用價値가 없을 程度이니 비스켓 生産의 위축은 當然한 歸結이라고 하겠습니다. 印度에서 가장 普遍的인 비스켓은 달게 加味한 쿠키타일인 長方型의 포도당 가비스켓 입니다. 이 비스켓은 本人이 推測하건데 全體 비스켓 生産量의 50%以上을 차지하고 있다고 보며 그 生産量은 해마다 325,000톤을 上廻할 것이라고 推算하고 있습니다. 萬若에 印度에서 비스켓 生産計劃을 減縮하지 않고 그대로 둔다면 年間 50萬

튼의 비스켈 生産은 無難할 것으로 確信합니다.

부가 해서 말씀드리자면 비스켈 製造에 쓰이는 쇼트닝은 모두 植物性油脂 즉 콩, 綿實 평지씨앗, 참깨 等 原料로 하고 있었습니다.

印度에서의 쇼트닝 生産量의 伸張率은 극히 低調하였으며 年間 約 3% 程度로 推定됩니다.

스리랑카

스리랑카는 人口 1,400萬人 밖에 안되는 나라이지만 世界에서 밀가루 消費量이 가장 많은 나라로 指目되고 있으며 最近의 統計資料에 따르면 年間 1人當의 밀가루 消費量이 220 파운드(99kg)에 이른다고 합니다.

過去 5年 동안에 스리랑카 國民들은 모든 分野에서 經濟開發計劃을 活發히 樹立實踐하여 왔기 때문에 現時點에서 볼때는 將次 이 나라의 産業開發分野는 더욱 增進될 것이라고 樂觀視하고 있습니다. 本人의 見解로서는 때마다 消費되는 밀가루量이 約 75萬톤인데 비하여 비스켈 製造에 쓰이고 있는 밀가루는 不過 2萬톤 밖에 안되며 또한 밀가루 값은 50파운드드러 한 포대에 2弗 입니다.

인도네시아

인도네시아는 自動化비스켈 製造工程은 韓國보다 뒤늦게 着手하였지만 急激한 速度로 伸張發展한 나라가 되었습니다.

인도네시아에서는 現在 近代화된 自動化비스켈 工場을 10個以上 保有하기에 이르렀습니다만 이들 工場中의 하나는 기존 食品會社로서 依來적으로 稼動中에 있으며 餘他の 비스켈 製造工場은 他分野의 企業家들에 의하여 設立되었습니다.

비스켈 製造에 쓰이는 밀가루는 쇼트닝의 品質처럼 大端히 좋습니다. 즉 쇼트닝은 거의 植物性油脂로 充當되고 있으며 油脂源은 이 나라에 豊富한 種實類에서 얻고 있습니다. 包裝은 많이 向上된 편이나 韓國이나 日本에는 미치지 못하고 있습니다. 그것은 이 나라의 비스켈 生産量이 한해 동안에 25萬톤을 上廻하고 있는데 다가 해마다 10%씩이나 비스켈 工業이 伸張을 繼續하고 있기 때문이라고 推測하고 있습니다.

泰 國

태국은 앞으로도 別로 發展될 것으로 기대하기 어려운 나라이며 비스켈 市場으로서는 아주 작고 또한 生産量도 적은 나라의 하나가 되었습니다만 이러한 推定은 크게 믿을 만한 根據는 없는 것 입니다.

밀가루 값은 大端히 비싸서 50파운드 30리브 한포대에 約 9弗이 된다고 합니다.

마레이지아

英國 타일의 비스켈 製造施設을 갖추고 있어 比較的 安定된 나라인 마레이지아는 國內에서 生産되는 비스켈으로는 크림크랙커와 마리어비스켈의 두가지가 있습니다.

이 두가지 비스켈은 모다 크림샌드위치 비스켈이라고 볼 수가 있습니다.

또한 마레이지아에서는 過去 몇해 동안에 비스켈 生産量 前年對比 若干 增加하였으나 이를 鼓舞의이라고 받아 드리는 사람은 없습니다. 그것은 萬若 마레이지아에서 해마다 비스켈 生産量이 3~5%만이라도 伸張된다고 하면 本人으로서서는 그들이 참으로 幸福해질 것으로 確信하는 바 입니다.

