

美國의 食品工業動向

金 濟 華

〈調達廳 外資局〉

1. 概 況

1978年 美國의 食品工業의 出荷額은 前年度에 비해 9%가 增加한 2兆1,750億弗을 記錄하였는데 業種別로 보면 食肉工業, 특히 鳥肉部門과 食用油工業, 그리고 大豆油部門이 好調를 보였으며 製粉, Bakery工業 등은 沈滯를 보였었다.

1979年の 出荷額은 1978年の 增加率을 약간 上廻한 10%에 가까운 成長을 기록할 것으로 보이며 金額으로는 2兆 3,950億弗 水準에 이를 것으로 展望된다.

業種別로 보면 食肉과 食用油工業이 계속 好調를 維持할 것이며 또한 알콜飲料와 冷凍食品工業 등도 增加를 보일 것으로 豫想된다.

78年은 美國食品工業에 있어서 比較的 安定된 해라고 할 수 있겠다.

그러나 氣象問題와 Cattle Cycle의 低水準으로 인한 牛肉價格의 上昇으로 食料品の 消費者物價指數를 相當히 增加시켰다.

食品工業이 今年에 直面하고 있는 큰 問題로서는 食品規格의 強化와 原資材코스트, 經

費코스트의 增大, 그리고 에너지節約問題 등이다.

이러한 工業分野에 있어서는 거의 모든 種類의 商品이 이러한 規制問題로 애를 겪고 있는데, 한 例로서 사카린과 亞硝酸鹽의 使用禁止, label表示의 制限, 에너지와 容器에 관한 規制, 그리고 營養에 관한 規制등을 들 수 있다.

營養의 規制에 있어서는 砂糖의 有害作用에 대해서 科學的 콘센서스를 얻을 수 없기

때문에 營養上의 砂糖의 效用에 관해 79年에도 계속 論爭의 集點이 될 것으로 보인다.

한편 이에 관한 問題는 議會에서의 公聽會, FDA의 諸提案, 그리고 消費者團體 등에 의해서 徹底하게 檢討되고 있다.

예를 들면 美農務省에 의한 規制로 가까운 將來에 學生들의 登校와 下校 時間사이에는 糖粉이 많은 캔디나 기타 食品의 販賣가 禁止될지도 모르는데, 이는 일시적으로 연기될 바 있으나 대부분의 캔디와 스낵食品 maker들에게는 큰 問題가 되고 있다.

label表示도 營養關聯問題의 하나로서 關心이 높아지고 있다.

78년에는 消費者의 要求에 따라 몇가지 規制案이 議會에 提出되었으나 그 內容은 營養價와 食品添加物의 比率, 特定成分 등에 관한 label表示를 義務化하는 것을 目標로 하고 있다. 今年에도 이러한 label表示에 대한 適否 및 必要여부를 둘러싸고 크게 論爭이 있을 것으로 생각된다.

營養있는 食事라는 것은 무엇인가 하는 점에서 科學的 콘센서스를 얻지 못한 점이 이러한 論爭의 要因이 되고 있는 것이다.

에너지省은 食品工業에 대해서 80년까지 에너지消費에 있어서 12% 節減(72年 基準)目標을 設定하였으며 食品工業의 大部分의 部門은 이미 自發的인 에너지消費節減에 成功하고 있는 것으로 보인다.

天然가스로부터 比較的 豊富한 燃料源으로 轉換하고 있으므로 약간 再調節의 必要가 있다고 하나 그것이 生産 및 諸코스트에 미치는 惡影響을 最小限으로 抑制하고 있는 것만은 確實한 것 같다.

美國의 加工食品産業의 將來가 80年代에 있어서도 밝을 것만은 변함이 없을 것으로 보인다. 人口의 增加와 可虛分所得의 増大, 消費者 및 規制法規의 認識의 提高 등으로 maker 들은 量的, 質的인 食品을 供給함과 同時에

市場支配率을 確保하기 위해 中전에 불 수 없는 挑戰을 받게 될 것으로 보이는데 이러한 挑戰에 대해서 新製品開發과 技術的 應用能力을 갖추는 일이 産業成長을 위해 대단히 重要的 要因이 될 것이다.

