



### 人工甘味料 1日 최적섭취량 발표 —EC 식품관계 과학위원회에서—

유럽공동체(EC)의 식품관계 과학위원회는 1년 이상 계속된 조사 끝에 가장 많이 사용되고 있는 人工甘味料들의 1일 최적섭취량에 대한 의견의 합의를 보았다.

이 위원회가 인공감미료로 추천하는 1일 섭취량은 「설」社 제품인 aspartame이 0~40mg/kg BW(BW: 체중의 kg당 섭취량), acesulfame가 0~9mg/kg BW, 그리고 cyclamate와 saccharin은 각각 0~11mg/kg BW, 0~0.25 mg/kg BW를 잠정적으로 추천하고 thalmin의 경우는 적합한 섭취량이 추천되지 않았다.

또한 이 위원회는 일부 인공감미료는 독성이 큰 것으로 간주되어 식품으로 사용이 적합치 않다고 결정했는데 이들은 glycyrrhizin, miraculin, monellin, neohesperidine, dehydrochalcone, stevioside 및 volemitol 등이다.

이 위원회의 보다 자세한 리포트는 금년 11월 말경 승인되어 연말까지 발표될 예정이다.

### 日本 製菓業界 천억엔 손해볼듯 —모리나가社 毒劇物事件 여파로—

일본 제과업계는 모리나가社 제품에 협박범들이 독극물을 투입한 사건으로 인해 올해 약 1천억엔(3천 6백억원)의 손해를 볼 것같다고 일본의 교오도(共同)통신이 최근 보도했다.

이 보도에 따르면 모리나가社는 이 회사제품에 청산가리를 투입했다는 범인들의 협박이 사실로 판명된 이후 지난 10월 한달에만도 62억엔(2백억원)의 손해를 입었다는 것이다.

일본 제과업계는 모리나가社가 1억엔의 돈을 내놓지 않으면 다른 회사제품에도 청산가리를 넣겠다는 범인들의 위협에 따라 결국 제과업계 전체가 1천억엔이라는 엄청난 손해를 보게 될 것이라고 우려하고 있다.

### 홍차제조용 완전자동포장기 개발

홍차제조용 포장기계류를 생산하는 이태리의 한 회사에서 완전자동시스템을 갖춘 IMA C55라는 포장기계를 개발했다.

이 기계는 생산라인에 용이한 설치, 가동의 경제성에 역점을 둔 통합된 유니트로서 실과 손잡이고리를 붙여 분당 450봉지를 가열포장해낸다.

이 기계의 특징은 콤팩트스타일로 모든 공정부분을 쉽게 가동시킬 수 있으며, 카톤유니트를 통합시켰고 유니트 자체가 완전한 생산공정을 수행할 수 있게 했다.

이런 특징으로 각각의 봉지에 정확한 분량을 투입할 수 있고 미리 선정된 숫자 만큼의 봉지를 카톤에 주입, 지시된 형태로 포장할 수 있다. 여러대의 기계로 구성된 생산라인 전체는 한명의 작업자에 의해 통제된다.

즉 모든 통제상황이 마이크로프로세서장치를 통해 TV화면에 나타나 여러대의 기계에서

진행되는 모든 정보가 쉽게 작업자에게 제공되는데 이런 통제기능을 적당히 갖추게 되면 탁월한 제품의 품질을 보장할 수 있다.

### 美國, 中共에 食品 合作投資

中共의 관영 신화사통신은 미국의 「비어트리스」식품회사가 中共내의 판매 및 수출용 아이스크림, 청량음료 등을 생산하기 위해 천만 달러 규모의 合作投資 사업을 시작했다고 최근 보도했다.

### 酪農에도 電算시스템 등장

—컴퓨터로 분석된 낙농경영의 정보를 제공—

日本 北海道가 지역의 고도정보통신시스템(INS)의 일환으로 구축을 계획하고 있는 낙농경영정보 시스템 파일러트사업이 내년 3월 착공된다.

이 시스템은 낙농가마다 사료, 토양, 젖소의 비유량 등을 컴퓨터로 분석하기도 하고 각종 사료의 가격, 효능 등의 정보를 제공하여 낙농경영의 효능을 높이고 안정화 시키는데 목적을 두고 있다.

낙농가 약 3천호를 거느리고 있는 十勝농업협동조합연합회가 도입주체가 되어 富士通이 구축을 하게 되는 이 낙농경영정보 시스템은 본부에 메인컴퓨터와 단말기 16대, 그리고 사료, 토양, 生乳 등의 각 분석장소에 단말기 1대씩을 설치하여 이를 전화회선으로 연결해 자료를 전송, 처리하는 것이다.

또 낙농가에도 단말기를 설치하게 되는 이 시스템은 낙농가 마다 사료 및 토양의 성분, 영양분, 젖소 1마리당 비유량, 脂肪率 등을 조사하여 「어떤 영양분 있는 사료를 공급하면 양질의 젖소를 키울 수 있는가」를 진단하게 되며 시판되고 있는 사료의 종류, 효능, 가격 및 새품종의 개발동향등 각종 정보를 제공하

는 것도 당면 목표 중의 하나이다.

