



### 유럽食品 국내進出 노력

—덴마크, 和蘭등 4개국 14개업체서—

최근 EEC회원국의 다국적 식품업체들이 대거 국내시장에 진출할 움직임을 보이고 있다.

정부의 수입자유화와 함께 최근 유럽경제공동체 사절단이 방한, 국내 식품업체와 식품류의 국내진출을 협의하고 출국함으로써 구체화되고 있다.

이번에 국내 식품시장 진출을 위해 내한한 나라는 네덜란드, 벨지움, 덴마크, 그리스 등 4개국 14개업체로 이들은 주로 치즈, 버터 등 낙농제품, 소시지, 통조림, 캔디류, 껌 등 식품전반에 관한 진출을 노리고 있다.

국내 식품시장진출을 위해 내한한 나라 및 희망품목은 다음과 같다.

#### ▲ 벨지움

△ 에어베—오벨낙농제품회사(멸균유·소프트 치즈·버터·쇼트닝·각종 분유 등)

#### ▲ 덴마크

△ DAK Meat Packers社(정육통조림) △ 슬라그테리리지용. SYD社(소시지·최고기정육·통조림 등) △ Ridarina社(영양식품·인스턴트식품·아이스크림 파우더등) △ Vendelb

Konserves社(잼·농축과일·주스·각종향료의 과일 디저트 등) △ 멘디社(캔디류·껌 등) △ 덴마크아낙농업조합(치즈·버터·우유 등) △ CR에버스社(캔디·감초과자·과일껌·맥주 등) △ 툴립社(베이컨·햄·살라미·소시지·통조림 등)

#### ▲ 그리스

△ 엘레오르기키社(올리브유·식용유저·마아가린 등) △ Omospondia社(채소통조림·냉동채소·씨앗기름·복숭아·살구등 과실시럽) △ 메살로니키농업협동조합연합회(과실통조림)

#### ▲ 네덜란드

△ CC Friesland社(낙농식품·유아식품 등)

### 美國, 農産物輸出 저조할 듯

미국의 금년도 농산물 수출은 연초 예측한 380억달러를 크게 하회하는 310억달러로 지난 6년 동안 최저 수준이 될 전망이다.

美商務省 자료에 따르면 이 같은 부진 이유로 달러 강세에 의한 미국 농산물의 상대적인 수출경쟁력 저하에다 세계적인 농산물의 풍작 예상과 EC가 곡물의 순수출국이 되고 지금까지 수입국이었던 중공과 인도가 새로운 경쟁 상대로 부상했으며 외국정부에 의한 보조금지급 수출 등으로 지적되고 있다.

또한 미국 농산물의 최대 수입국인 일본이 미국 이외의 수출국으로부터 수입을 대폭 증가시킨 것도 부진에 박차를 가했다. 그러나 대소련 수출은 앞서 볼드리지商務長官의 소련 방문에 의한 대소 곡물수출의 추가합의 등으로 기록적인 고수준을 유지할 것으로 보인다.

### 日本, 내년 北京에서 食品綜合技術展 開催

일본의 食品流通시스팀協會는 86년 7월부터

北京市에서 일본의 식품가공, 보존, 유통기기를 한자리에 모은 日本食品綜合技術展覽會를 개최할 계획이다.

이協會는 작년부터 중공정부의 식품유통근대화사업에 진출하고 있는데 전람회는 이의 일환으로 추진되는 것이다. 전람회는 동협회와 中共 商業部와 공동으로 설립한 日·中食品研究開發委員會가 주최, 86년 7월 18일부터 8월 3일까지 17일간 北京전람회관에서 개최된다.

일본측은 현재 식품메이커, 외식산업, 기기메이커, 운수회사등 약 600업체에 참가신청을 받고 있는데 곡물, 야채, 과일수산물의 종류별로 가공, 선도관리, 포장수송등 유통별 단계의 기계외에 POS(판매정보관리) 단말기, 냉동케이스등 판매관련 기기류도 출품하며 기계전시 뿐만 아니라 기술자를 위한 강습회 개최, 농산물의 保冷運送實驗 등도 실시할 계획이라고 한다.

### 英國에서 카톤통조림용기 開發

英國의 포장회사인 「보워터」社가 朱錫으로 된 재래식 통조림용기의 대체상품으로 카톤통조림용기를 개발하므로서 포장업체의 관심을 집중시키고 있다. 「보워터」社가 이번에 새로 개발한 포장용기는 과거 수년동안 포장업체에서 지대한 관심을 갖고 연구해 온 분야중의 하나이다.