企業經營에 있어서 諸코스트의 上昇으로 食品 및 飲料 maker 사이의 集中併合化가 促進되고 있으며 이러한 競爭激化의 傾向은 앞으로 계속될 것으로 보인다.

또한 新製品이나 改良商品에 관한 積極的인 마케팅이 앞으로 美國食品工業의 特徵이 될 것이며 市場擴大를 위한 輸出增進의 努力도 계속 될 것으로 보인다. 主要部門의 動向을 보면 다음과 같다.

食品, 食品關係商品의 動向과 展望 (1976~79)

區	分	76	77	78	79	前年比增 (%)
合	計	180,930	198,992	217,529	239,521	10
食肉包裝工場		32,393	38,228	42,815	48,381	13
소시지, 其他 食肉加工品		7,099	8,022	8,904	10,061	13
家禽肉, 加工場		5,355	5,890	6,774	7,654	13
家禽肉, 卵加工		981	1,079	1,198	1,318	10
크림, 버터		1,111	1,167	1,248	1,336	7
내추랄, 加工치즈		6,107	6,779	7,457	8,203	10
煉乳 및 濃縮牛乳		2,443	2,638	2,849	3,077	8
아이스크림 및 冷 디저트		1,851	1,981	2,119	2,268	7
生乳		13,318	14,517	15,824	17,248	9
통조림 特別料理		2,864	3,087	3,337	3,604	8
통조림의 果實, 野菜, 保存食品 및 스프릭스		6,218	6,628	7,241	7,997	10
乾燥 및 脫水된 果實, 野菜 및 스프릭스		1,049	1,125	1,222	1,348	10
果實, 野菜의 피클, 野菜소스 및 香辛料 및 사라다 드레싱		1,654	1,737	1,831	1,940	6
冷凍의 果實, 주스, 野菜		2,830	3,014	3,291	3,615	10
冷凍의 特別料理		3,107	3,399	3,732	4,194	2
小麥粉, 其他 穀物製品		4,096	4,317	4,580	4,891	7
穀物系 朝食用食品		2,158	2,274	2,433	2,613	7
精米		1,205	1,240	1,306	1,380	6
混合 및 配合小麥粉		1,105	1,171	1,246	1,346	8
생육수수製粉		2,002	2,136	2,264	2,386	5
其他 팻트·후드		2,675	2,820	3,010	3,233	7
家畜, 닭의 配合飼料 및 飼料原料		7,947	8,210	8,818	9,488	8
쿠키 및 크래커를 除外한 빵 및 빵類 食品		9,512	10,400	11,076	12,006	8
쿠키 및 크래커		2,718	2,935	3,170	3,450	9
精製를 除外한 蔗糖		714	762	825	886	7

蔗糖精製	2,596	2,739	2,955	3,168	7
話 茶 糖	1,483	1,572	1,685	1,803	7
캔디 및 其他菓子製品	3,804	4,176	4,585	5,025	10
초코렛 및 코코아系製品	1,270	1,422	1,635	1,798	10
츄 잉 걸	538	654	688	736	7
綿實油工場	756	846	948	1,023	8
大豆油工場	6,740	7,144	8,216	9,448	15
옥수수, 綿實 및 大豆를 除外한 植物性油	651	690	759	835	10
動物性 및 海産油脂	1,728	1,394	1,478	1,552	5
쇼트닝, 食卓用油, 마아가린 其他 食用油脂	3,326	3,492	3,702	3,887	5
플트酒	6,024	6,627	7,290	7,946	9
플 트	515	541	568	596	5
와인, 브랜디 및 브랜디系의 酒	1,213	1,333	1,480	1,658	12
蒸留, 精留 및 混合酒	2,115	2,305	2,512	2,770	10
병들이 및 缶들이 清涼飲料 및 炭酸水	8,780	9,423	10,502	11,740	11
風味料 및 風味用시럽	2,421	2,559	2,704	2,874	7
生鮮 또는 冷東魚 및 海産物	1,821	2,003	2,224	2,491	12
커피	4,624	5,225	4,820	4,931	2
製 氷	151	157	165	173	5
다카로니, 스파게티, 바닐세리 및 누들	592	634	678	732	8
食 品 材 料	6,292	6,984	7,682	8,527	11

2. 食肉, 肉製品

79년의 食肉 및 同製品의 出荷額은 前年度에 비해서 13%가 增加한 674億弗에 달할 것으로 豫想되나 이러한 增加率은 牛肉의 供給不足量을 豚肉이나 鳥肉으로 충당할 수 있는지의 여부에 달려 있다.

