



**옥수수·대두박 단백질함량
작년 수준보다 낮아**

최근 美國 동남부의 養鷄協會가 개최한 飼料工業세미나에서 Fieldale社의 가축영양학자 Dennis Dykstra 박사가 지적한 바에 의하면 지난 '81년 중반부터 옥수수와 대두박의 단백질 수준이 계속 떨어지고 있다고 한다.

즉 1979~80년에는 8~10%이던 옥수수의 단백질 수준이 1981년 중반 이후에는 평균 8%이하였으며 최고 9% 이상의 경우가 없었다는 것이다. 대두박의 경우도 마찬가지로 1981년 초반 4개월 중에는 49.5%의 단백질수준을 기록했으나 그해 중반 이후부터는 계속 49% 이하였다고 한다.

이러한 현상은 지난 해부터 더욱 현저하게 나타났으며 금년에도 같은 현상을 보이고 있다. 아직까지도 그 이유가 밝혀지지 않고 있으나 이는 필시 種子 또는 栽培方法의 차이로 인한 것으로 보고 있다.

日本에 콩나물공장 성업

최근 일본에서는 건강음식으로 새롭게 인식되고 있는 콩나물의 수요가 크게 늘어나면서 이를 대량생

산하는 야채공장이 성업중이다. 일본 전역에 17개의 야채공장을 운영하고 있는 海洋묵장주식회사는 작년에 70억엔의 매출을 올리므로써 올해에는 5개 공장을 추가로 가동시켜 연간 매출 2백여억엔을 목표로 하고 있다.

이 야채공장은 發泡소나로무製の 육묘상자를 사용하는 속성재배시스템을 개발하여 파종에서 출하까지 단 5일 밖에 걸리지 않는다.

소금이 食道癌촉진

중공의 한 암연구가는 중공 중부지역의 높은 식도암 발생율은 소금에 절인 채소를 상용하기 때문이라고 밝혔다.

중공의학아카데미 산하 암연구소 부책임자 「장유휘」가 최근 상해에서 열린 국제학술발표회에서 식도암은 중공에서 두번째로 많이 발생하는 암이며 연간 15만 7천명이 이로 인해 사망한다고 밝혔다.

그들의 보고에 의하면 중공 중부지방 주민들이 즐겨 먹는 소금에 절인 채소 속에 포함된 질산칼리 등이 암의 발병을 촉진시킨다는 것이다.

돼지고기, 성인병과 무관

콜레스테롤의 함량 쇠고기 더 많아

돼지고기가 소고기보다 영양가도 높고 고혈압등 성인병에도 상관이 없는 것으로 알려졌다.

이 같은 사실은 美國의 식품연구기관의 분석결과로 밝혀졌는데 특히 성인병의 요인이 되는 콜레스테롤의 함량은 돼지고기보다는 도리어 쇠고기에 더 많은 것으로 나타났다.

美國 미네소타 식품과학연구소 분석결과에 따르면 콜레스테롤의 함량이 쇠고기에는 1백g당 57~125mg

이 함유되어 있는 반면 돼지고기에는 42~116mg, 닭고기에는 39~112mg으로 적을 뿐만 아니라 비타민은 쇠고기보다 돼지고기에 훨씬 많은 것으로 밝혀졌다.

日本서 人蔘燒酒 크게 人氣

최근 日本에서는 人蔘燒酒가 큰 인기를 끌고 있다. 작년부터 개발·발매되기 시작하여 애주가들의 좋은 반응을 얻고 있는 이 인삼소주를 상품화하는데 主役을 맡았던 「후쿠오까」농업고교의 다나카 교사는 인삼은 연작을 할 수 있고 질병에도 강하여 수확이나 보존하는데 장점이 있지만 가공을 하지 않을 경우 상품으로서 쓸모없는 부스러기가 30% 정도나 나오는 데서 힌트를 얻어 인삼소주를 만들기로 했다는 것이다.

인삼은 수분이 적은 반면 당분이 높아 과일과 같은 특성을 가지고 있기 때문에 소주의 원료로서는 다시 없는 好材라는 것이다. 다만 문제가 되는 것은 인삼에서 풍기는 냄새가 소주로서 부적합한 것이었는데 이것도 인삼에 적절한 온도를 가하게 되면 인삼특유의 특한 냄새가 말끔히 가신다고 한다.

사과 長期보관법 개발

英國 園예실험研究所에서

英國 런던 근교의 한 원예실험연구소는 최근 사과를 장기간 보관하는 방법을 개발하여 이를 실용화할 방침이다.

이스트플링연구소의 학자들은 잘 익은 사과에서 속성을 촉진, 변질시킨다는 사실을 밝혀 내고 에틸렌가스 제거를 실현했던 것이다.

이들은 20t을 저장할 수 있는 실험창고를 지어 사과에서 나오는 에틸렌가스를 촉매변환기로 제거시켰

는데 저장 후 11개월이 지난 다음에도 사과는 단단한 채 정상상태를 유지했다. 한편 에틸렌가스 제거 시설이 없는 같은 창고에 보관한 사과는 단기간내에 모두 변질되었다고 한다.