싱가폴

이 나라는 보잘 것 없는 비스켈 伸張率을 나타내기는 하나 安定된 비스켈 市場이 되고 있으며 本人의 生覺 같아서는 萬若 現在의 비스켈 製造施設을 再整備하지 않는 限은 好轉될 可望이 없어 보입니다.

홍콩

香港은 最近에 와서 비스켈 生産量을 增加시키도록 試圖하고 있는 싱가포르와 비슷한 여건아래 놓여 있는 나라입니다.

이들 두 나라는 다 같이 마레이지아 처럼 典型的인 英國 타일의 비스켈 製造施設을 保有하고 있습니다.

피리핀

피리핀 역시 비스켈 工業이 그다지 急速하게 發展하지 못한 나라이며 最近에 이르러서야 새로운 비스켈 製造工場이 세워지고 있으므로 本人의 推測도 피리핀에서의 비스켈 消費性向이 急速하게 伸張되리라고는 樂觀視할 수 없다고 보입니다.

부가해서 말하자면 피리핀에서의 밀가루 값은 大端히 비싸며 이는 全的으로 小麥販賣에 대한 政府施策 때문이라고 믿어지며 피리핀에서는 小麥이 噸當 225弗이라는 비싼 價格으로 去來되고 있습니다.

비스켈 生産施設은 보잘 것 없고 이들 施設은 美國의 影響을 받고 있는 이웃 나라에서 導入된 것들입니다. 美國의 소다크래커와 그리고 작은 효소크래커는 이 나라에서 가장 普遍的인 비스켈으로서 잘 팔리고 있으며 그 타

입은 Oreo와 Marie 타입으로 餘他の 人氣品目처럼 잘 팔리고 있습니다.

피리핀에는 9個의 비스켈 製造會社가 設立되고 있는 데 이들 會社는 거의가 하나식의 비스켈 製造工場을 갖고 있으나 어느 한 個의 會社는 2個의 비스켈 生産工場을 갖고 運營하고 있습니다.

自由中國

대이완은 約 4年前에 비스켈 工業이 發展하였던 색다른 나라입니다. 最近에는 비스켈 生産量의 增加幅이 大端히 작고 水準以下라고 보아야 하겠읍니다. 크림 샌드위치인 英國式 비스켈과 쿠키가 판을 치며 販賣高의 首位를 차지 하고 있습니다. 또 다른 비스켈으로는 日本에서 開發된 코코넛쿠키를 들 수가 있습니다.

餘他 비스켈으로 Savoury 크래커가 있습니다만 이 비스켈은 收益性이 있어 人氣를 뽐내고 있습니다. 대이완에서는 輸入한 自動 비스켈 製造施設을 갖춘 3個의 工場과 餘他 많은 手工業的 비스켈 製造業體가 많이 散在하고 있습니다.

美國小麥協會의 版圖下에 있는 地域中에서 重要視되는 나라는 日本입니다. 日本의 비스켈 工業은 해마다 그 伸張率이 大端히 높습니다. 日本에서는 現在 外國에서 特許權을 갖고 있는 美國의 나비스코, 英國의 비스켈 Associate, Unitece 비스켈 등과 같이 特許權을 갖고 있을 뿐 아니라 비스켈 生産率도 그대로 持續하고 있는 나라입니다. 이는 비스켈 消費 패턴을 增大시키기 위한 비스켈 市場 形成과 新製品開發에 汗을 하고 있다고 보아야 할 것입니다. 日本 비스켈 工業協會에서는 恒常 傘下 會社員들의 權益을 保護하고 저

비스켈 工業의 施設과 技術向上과 成長을 加速化시키도록 專門的 知識普及과 會員社의 收益性을 指高시키기 위한 方法의 摸索等 繼續 不斷한 試圖를 하고 있습니다.