牛肉의 供給不足이 豫想되는 것은 現在 進行중인 牛의 增産에 브레이크가 걸릴 것으로 생각되기 때문이다.

78~83년까지의 食肉과 同製品의 總 出荷額의 年間平均 成長率은 2%로 豫想된 바 있으며 이러한 成長率을 뒷받침하고 있는 주된 要因은 人口增加와 加虛分個人所得의 增大, 그리고 食肉의 重要性이 변하지 않고 있는 점이다.

牛肉, 子牛肉, 豚肉, 램, 마톤 중 主要한 것은 牛肉과 豚肉인데, 78年度の 이들 生産량은 약 98%를 차지하였으며 특히 牛肉만도 63%

를 차지하였다.

美農務省의 推計에 의하면 78년의 牛肉, 子牛肉, 豚肉, 램, 마톤의 總生産량은 前年度에 비해 3%가 減少한 약 380億 파운드에 달했는데, 減少理由는 子牛肉 및 램의 大幅減産과 豚肉의 경우 豫想을 下廻하는 불과 1%의 增産, 그리고 牛肉의 4% 減産이었다.

■ 牛 肉

牛肉의 生産은 基本的으로 肉牛價格과 오랜 生態學的 사이클에 의해서 決定된다.

70年代初, 生産者들의 60年代末期의 肉牛價格高騰의 作用으로 cattle herd가 擴大되기 始作했다.

그러나 正常的인 cattle cycle이 黑字가 될 時期에 肉牛價格이 下落하여 中斷되었던 것이다.

72년의 穀物價格이 大幅 上昇한 것은 牛生産者들이 肥育에서 放牧으로 轉換했기 때문이다.

無肥育牛가 增加하면 牛肉生産에 차지하는 mince meat의 比率이 높아진다. mince meat 用으로 판매되는 牛는 生産코스트에 比해서

1978年의 概況 : 食肉, 家畜肉製品

製品出荷額(100萬弗)	59,691
企業體數	4,438
總就業者數(1,000人)	325.9
製品出荷에 차지하는 輸出比率	3
消費額에 차지하는 輸入比率	3

比較的 價格이 낮다.

한편 消費者의 食肉不買運動, 價格凍結과 經濟不況으로 牛肉價格이 下落하였다.

1973~78年의 年面增加率 (複合比 %)

製品出荷額 (時價)	10.7
輸出額 (時價)	13.4
輸入額 (時價)	-1.3
就業者數	1.6

食肉包裝 動向과 展望

區 分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
出荷額	27,312	32,393	38,228	42,815	12
總就業員數(1,000人)	149.4	156.7	158.1	161.5	2
生産部門 從業員數(1,000人)	116.1	124.1	126	128.5	2
時間當 平均所得(弗)	4.7	7	6.7	8	—
附加價值	3,955	4,351	5,047	5,728	13
生産部門의 1人當 附加價值(弗)	16.5	17	19.5	22	13
生産者 價格指數(1967=100)	148.3	171.3	191.3	205.9	—
輸入額	1,373	1,098	1,007	1,208	20
輸出額	755	1,167	1,209	1,330	10

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

以上の 惡條件에도 불구하고 牛의 生態學的 사이클의 進行이 原因이 되어 75년에는 牛의 飼育數가 記錄의인 高水準에 달했다.

美農務省의 報告에 의하면 79年 1月 1日 現在의 牛飼育數는 75年의 同期의 水準에 비해 15~17%를 下廻할 것으로 보고 있다.

79년에는 cattle herd rebuilding으로 인한 供給削減 때문에 價格의 騰勢는 그렇게 쇠퇴하지 않을 것으로 豫想되며 cattle head rebuilding을 持續할 수 있도록 生産者에게 充分한 刺戟을 주거 위해서는 生産者段階의 價格支持가 必要할 것으로 생각된다.

