

美農務省, 穀類檢査規定 強化

미국 농무성의 곡물검사국은 외국으로부터 곡물수출시 항의가 빈번함에 따라 현행 곡류 검사규정에서 해충과 BCFM(파쇄곡, 이물질)에 대한 규정을 강화하고 내년 5월 1일부터 시행하기로 했다.

최근 해외소식에 따르면 종전 곡류속에 2마리 이상의 바구미가 있거나 5마리 이상의 기타 해충이 있으면 「Weevily」라고 표시하던 것을 소맥, 호밀, 트리틸에서 2마리 이상의 바구미가 있거나 1마리의 바구미와 1마리 이상의 유해충이 있을 때 또는 2마리 이상의 곡류 저장에 유해한 해충이 있을 때 「Infested」로 표시하고 대맥, 옥수수, 귀리, 수수, 대두 해바라기씨에서 2마리 이상의 바구미가 있거나 1마리의 바구미와 5마리의 기타 해충이 있을 때 또는 10마리 이상의 기타 해충이 있을 때는 「Infested」로 표시하도록 했다.

또 BCFM에서는 파쇄곡(Broken corn)과 이물질(Forgien material)을 분리해서 정의하여 옥수수는 종전 12/64인치 기준에서 12/64~6/64인치채 사이의 옥수수로 개정하고 이물질은 6/64인치 채를 통과하는 것과 12/64인치

채를 통과하지 않는 것 중의 이물질로 개정했다.

日本, 淸량음료업계 海外生産 活發

일본의淸량음료업계는 가격경쟁력을 높이기 위해 캔음료를 캔 등의 원료를 포함한 제조코스트가 저렴한 해외에서 생산하여 일본에 수입하는 기업이 늘어나고 있다.

일본 「펄시코」는 주력상품인 355ml 알루미늄캔 펄시콜라의 생산을 미국 「펄시코」가 중공에 소유하고 있는 공장에 위탁, 일본에 수입하여 금년 초부터 계열판매망을 통해 전국적인 판매를 개시했는데 당초 목표의 4배로 팔리고 있어 수입을 본격화할 계획에 있다.

또한 「가고메」도 350ml 알루미늄캔 탄산음료인 「수퍼디오」의 생산을 미국에 위탁생산하여 올해부터 전국판매에 나섰는데 첫해 2억엔의 판매목표달성이 가능할 것으로 보고 있으며, 「포키코포레이션」도 자사의 싱가포르공장을 생산거점으로 하여 과일음료 3개품목의 수입에 나섰는데 앞으로 제품종류를 늘릴 방침이다.

한편 「기린」맥주, 「아사히」맥주도 350ml 캔들이淸량음료의 해외생산을 검토중에 있는 것으로 알려졌다.

靑島, 中共市場 開拓을 위한 施設增強

중공에 진출하여 코카콜라와 치열한 판매경쟁을 벌이고 있는 펄시콜라는 중공의淸량음료 시장을 급싸라기 시장으로 결론짓고 오는 90년까지 총 1억불의 자금을 투자하여 시설증강에 주력할 방침이다.

내년 1월에 제3의 합작공장 가동을 앞두고 있는 펄시콜라는 이 밖에 북경과 상해에도 합작공장을 마련키로 하고 이에 관한 협의를 추

진하고 있으며 수출주도형 생산공장도 구상중에 있는 것으로 알려지고 있는데 홍콩에 인접한 심수특구에 위치한 공장에서는 생산품의 80% 정도를 수출에 충당하고 있다.

中共, 美農産物 다량 輸入

최근 미농무성 경제조사국에 따르면 올해 중공의 국내 농산물시세가 점차 오르고 있고 무역수지가 전반적으로 개선되고 있기 때문에 중공당국은 수출드라이브정책을 강구하지 않을 것으로 분석하고 있어 금년도 중공의 농산물 수출은 크게 줄어드는 반면 수입은 늘어날 전망으로 알려졌다.

이와 관련하여 미국의 중공에 대한 농산물 수출은 전년도의 8,800만달러에서 2억 3천만 달러로 크게 늘어날 것으로 전망하고 또 미농무성의 수출진흥정책에 따라 금년부터 미국산 옥수수 및 소맥을 수입하고 있는 중공의 금년도 농산물 생산량은 4억 1백만톤 이상으로 늘어날 것으로 미농무성이 전망한 것으로 알려졌다.

日本 아지노모도社, 인도네시아와 合作

인도네시아 투자조정청(BKPM)은 최근 일본의 아지노모도社와 인도네시아 자본과의 합작에 의한 조미료원료나 글루타민산소다의 제조회사 설립을 인가했다.

새로 설립될 이 합작회사는 자본금 3,650만 달러에 총투자액은 3,750만달러로 아지노모도社가 95%, 인도네시아측이 5%를 출자하여 자카르타 북쪽지역에 공장을 건설하고 연간 18,000톤의 글루타민산소다를 제조하여 인도네시아 정부의 수출진흥정책에 따라 거의 전량을 수출할 것이라 한다.

鷄卵, 콜레스테롤과 無關

일본의 국립영양연구소는 최근 일단의 성인 남녀를 대상으로 하루 5, 8, 10개씩의 계란을 10일동안 계속 먹인 결과 혈중 총 콜레스테롤치에서 아무 변화가 없음을 알아내고 하루 2, 3개의 계란 섭취는 인체의 콜레스테롤 상승과 전혀 관계가 없음을 밝혔다.