### 西獨, 中共과 맥주공장 合作

서독의 「암즈 그룹」은 中共과 합작으로 中共 중부 양자강변에 위치한 武漢에 3천 9백만 달러 규모의 맥주공장 건립계약을 체결했다고 신화사통신이 보도했다.

이 통신은 중공—서독 「양자강양조회사」로 명명될 이 회사가 2년 후부터 매년 맥주 1억 병을 생산할 계획이며 필요한 장비는 서독에서 들여 올 것이라고 전했다.

### 日本에서 각광받는 「氷溫食品」

최근 일본에서는 「식탁의 혁명」으로 일컬어지는 「氷溫食品」이 등장하여 소비자들로부터 인기를 끌고 있다.

「氷溫」이란 말은 섭씨 0도 이하에서 식품이 얼기 직전까지의 온도대를 뜻하는 말로 이 氷溫에서 보존하면 냉동이나 해동에 따라 맛이 변하는 것을 막을 수 있고 냉동해서 보존하는 것보다 선도가 오래 지속되는 장점이 있다.

일본에서 빙온식품을 파는 곳은 이 시설을 갖춘 백화점이나 슈퍼마켓 등에 국한되어 있으나 가전제품 메이커인 「산요」나 「미쓰비시」 등에서 빙온실이 부착된 냉장고를 팔기 시작, 일본은 바야흐로 「빙온식품 시대」에 들어선 느낌이다.

이 빙온저장법은 일본의 돗토리(鳥取縣) 식품가공연구소가 개발해낸 것으로 금년 5월부터 청과물, 생선, 육류등 26개 품목을 판매하기 시작하면서 일본 전역에 확산됐다.

일본 백화점에서는 「오오사카」의 다카시야마(高鳥屋)백화점이 8월부터 생선에 한해 이를 판매하기 시작했고 동경 유다꾸쵸(有樂町)의 한큐(阪急)에서도 빙온식품으로서 닭고기, 생선알, 채소 등을 판매할 계획이라고 한다.

냉동되기 직전 각 식품의 빙온대를 살펴 보면 시금치  $-0.17^{\circ}\text{C}$ , 바나나  $-3.4^{\circ}\text{C}$ , 정어리  $-1.4^{\circ}\text{C}$ , 쇠고기  $-0.6\sim 1.7^{\circ}\text{C}$ 이다.

### 濠洲, 對日 쇠고기輸出協定 체결

최대의 對日本 쇠고기 수출국인 호주의 「라이오넬 보웬」 무역장관은 앞으로 對日 쇠고기 수출 4개년협정이 체결될 것이라고 말했다.

이 새 협정에 따르면 호주는 오는 87년까지 日本에 총 11만 9천톤의 쇠고기를 수출하게 되는데 호주의 일본 쇠고기시장 점유율은 그동안 계속 감소하여 83년에 66.2%이던 것이 금년 상반기에는 61.4%로 떨어졌다.

### 作況損失을 糾明하는 감자型 電子裝置 개발

전자장치로 만들어진 감자가 영국 「에딘버러」의 「스코틀랜드」 농업기술연구소의 과학자들에 의해 개발되었다. 감자와 동일한 모습을 하고 있으나 먹을 수 없는 이 전자감자는 수확에서 시장판매의 유통과정에 이르는 동안 연간 10% 이상 발생하는 작황손실의 원인을 정확하게 규명해 내기 위해 만들어진 것이다.

이 감자 모양의 전자장치에는 2종류가 있으며 하나는 Thorn EMI Datatech社가 개발해 낸 加速度計를 내장에 장치하여 이동에 따른 손실 정도의 변화를 측정하기 위한 것이며 또 하나는 감자내의 流體압력을 이용해 늘림負荷에 의한 손실을 감지하는데 활용하게 된다.

이들 전자감자는 모두 소형의 신호전송장치와 재충전이 가능한 축전지를 내장하고 있고 겉질부분은 플라스틱 氣泡소재로 만들어져 있다.

이 장치는 실제의 감자와 동일한 무게와 耐負荷度를 유지, 수확단계에서 유통과정에 이르는 동안 어느 곳에서 손상이 발생하는지를

확인하는데 이용된다. 이에 따라 이 전자감자의 실험과정에 의해 수확된 감자의 취급기술을 향상시킬 수 있으며 이와 함께 각종 계측장비의 感度를 개선하기 위한 기술개발에도 유용하게 활용될 수 있을 것으로 보인다.

### 美國에서 非化學的 軟肉法 개발

쇠고기를 연하고 부드럽게 만드는 간단한 방법이 미국에서 개발됐다.