生産者 價格指數가 上昇하면 그에 따라서 小賣價格이 比較的 높은 水準으로 維持될 것이다.

지금까지의 生産者價格의 上昇은 小賣價格에 反映되지 못했다.

牛肉, 子牛肉, 豚肉, 램, 마톤 등에 대한 個人消費支出은 78年 上半期에는 上記 肉類의 價格上昇에 영향을 미치지 못한 것으로 생각된다.

價格引上에도 불구하고 消費者의 牛肉需要는 減退되지 않고 있으므로 73年과 같은 消費者의 食肉不買 運動이 再發할 것이라는 徵兆는 전혀 찾아 볼 수 없다.

消費者運動이 鈍化되어 物價上昇에 관해서 消費者들이 그다지 關心을 보이지 않았다는 견해도 있다.

豚 肉

牛肉의 供給減少라는 有利한 環境에도 불구하고 78年의 豚肉生産의 增加率이 豫想보다 下廻하였는데 이는 疾病과 氣象을 包含하여 몇가지 要因을 들 수 있다.

그러나 生産者에게 不安을 안겨주고 있는 것은 亞硝酸鹽問題가 最終적으로 解決되지 않고 있다는 점이다.

數年에 걸쳐서 Nitrosamines 즉, 調理時, 亞硝酸鹽과 아미노酸이 結合하여 생기는 化合物에 대하여 安全性에 관한 危懼心을 가져왔으나 78년에는 亞硝酸나트륨 그 자체의 발암성문제에 대하여 새로운 論爭이 대두되었는데 이 論爭은 民間의 한 研究에 의해서 誘發되었다.

政府의 結論은 가령 調理를 하지 않는다 한 지라도 亞硝酸鹽 그 自體에 발암성이 있기 때문에 人間의 健康에 有害하다는 것이다.

政府의 法的對應措置는 現行法下에서는 亞硝酸鹽使用을 즉시 禁止하는 일이다.

그러나 亞硝酸鹽은 食肉의 절임이나 保存加工用으로서 베이컨, 란촌미트, 원나 其他 소시지 등에 보트리누스菌 中毒의 防止劑로서 使用되고 있다.

또한 이들의 肉製品에 있어서 特徵적인 色과 맛 그리고 食感を 주는 要素이기도 하다.

食肉業界의 推定에 의하면 豚肉生産의 60% 以上에 亞硝酸鹽이 使用되고 있다고 한다.

보트리누스菌 中毒의 防止를 위해 亞硝酸鹽을 使用하지 않을 경우 生産으로부터 消費時點까지 製品이 流通될 경우 始終凍結狀態로

保存하지 않으면 아니된다.

政府는 保健上의 利益과 産業界의 不安으로 司法省에 대해서 亞硝酸鹽에 대한 法的解釋을 要求하였다.

만약에 認定된다면 全面禁止시까지의 過渡期까지는 亞硝酸鹽處理品 또는 亞硝酸鹽 非含有品이라는 Label 表示를 義務化하게 될 것이다.

亞硝酸鹽問題에 대한 最終決定은 79年末 또는 80年 初期까지 實現될 展望은 보이지 않으며 遲延의 原因은 政府의 通達과 코멘트受理, 公聽會 등 時間을 요하는 法的豫續을 밟지 않으면 아니 되기 때문이다.

또한 議會가 壓力을 가해 人工甘味料의 安全性 등 이러한 種類의 論爭에 대한 最終結論이 나오기까지 亞硝酸鹽에 관한 法律審議를 延長하려는 것도 생각할 수 있다.

亞硝酸鹽과 人工甘味料의 問題에는 共通點이 있으며 모두 발암物質의 定義와 適切한 시험方法, 承認할 수 있는 反應基準의 決定, 시험結果의 해석 등의 問題를 內包하고 있다.

議會의 壓力이외에 産業界는 政府에 亞硝酸鹽의 使用禁止에서 손을 떼도록 하고 있으며 또한 消費者團體는 즉시 禁止를 要求하고 法的措置의 請願을 내놓고 있으며 亞硝酸鹽問題 때문에 豚肉의 增産意慾이 상실되고 있다.