포장용기를 종이카톤으로 바꾼다는 아이디어는 새로운 것은 아니다. 日本과 이탈리아에서는 수프타입의 카톤통조림이 이미 판매되고 있다.

그러나 「보워터」社가 개발한 이 포장용기는 획기적인 기술이 가미돼 있다. 이 포장용기는 육류의 고형물이 든 수프를 무균 상태로 1년간 보존할 수 있을 만큼 보존 성능이 탁월하다.

「보워터」社는 카톤에 들어갈 내용물을 재래식 통조림처럼 장시간 조리하지 않고도 살균할 수 있는 방법을 개발했다. 따라서 재래식 포장방법으로는 본래의 맛을 잃게 될 크림·야채류·포도주등과 같이 부패되기 쉬운 것들을 카톤포장으로 장기간 보존할 수 있다고 한다.

현재 유럽의 통조림수프 시장은 연간 약 7천만달러 규모로 방대하다. 국내 관련업체에서도 이러한 새로운 포장방법개발에 눈을 돌려야 할 것이다.

### 日本간장에서 發癌物質 發見

日本간장에서 암을 유발하는 물질이 발견됐다고 발암물질 전문가인 일본국립암센터 암연구부장 「나가오·미나코」씨가 한 국제암심포지엄에서 발표했다.

「나가오」씨가 쥐를 대상으로 실험한 결과 「티라민」이라는 한 유기화학물질이 쥐의 타액에서 나오는 아질산과 섞일 때 발암위험성이 높아지게 되는데 티라민은 간장을 가공처리하는 과정에서 「티로신」이라는 아미노산으로부터 나타나며 「3-디아조-티라민」으로 변화한다는 것이다.

「나가오」씨는 쥐에게 이 물질을 매일 투여하자 9마리 중 8마리의 입안에서 암의 징후가 나타났다고 밝히고 인간에 대해서도 같은 결과를 낼 수 있을지는 확실하지 않다고 했다.

### 90년엔 설탕부족 사태

세계 주요 설탕생산국중의 하나인 中共은 설탕의 생산 및 수입증가에도 불구하고 오는 90년에는 심각한 설탕부족사태에 직면할 것이라고 中共 영자지 「차이나 데일리」지가 보도했다.

이 신문은 경공업부 설탕담당부 부장 「李

學習」가 81~85년 제 6차 경제개발계획기간중  
실탕소비량이 생산량을 능가했음을 지적하면  
서 이같이 말했다고 전했다.

### 팔겹질에서 食品 酸化防止物質 추출

일본 「기꼬만」은 팔의 겹질에 함유되어 있  
는 성분에 식품산화방지를 막는 강력한 효과  
가 있음을 발견하고 이를 공업화하기 위해 대  
량추출법 연구에 착수했다.

강력한 [항산화작용이 나타나는 이 성분은  
약용식물의 약리성분인 타닌의 일종으로 물에  
잘 녹고 천연물질 속에 있기 때문에 안전성도  
높을 것으로 보고 있다.

이 물질은 팔겹질에 5%정도 포함되어 있는  
성분중의 프로시아니진으로 현재 식품의 항산  
화제로 가장 널리 쓰이고 있는 비타민 E의 2  
배 정도 효과를 갖고 있는 것으로 실험결과  
밝혀졌다.

### 美國產 有害포도주

#### 美紙에서 한국流入 報道

美연방정부는 신장과 간장에 치명적일 수  
있는 「디칠렌글리콜」이라는 화학약품이 함유  
된 4종의 포도주를 적발했으며 이 포도주는  
주한미군을 통해 한국내 상점이나 클럽에서  
팔리고 있을 것이라고 美星條紙가 3일 보도  
했다.

이 화학물질이 함유된 것으로 보이는 포도  
주는 「리유나이트 비앙코」, 「로사토」, 「람브  
루스코」, 「멜 아멜리아」, 「스푸만테」 등으로  
약 5백여명이 상점이나 클럽 혹은 가정에 있  
을 것이라고 추측했다고 이신문은 전했다.