시판되는 연육소(軟肉素)가 화학물질이기 때문에 우려되는 인체유해의 위험성이 전혀 없는 이 새로운 쇠고기 연육방법은 미국 「네바다」대학교의 동물학자들에 의해 개발됐다고 美과학지 「옴니」誌가 전했다.

이 대학 연구팀의 「툼·링콕」씨는 소를 도살한 후 15분 이내에 약한 전류를 흘려 보내면 고기가 10~20%나 연해지는 것이 확인됐다고 밝히고 고기가 연해지는 것은 전류가 통과하고 나면 고기의 酸度가 급격히 떨어져 근육소에 있는 섬유질을 분해하는 효소가 활성화 되기 때문인 것 같다고 설명했다.

「링콕」씨는 이 기술의 개발로 앞으로는 고기가 역세고 질긴 황소 고기라도 인체유해에 대한 염려없이 기분 좋게 먹을 수 있게 됐다고 말하고 전기처리로 연해진 고기가 이미 소매상에서 판매되기 시작하여 소비자들에 좋은 반응을 얻고 있다고 전했다.

### 세계 食糖생산량 9,750만톤 예상

미국 農務省은 84~85시즌의 세계 食糖생산량은 前시즌 보다 2%정도 증가한 9,750만톤으로 예상하고 이는 지난 4월 예측한 9,980만톤에는 미치지 못하는 것이라고 밝혔다.

農務省이 발표한 해외농업작황보고서에 따르면 83~84시즌의 세계 食糖생산량은 前시즌

보다 90만톤 가량 증가한 9,560만톤으로 밝혀졌으며 최근 수년간의 설탕생산 호조로 설탕값은 현재 15년이래 최저 수준으로 떨어졌다.

### 호주에서 大豆 新品種 開發

호주는 「뉴사우드웰즈」州의 內陸灌漑地와 건조한 지역에서 재배하기에 적합한 大豆 新品種을 개발했다고 호주의 農水産長官이 최근 발표했다.

신품종은 「서튼」, 「레이놀즈」 및 「파라」라는 품종으로서 「서튼」, 「레이놀즈」는 특히 북부 「뉴사우드웰즈」의 내륙관계지에 적합한 품종이다. 「서튼」은 현재 농가에서 널리 심고 있는 「프레즈」종 보다 성숙기간이 약 1주일 빠르며 「레이놀즈」는 이 지역에서 문제가 되고 있는 뿌리와 포기에 기생하는 곰팡이균에 저항력이 강하다. 또한 「파라」종은 환경이 극히 나쁜 상황에서도 높은 수확량을 올리는 품종으로 알려졌다.

### 곡물유전인자 조작 성공

벨기에의 「겐트」대학 유전공학연구팀은 최근 곡물의 내용물과 성장률 및 바이러스와 해충에 대한 저항력을 갖는 곡물의 주요 유전인자를 조작하는데 성공했다고 밝혔다.

이 대학 연구팀의 「마크·방·몽타귀」 교수는 쌀, 옥수수등과 같은 곡물 뿐만 아니라 사탕수수등의 유전인자를 유전공학을 이용해 다른 활성유전인자로 대체시키는데 성공하고, 특히 막대한 양의 살충제와 제초제를 구입할 필요가 없게 되어 제 3 세계의 식량증산에 커다

란 돌파구를 마련할 수 있게 됐다고 설명했다.

### '85 뉴델리식품전시회(FOODEXPO' 85)

뉴델리식품전시회회가 인도정부 주최로 1985년 1월 25일에서 2월 3일까지 10일간 뉴델리에서 개최된다.

100만명 이상이 참관할 것으로 예상되는 이 전시회에는 농산물, 낙농제품, 축산물, 가공식품, 식품첨가물, 식품기계 및 설비, 기술서적 및 정기간행물 등이 전시되며 기술개발 및 품질관리, 소비자보호등의 상담도 진행된다.

### '85 스칸디나비아 국제식품박람회 (TEMA' 85)

정기적으로 개최되는 유럽 굴지의 세계적인 박람회인 제 8차 국제식품박람회가 제 5차 국제호텔·레스토랑 및 케이터링전시회와 동시에 '85년 4월 14일부터 18일까지 덴마크의 Danish호텔·레스토랑협회와 Bella Center A/S주최로 코펜하겐에 있는 스칸디나비아의 최대 상설시장인 Bella Center에서 개최된다.

'83년에 개최된 이 행사에는 31개국에서 24,000여명의 상업적인 방문객이 참관했으며 이번 행사에도 세계 각국의 소매상, 도매상, 수입상, 그리고 슈퍼마켓 및 체인점, 백화점, 상담업들이 집결하는 스칸디나비아 최대의 시장이 될 것으로 예상된다.

이번 박람회의 전시품목은 고기 및 육가공, 와인 및 주정, 통조림 및 냉동식품, 담배, 음료, 빵, 과자, 초코렛류, 제과, 생선 및 해산물, 과일 및 야채등이다.

4천만의 신고정신 다져지는 국가안보