소시지, 加工品 : 動向과 展望 (1973~1978年)

區 分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
出 荷 額	5,349	7,099	8,022	8,904	11
總就業者數 (1,000人)	55.6	57.6	57.9	59.6	3
生産部門 從業員數 (1,000人)	41.4	43.4	45.2	46.8	4
時間當 平均所得 (\$)	4.61	6.26	6.69	6.66	—
附加價值	1,131	1,689	1,765	1,959	11
生産部門의 1人時間當 附加價值 (\$)	13.5	19.6	20.8	22.3	7
生産者價格指數 (1967=100)	175.6	162.1	165.1	212.9	—
輸 入 額	417	464	434	465	7
輸 出 額	44	57	64	72	13

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

78年 가을, 議會公聽會에서 亞硝酸鹽이 使用禁止된다면 豚肉市場은 크게 축소될 것이라는 證言이 있었다.

79年 上半期의 豚肉生産은 약 2~4%가 增加할 것으로 豫想되며 增産의 주된 理由는 豚肉價格의 強勢과 牛肉의 供給減少이다.

豚肉加工業界는 亞硝酸鹽問題 如何에 따라 長期的 成長이 左右될 것이라고 하나 79年에 는 順調로운 成長을 보일 것으로 展望하고 있다.

鳥 肉

78年의 鳥肉出荷額은 前年度에 비해 15%가 增加한 68億이었다.

牛肉, 子牛肉, 豚肉, 램, 마톤의 供給減少와 價格上昇으로 79年의 鳥肉出荷額은 13%가 增加한 77億弗에 달할 것으로 보이며, 또한 牛肉, 子牛肉, 豚肉, 램, 마톤의 市場事情으로 鳥肉市場은 好調를 보일 것이다.

長期的인 成長을 이룩하기 위한 要因으로서 는 첫째, 70年代에 急成長한 파스트·후드 市場用 鳥肉加工品の 공급이 增大되고 있다는 것이다. 또한 鳥肉加工産業은 新製品의 마케팅에 努力을 기울이고 있는데 예를 들면 칠면조肉의 再加工이나 칠면조 部分肉의 利用法 등을 들 수 있다.

또한 各種 食肉類의 營養價에 대한 消費者의 關心이 깊을 뿐만 아니라 이러한 結果로 인해 消費者들이 鳥肉을 좋아하는 原因이 되고 있으며 또한 단백질源으로서 가장 經濟的인 것으로 생각되고 있다.

經營效率과 經營規模에 의한 經濟性도 鳥肉加工業의 成長을 뒷받침하고 있는 要因이 되고 있다.

한편 브로이라 maker들의 上位 20個社의 市場支配率을 보면 72年의 43%에서 77年의 55%로 上昇하였고 또한 칠면조 加工業界의 大 maker들의 市場支配率은 72%에서 86%로 增加하였다.

中期展望

78~83年의 食肉生産의 年間成長率은 2%를 達成할 수 있을 것으로 전망되는데 이러한 成長率을 뒷받침하고 있는 것은 可處分 個人所得의 점진적인 증가와 人口增加이다.

食肉消費에 있어서 美國의 1人當 消費는 알젠틴에 이어 世界 第2位이다.

長期的으로 보면 肉製品의 安定性和 營養에 있어서 消費者나 政府의 關心이 깊기 때문에 美國의 食肉産業은 엄격한 環境에 놓이게 될 것이다.

家禽類：動向과 展望 (1973~1978)

區 分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
出 荷 額	4,500	5,355	5,890	6,774	15
總就業員數 (1,000人)	81.7	83.6	86.9	90.4	4
出產部門 從業員數 (1,000人)	74.3	73.4	75.6	79.4	5
附加價値	1,060	1,279	1,355	1,558	15
生産部門의 1人時當의 附加價値 (\$)	7.4	9.3	9.6	10.5	9
生産者 價格指數 (1967=100)	164.9	149.6	160.6	199.2	—
輸 入 額	7	9	—	—	—
輸 出 額	67	177	182	209	—

※ 別途表示없는 것은 時價 100萬弗

家食肉, 卵加工: 動向과 展望 (1973~1978)

區 分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
出荷額	781	981	1,079	1,198	11
總就業者數 (1,000人)	14.5	13.4	13.8	14.4	4
生産部門 從業員數 (1,000人)	13.0	11.9	12.4	13.0	5
附加價值	195	212	248	275	11
生産部門의 1人時當의 附加價值 (\$)	7.9	9.5	10.9	12.3	13
輸入額	1	1	—	—	—
輸出額	6	11	26	51	50

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

3. 果實, 野菜加工品

美國의 野菜果實 통조림의 79年 總出荷額은 약 80億弗로 豫想하고 있는데 이는 78年水準을 10% 上廻할 것으로 보인다.