그러므로 日本에서와 같이 모든 아시아 諸國에서 비스켈 工業을 急進的으로 發展시키고 저 어떠한 質問이라도 해준다면 本人은 그들 質問에 기꺼히 應答해 드리겠 읍니다.

아시아에 있는 또 다른 나라로서의 韓國은 비스켈 生産量의 增加幅이 인도네시아와 비슷하여 本人의 推測은 終局에 가는 10%가 低下될 것으로 봅시다. 最近에 와서 韓國은 17 個의 自動化된 裝備로 비스켈 製造施設을 갖기에 이르렀으며 이들 施設은 장차 年計劃으로 도 쓰이게 될 것 입니다. 過般 제가 訪韓하였는 當時는 이들 施設의 거의가 每日 24時間 를 稼動하고 있었음을 엿 볼 수 있었읍니다.

비스켈 伸張의 鈍化現象은 低質의 쇼트닝을 그나마 적게 使用하고 있었다는 點을 銘心해 야 할 것 입니다.

한때 이 問題는 本人은 安全度와는 거리가 먼 牛脂로 쇼트닝을 製造하고 있었기 때문에 몇년에 걸쳐 저희들은 韓國內 쇼트닝 製造業體들이 그 品質을 向上시키도록 勸告해 보았읍니다만 그것은 大端히 힘들었읍니다. 製造業體들은 品質이 좋은 製品을 生産하려고 괴했읍니다만 所要로 하는 主原料는 거의가 輸入이 禁止 또는 規制되었을 뿐 아니라 價格 또한 비쌌읍니다. 한때 저희들은 이 問題에 關하여 말하기를 牛脂는 噸當 約 400弗인때에 야자油는 噸當 1,000弗이지만 牛脂의 利用度는 0—10%인데 反해 야자油의 効用度는 40%이기 때문에 牛脂보다 植物性油脂를 使用하고 했는 것이 해를 거듭하면서 아주 훌륭하게 品質이 向上되었읍니다. 또한 最近에는 其食品 製造에 있어 油脂源이 되는 팜油를 包含한

油脂類가 輸入自由化되기에 이르렀읍니다.

저의 生覺으로서는 쇼트닝과 밀가루의 品質은 좋은 비스켈을 만드는 데 가장 重要한 役割을 한다고 보며 그러기 때문에 本人은 비스켈과 쿠키는 安全한 쇼트닝의 品質에 달려 있음을 이 세미나를 통하여 여러분에게 다시금 強調하는 바 입니다. 마찬가지로 피립핀 精油 會社의 開發重役으로 계시는 보티스타氏께서 초코렐코팅에 대한 講義를 해 주시게 된 것을 기쁘게 여깁니다.

저는 보티스타氏가 在職중인 이 會社와 여러 해 동안 接觸해 왔으며 또한 이 會社에서 는 恒常 大端히 좋은 品質의 쇼트닝을 生産供給하고 있었읍니다. 이것은 勿論 피립핀은 所要로 하는 야자油等 原料의 獲得이 可能한 것이 根本이었을 것 입니다. 저는 豫測하건대 보티스타氏의 講義를 듣게 되면 여러분께서 쇼트닝의 品質의 重要性을 痛感하게 될 것이라고 믿읍니다.

이 세미나에 招請되신 美國 캔사스州만하탄 所在 美國製빵 研究所의 研究責任者로 계시는 베타 博士를 紹介합니다. 베타 博士는 비스켈 生産과 美國의 비스켈 市場調査에 沒頭하였으며 여러분에게 비스켈 産業의 近況과 全 美國內에서의 비스켈 産業에 있어서의 新製品開發의 動向을 엿들을 수 있을 것 입니다. 제 自身 이 講義를 聽許함에 큰 關心을 갖고 있으며 또한 여러분에게 美國에서 일어나고, 있는 여러 비스켈의 動態와 또 그들 美國人들은 비스켈 開發에 무엇을 試圖하고 있는가를 示唆해 주실 것 입니다. 베타博士의 論文과 講義는 色 다른 方向의 紹介로서 여러 분들에게 品質管理와 製品開發에 對한 新知識을 各 其 다른 思考와 다른 口味를 갖인 다른 여러 나라 사람들이 서로 같은 思考를 갖도록 誘導해 주실 것 입니다.