### 새로운 食品保存補助劑 개발

일본의 「산토리」社は 식품의 보존기간을 연  
장하는데 사용하는 새로운 가공보존제를 상품

화한다. 이는 당류의 일종인 「키시로비오스」  
를 식품소재로 활용하는 것으로서 식품에 함  
유된 수분의 역할을 조정, 상품의 보존과 품  
질을 향상시킬 수 있다는 것이다. 이미 日立  
造船, 新日本化學工業과 협력하여 효소반응으  
로 키시로비오스를 생산할 바이오리액터(생물  
반응기)의 시험설비를 마치고 양산화 연구에  
착수했다. 「산토리」社は 「키시로비오스」를 식  
품소재분야에서의 상품화를 위한 제 1 단으로  
기대하고 있으며 우선 냉동식품에 맞는 용도  
를 개척할 계획이다.

### 日本 과자業界團體 統合 움직임

일본 과자업체가 歐美로부터의 초콜렛, 비  
스켓등 과자류에 대한 관세인하 압력에 대항  
하기 위해 업계 단체를 統合할 움직임을 보이  
고 있다.

일본 과자업체는 현재 대메이커와 업종별  
단체로 구성하는 日本菓子協會(약칭 日菓協)  
와 증견 메이커를 회원으로 하는 日本菓子工  
業協同組合聯合會, 중소 및 영세 기업을 회원  
으로 한 각현의 조합 연합체인 全國菓子工業  
組合聯合會등 3개의 전국 단체가 존재하고 있  
으며 이밖에 전국과자협회나 全國米菓工業組  
합등 어느 단체에도 속하지 않은 업종별 조직  
도 있는등 난립된 상태에 있다.

이에 일본의 菓子業界는 최근 업계단체의  
통합을 추진할 「과자업계組織統一準備會」를  
설치, 통합 절차 등을 협의하고 있는데 새 단  
체명은 「全日本菓子協會」(가칭)란 통합된 단  
체가 될 예정이다.

### 中共, 食品加工業을 第 1 産業으로 育成

중공은 앞으로 막대한 자금부자와 민영화  
추진 및 선진기술도입을 통해 식품가공업

중공 제 1의 산업으로 육성할 방침인 것으로 알려졌다.

정부의 한 관계자에 따르면 중공정부가 내년 시작하는 제 7차 5개년계획(86~90년) 기간 중 식품가공업의 기술혁신을 위해 60~90억 원(20~30억 달러) 상당을 지출할 것이라고 전하고 아울러 중공 정부는 가축 사료나 가공 육류·곡물·기름·과자·파이·간장·식초·콩·조미료·과일 등을 생산하는 업체들에 대해 면세 또는 감세 혜택을 부여할 것이라고 밝혔다.

한편 중공 정부는 지난 해까지 150개 가량의 수입 가공 품목 분야에 거의 1억 달러 상당을 투입해 왔으며 현재 3만 6천여 식품업체(종업원 160만명)를 감독하고 있는 商業省이 총자산 400만 원(135만 달러) 이하의 개인과 집단에 대해 식품생산을 감독할 방침인데 이 방침의 목적은 국가 독점을 없애고 모든 收入을

생산성에 관계없이 공동 분배하는 毛澤東방식을 분쇄하는데 있는 것으로 알려졌다.

日本에서,

### 이태리産 아이스크림 판매금지

이탈리아에서 수입된 아이스크림 향료에 사용되는 첨가물에서 사용승인이 나지 않은 화학물질이 검출되어 회수를 지시했다고 일본 동경공중위생국이 발표했다.

위생국은 이 첨가물이 이탈리아와 네덜란드에서는 사용승인이 났지만 日本에서는 아직 사용이 합법화되지 않고 있는 디에틸렌글리콜 모노에틸에테르가 검출되자 지난 6월 이후 이를 수입한 4개 국내회사에 대해 판매금지조치를 취하고 이미 아이스크림 회사에 공급된 것도 모두 회수하도록 아울러 지시했다.

#### <에너지절약 홍보>

## 에너지절약은 바로 원가절감입니다.

우리나라가 소비하는 총에너지 사용량중 산업부문의 에너지사용 비율이 41.5%로서 가장 많으며, 산업체가 소비하는 에너지중 수입에 의존하는 에너지가 99%나 차지하는 점을 감안할 때 산업체 에너지절약은 외화 유출의 억제력은 물론 산업체의 경쟁력을

제고시킵니다. 이러한 견지에서 정부의 에너지절약 노력에 부응하여 산업체 자신이 능동적으로 실무요원의 교육, 고효율 에너지 기기의 도입, 공정개선 등을 적극적으로 실천하여 나가야 할 것입니다.