통조림製品的의 大部分은 原料의 收獲과 加工 코스트의 上昇때문에 價格上昇이 豫想되며, 79年의 野菜통조림産業의 實質成長率은 2.6%가 될 것으로 보인다.

78년에는 開花期에 비와 强風과 低溫으로 인해 減收되어 生産價格이 記錄의으로 上昇하였다.

살구, 복숭아, 배 통조림의 生産量은 77/78 收獲年度의 水準을 크게 下廻하였다.

낮은 在庫水準과 價格上昇 등이 原因으로 1人當 果實통조림消費量이 減少할 것으로 豫想된다.

野菜에 있어서는 캘리포니아州가 全野菜加工品の 原料供給量의 1/2을 生産하고 있는데 年初에 폭풍으로 野菜作付作業이 遲延되었음에도 불구하고 加工用野菜의 作付面積은 前年度에 비해 불과 1%의 減少에 그친 것으로 推定된다.

▮ 生産費

加工코스트가 急増하고 있기 때문에 모든

食品통조림은 79年중에 價格이 上昇할 것으로 보인다.

부리키板價格이 78年에 18%로 上昇하였는데 77年의 부리키板價格上昇幅은 7%이었다.

▮ 에너지節約

통조림産業은 季節性이 현저하며 7~10月の 生産피크時에는 에너지消費가 最高 水準에 달한다.

全國食品加工協會(NFPA)도 에너지省의 自發的 企業에너지保全計劃(Voluntary Business Energy Conservation Program)에 參加하고 있다.

이 協會員各社의 에너지消費動向을 보면 天然개스利用이 감소되고 있으며 比較的 豊富한 石炭과 石油類 등의 利用이 增加하고 있다.

77年의 資料(暫定)에 의하면 72年基準에 비해 에너지消費가 17.9%가 節約되었다.

▮ 內容表示問題

FDA는 固形內容物에 관한 label表示의 모니터制를 아직도 계속하고 있다.

이는 企業들이 FDA의 水分을 除外한 重量表示案에 대한 表示法으로 提案한 것으로서 液體添加 및 加工前에 통조림內容의 重量을 測定하며 이를 label로 表示하는 方法이다.

水分을 除外한 重量表示는 在庫製品的의 샘플

果實野菜등조립 : 動向과 展望 (1973~1978年)

區	分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
生 産 額		4,644	6,218	6,628	7,241	9
總就業數 (1,000人)		89	82	81	80	-1
生産部門 從業員數 (1,000人)		78	73	72	71	-1
時間當 平均所得 (\$)		3.60	4.67	5.04	5.30	-
附加價值		1,899	2,342	2,783	3,102	11
生産部門의 1人時當의 附加價值 (\$)		12.98	17.84	-	-	-
生産者價格指數 (1967=100)		133.7	167.6	173.1	199.3	-
輸 入 額		274	363	362	380	5
輸 出 額		156	206	236	260	10

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

1978年의 概況 : 冷凍果實, 野菜

區	分	內 容
業界의 生産額 (100萬弗)		3,291
企業體數		644
總就業者數		39
製品出荷額에 대한 輸出의 比率		4.3
消費額에 대한 輸入의 比率		1.2
1973~78年의 年平均 增加率 (複合比 %)		
製品出荷額(時價)		11.8
輸 出 額(時價)		19.7
輸 入 額(時價)		4.1
就業者數		-2.3

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

冷凍果實, 野菜 : 動向과 展望 (1973~1978年)