저희들은 英國 倫敦 所在 부쉬·보오크·아렌社의 製빵技術開發部와 美國 부쉬에 派遣되었고 恒常 새로운 香料와 香味의 品質固定效果의 增進을 試圖하시고 계시는 데이버트와 화이트氏가 우리들의 세미나에 나와 주신 것을 기쁘게 여기오며 화이트氏는 이들 香料問題들은 다 같이 向上시키도록 이끄러 주실 것이라고 믿어 마지 않습니다. 그것은 最近의 幾年 동안 화이트氏는 香料의 많은 向上을 이룩하였으며 저의 생각 같아서는 화이트氏도 여러분이 커피타임이나 茶와 場所를 가리지 않고

어떤 質問이라도 하신다면 기꺼히 應答해 주실 것으로 믿고 있습니다.

저희들은 역시 國立農產物檢査所의 金熙甲 博士를 모시고 밀가루 品質과 비스켈과 크랙카의 特性이란 主題의 講義와 韓國科學技術研究所의 崔弘植博士께서 밀가루 特性과 品質管理에 대한 講義를 해 주게 되었음을 여러분과 같이 기쁘게 여깁니다.

그럼, 이만

〈석근 역〉

우리나라에서 人工肉이 개발되어 식품업계와 소비자들의 관심을 끌고 있다.

이 人工肉은 콩·밀·옥수수·타공 등 식물성 단백질질을 가공처리하여 쇠고기와 비슷한 맛냄새 조질을 갖게 한 것으로 한국 과학기술 연구소(KIST)가 東邦油糧의 의뢰로 개발했다.

한국 식생활 개발 연구회는 최근 KIST에서 식품업계 軍 조달관계자 농수산부 관계자들을 초청 시식회를 가졌다.

이 시식회에는 人工肉을 써서 만든 볶음밥(人工肉 50%사용) 된장국(人工肉 50%사용) 완자전(人工肉 30%사용) 만두국(人工肉 30%사용) 군만두(人工肉 30%사용) 쇠고기·채소볶음(人工肉 50%사용) 밀치, 꺾고추줄임(人工肉 50%사용) 햄버거(人工肉 30%사용) 스파게티(人工肉 50%사용) 야채튀김(人工肉 50%사용) 생선튀김(人工肉 50%사용)등 11개 요리가 나왔다.

또 근대급식용, 단체급식용, 불교급식용 요식업용 등 17개 식단도 전시, 다양한 활용 방법을 보여 줬다.

이 음식을 맛본 60여명의 참석자들은 대

人工肉 試食會

체로 쇠고기와 맛과 짙은 감촉이 비슷하여 구분하기 어렵다고 평가했다.

특히 쇠고기와 빈반 넣은 음식은 약간 다른 것 같으나 쇠고기 7대 人工肉 3으로 섞은 음식은 쇠고기만으로 만든 것과 전혀 다른 맛을 느끼지 못했다고 한다.

東邦油糧에서 本格생산 쇠고기맛·良質의 蛋白質

人工肉은 동물성 식품에 비해 탄수화물이 많은 반면 지방질이 적은 것이 특징이며 비교적 아미노산

을 고루 갖춘 양질의 단백질로 분석되었다.

가격 면에서도 kg당 4배원선으로 예상되고 있어 쇠고기에 비해 9분의 1정도로 싸다

특히 人工肉은 지방질이 적어 비만증이나 동맥경화증을 일으킬 염려가 없고 비용절감 효과가 크기 때문에 이미 개발 보급한 美國서는 전체 육류소비량의 8%(약 20억 달러)가 대체되었고 日本서도 연간 4만톤 이상 소비되고 있다는 것이다.

우리나라에서도 肉類 소비가 크게 늘어나면서 매년 적는 육류과동을 완화하는 안층 역할로 기대해 볼만 하다.

東邦油糧은 鎭海에 이미 日產 10톤 규모의 생산시설을 갖추고 본격적인 시판에 착수했다.