高섬유질 식품 再評價

최근 美國과 캐나다의 식품 과학자들은 고섬유질 식품이 맛에서나 영양면에서 그리고 인체건강에서 뛰어난 식품이라는 결과를 확인하고 있다.

고섬유질 식품을 연구시험한 식품과학자들은 고섬유질 식품은 가장 우수한 식품에 속하며 이 식품요리를 먹는 사람들은 먹으면 먹을 수록 맛을 느껴 더욱 좋아하게 된다는 것을 알아 냈다고 발표하고 있다.

고섬유질 식품에 속하는 식품은 감자, 보리, 메밀, 귀리, 콩(검정콩, 푸른콩, 완두콩) 옥수수, 깨, 씨앗류 등과 토마토, 딸기, 푸른 야채 등이며 이들은 물에 녹는 섬유질과 녹지 않는 섬유질 두가지를 함유하고 있으며 곡류 및 씨앗류에 있는 섬유질에는 복합탄수화물이 들어 있다.

과학자들의 실험 결과 곡류의 복합탄수화물이 모든 식품성분 가운데 가장 만족감을 주는 요소라는 사실을 확인 했고 또 이 섬유질은 소화기관에서도 쉽게 분해되지 않아 소화를 돕고 혈액중의 당분량과 콜레스테롤량을 컨트롤하는 가능성도 있다.

과학자들은 섬유질의 펙틴, 점액질 등은 매우 중요한 요소로 이 요소가 혈액 중의 당분량과 콜레스테롤을 컨트롤하는 것으로 보여진다고 말한다. 당분량 억제 등의 연구는 아직도 뚜렷한 결론을 내리지 못해 미국과 캐나다의 식품과학자들의 현재 연구과제가 되고 있다.

綠茶, 심장병 예방

차(茶)를 항상 마시면 어떤 상황에서도 심장병을 피할 수 있다고 中共의 「로 푸청교」교수가 발표했다.

로교수는 자신이 여러 종류의 차(茶)색소로부터 분리해낸 갈색의 가루가 동맥경화, 동맥확장증 등에 따른 심장질환으로 고통받고 있는 환자들을 대상으로 임상실험한 결과 무려 80%의 완치율을 보였다고 밝혔다. 로교수는 또 차(茶) 색소 속에는 혈관내의 피를 순조롭게 흐르도록 하는 抗응고효소가 들어 있어 심장병을 예방해 준다고 말하고 특히 綠茶와 黑茶에 심장병을 방지하는 抗응고효소가 풍부하다고 덧붙였다.

害蟲퇴치 감자개발

최근 미국에서는 스스로 해충을 퇴치하는 새로운 품종의 감자가 농학전문가들에 의해 개발되어 화제가 되고 있다.

「코넬」대학 연구팀이 개발한 이 감자는 일반 농가에서 심는 감자와 「볼리비아」산 야생감자를 교배시킨 것으로 해충이나 벌레가 접근하면 일에서 어떤 물질이 흘러 나와 벌레나 해충을 잡아 죽이므로 살충제 따위를 사용할 필요가 없다고 한다.

그런데 단점은 해충 뿐 아니라 유익한 곤충도 모두 잡아 버린다는 것이다.

美 「카네이션」社, 건강영양센터 설립

고객의 食生活方法 컴퓨터로 分析

美國의 유제품 메이커인 카네이션社는 '83년 중에

美國 내에 6개의 건강영양센터를 설립하여 영업을 개시할 예정이다.

이 센터는 식품전문가를 두어 찾아오는 고객의 식생활을 컴퓨터 등을 이용하여 분석하고, 고객에 대한 적절한 어드바이스를 해 주며 아울러 同社의 건강식품, 비타민 강화식품 등도 판매할 계획이다.

이러한 계획이 성공하여 이익이 증가되면 '83년말까지는 건강영양센터를 1백개까지 증가시키고 '84년까지는 2배로 늘릴 계획이다.

냄새識別 「電子코」 개발

꽃향기 기름냄새등 21種 구별

「잉글랜드」의 「위리크」대학의 연구진은 서로 다른 냄새를 구별할 수 있는 「전자코」를 개발했다.

이 연구팀은 단순한 화학적인 냄새에서부터 장미꽃 향기, 자스민, 세이지 기름냄새같은 복잡한 혼합냄새 21종을 판별해 내는 실험을 하고 있는데 3개의 반도체 가스감지장치를 기초로 한 간단한 시스템을 이용하여 실험하고 있다는 것이다.

이 연구팀의 「지도드」박사는 머지 않아 100가지 냄새의 감지기능을 가진 「전자코」를 개발해 낼 것이며 앞으로 1천가지의 냄새까지 맡을 수 있는 전자코를 만들 생각이라고 밝혔다.

앞으로 이런 「전자코」가 등장, 실용화하게 되면 커피나 향수같은 냄새에 민감한 산업의 제조과정을 모니터링하는데 매우 인기가 높을 것으로 전망된다.