區	分	'73	'76	'77	'78	前年比增 (%)
生 産 額		2,035	2,830	3,014	3,291	9
總就業者數 (1,000人)		44.1	40.3	39.6	39.0	-2
生産部門 從業員數 (1,000人)		38.3	35.2	34.8	34.2	-2
時間當 平均所得 (\$)		3.16	4.15	4.46	4.46	-
附加價值		758	1,189	1,367	1,559	14
生産部門의 1人時當의 附加價值 (\$)		10.06	17.80	20.83	24.05	16
生産者價格指數 (1967=100)		14.04	165.8	213.4	217.3	-
輸 入 額		31	33	35	38	0
輸 出 額		56	113	129	137	0

※ 別途表示가 없는 것은 時價 100萬弗

檢査를 嚴格히 할 必要가 있다.

檢査方法은 凍조립에서 물을 제거한 후 측정하여 Label에 表示되어 있는 重量에 대한 正當여부를 체크한다.

이러한 案에 反對하는 maker들은 물을 除

외한 법에 있어서는 試驗室의 經費나 技術비용이 대폭 增加하였기 때문에 결국 小賣價格에 轉嫁되어 生産비가 높아진다고 主張한다.

FDA는 이 두가지 label表示法에 대해서 檢討를 계속할 것이며, 檢討가 끝나 最終決定이

내려지려면 79年 7月 1日以後가 될 것으로 展望하고 있다.

레플트 파우치

FDA가 食品包裝材料로서 레플트 파우치의 使用을 許可함에 따라 파우치가 未來의 缶으로서 앞으로 크게 有望하게 되었다.

프라스틱과 알루미늄으로 된 이 容器는 중견의 缶보다도 가볍고 코스트가 싸다.

現在 이미 美國에서는 多數의 통조림 maker들이 레플트 파우치를 시험販賣중에 있으며 대체적으로 評判이 좋다는 것이다.

파우치의 利用을 擴大하는데 있어서 통조림 maker들에게 障害가 될 것으로 보이는 것은 在來方式의 통조림生産라인의 充填속도를 레플트 파우치를 利用하기 위해서는 속도를 낮출 必要가 있다고 하며 이러한 包裝方法은 이미 유럽과 日本에서도 널리 採用되고 있다.

冷凍食品

79年の 冷凍果實의 出荷額은 前年度의 33億 弗보다 10%가 增加한 36億 弗에 달할 것으로 보인다.

78/79年度의 冷凍加工用 野菜의 收穫은 良好할 것으로 보이며 冷凍果實과 ジュ스類의 在庫도 많기 때문에 供給은 充分하게 確保될 것으로 보인다.

冷凍果實의 主要品目인 딸기도 豊作이므로 需要는 充足될 것으로 보인다.

79年の 冷凍特別食品類의 賣上도 增加할 것으로 보이며 出荷額은 12.4%가 增加한 42億 弗에 달할 것으로 豫想된다.

時間과 에너지節約 때문에 冷凍食品은 食品 서비스族設과 消費者의 分野에서 消費가 增加할 것으로 期待된다.

마이크로웨이브 오븐의 利用이 普及됨에 따

라 冷凍食品 maker들은 이에 呼應하여 여러 가지의 食品製造에 努力하고 있다.

外食産業이 急成長을 이룩하고 있는데 이는 冷凍食品의 利用增加에 의한 것이다. 이러한 市場에서 冷凍食品을 使用하는 理由는 신속한 解凍과 요리準備가 거의 不必要하며 調節이 容易하기 때문이다.

레스토랑에 있어서도 冷凍製品의 利用이 增加하고 있는데 이는 冷凍製品의 種類가 많고 마이크로웨이브 오븐의 使用으로 에너지와 勞力을 節減할 수 있기 때문이다.

中期展望

마이크로웨이브 오븐의 利用增加로 앞으로 10年間に 冷凍食品의 消費擴大가 계속될 것으로 보인다.

冷凍果實野菜의 生産量은 83年末까지 年率 3.2%로 增大할 것으로 展望되며 또한 冷凍品의 生産量은 年率 4.6%로 增加하게 될 것이다.

또한 消費者들은 妥當한 價格으로 品質이 좋고 簡便하며 新鮮한 食品을 찾았기 때문에 冷凍食品은 앞으로 成功을 거둘 것으로 보인다.