이 연구팀은 계란 1개에는 250mg의 상당히 높은 콜레스테롤이 함유되어 있는데도 섭취 후 혈중 콜레스테롤치가 올라가지 않는 것은 웬만한 외부자극에는 항상 일정수준을 유지하도록 되어 있는 인체메커니즘에 의한 것으로 풀이하고 또 계란에 다량 함유된 레시틴 성분도 콜레스테롤 증가를 억제하는데 기여하는 것 같다고 추측했다.

이 연구팀은 실험의 신뢰도를 높이기 위해 HDL(고비중 리포단백) 콜레스테롤과 LDL(저비중 리포단백) 콜레스테롤의 함량변화를 별도로 관찰했으나 역시 구성비의 변동도 전혀 없었다고 밝혔다.

EC, 原乳供給 과잉으로 긴급對策 樹立

원유의 공급과잉 현상은 전세계적인 추세로 낙농국가들이 재정압박을 받는 등 낙농불황에 허덕이고 있는데 특히 선진낙농국인 EC(유럽 공동체)는 원유공급과잉에 따른 버터와 분유 등의 재고누적으로 재정난이 악화되고 있어 이에 따른 긴급대책을 수립했다.

EC가 수립한 낙농긴급대책은 원유판매 할당량의 추가삭감 조치와 과잉버터와 분유재고의 처리 등이다.

특히 원유판매 할당량 삭감조치계획은 86년 4월부터 농가의 자발적인 폐업유도로 현행 할당량의 2%를 삭감하고 87년 4월부터는 보상

금을 지급하여 전년대비 4%를 삭감, 88년 4월부터는 2.5%를 추가삭감하여 2년동안 모두 950만톤의 원유생산량을 줄일 수 있도록 되어 있다.

에콰도르, 農水産物 擴大開發計劃 推進

에콰도르 정부는 지난 3월 지진피해로 인한 경제난국을 다개하고 국제수지개선을 위해 농수산물 개발계획을 추진중에 있는 것으로 알려졌다.

에콰도르 상공성에 의하면 전체 수출의 60~70%를 점하고 있던 원유부문의 수출의존도를 낮추고 코피, 바나나, 카카오 등의 농산물과 최근 수출호조를 보이고 있는 새우등 수산물의 개발수출을 확대시킴으로써 수출품목의 다양화를 도모할 계획이라고 한다.

이와 함께 에콰도르 정부는 농수산물의 수출가격과 생산가격의 차액에 대해서는 보조금지급등 제도적인 개선을 통해 이 분야의 생산업자를 적극 지원할 예정인데 이 계획 추진과 함께 경운기, 소형트랙터, 농기구, 비료 및 농수산물 저장시설 등의 분야에 대한 수입수요가 증대될 전망이다.

日本에서 호주産 「구아바」飲料 販賣禁止

최근 일본에서는 호주에서 수입된 「구아바」 주스의 원료인 농축과즙에 일본 국내에서 사용이 금지된 착색료 「아조르빈」이 함유된 사실이 밝혀져 문제가 되고 있다.

이에 따라 동경 위생국은 이 원료를 사용한 상품의 판매를 정지시키고 전국에서 판매되고 있는 약 10톤 가량의 주스나 샷레트를 회수했는데 착색료 「아조르빈」이 함유된 「구아바」 과즙음료가 일본에서는 수년전부터 시판되어

왔었다.

이 착색료는 붉은 색의 분말로서 물에 녹으면 푸른색이 되고, 발암성은 없으나 독성이 있다. 일본, 미국, 브라질, 페루에서 사용이 금지되어 있고 호주, EC 여러나라, 뉴질랜드에서는 사용을 허가하고 있다.

食料品 販賣伸張率 韓國이 세계 1位

미국 「닐슨」社가 매년 발표하는 「닐슨 식료품 마케팅」 최신판에 따르면 86년도의 식료품 판매액이 가장 크게 신장된 국가로 한국, 콜롬비아, 스페인 순으로 조사되었다.

또한 우리나라는 식료품 가격상승율에 있어서도 안정세를 보여 오스트리아 다음을 차지하고 있다.

한편 86년도 국민 1인당 식료품이 가장 많이 팔린 곳은 노르웨이, 스웨덴, 미국 순이며 매상이 가장 신장된 품목은 유제품, 건강식품, 미용식품 등인 것으로 밝혀졌는데 이러한 통계로 내놓는 「닐슨」社는 세계 27개국에서 식료품점을 직접 모니터하고 있다.

JAS檢査機關으로 美 Oregon州 農務 局을 指定

일본 농림수산성이 미국 Oregon주 농무국을 JAS제도의 외국검사기관으로 지정했는데 대상품목은 식품의 통·병조림류이다.

이 제도는 일본정부가 시장개방에 따른 실시 계획의 일환으로서, 외국의 검사 data를 받아들이기는 이번이 처음이다.

JAS제도는 등록기관의 검사에 합격한 식품과 임산물에 JAS표식을 인정하여 품질을 보증하는 제도인데 통조림의 경우는 일본통조림 검사협회가 등록기관으로 되어 있다.

지금까지는 외국의 통조림회사가 일본통조

림검사협회에 검사용 샘플을 보내 검사를 받거나 협회에서 현지에서 검사요원을 파견하여 공장검사를 할 필요가 있었으나 미국의 경우 Oregon주 농무국이 지정기관으로 된 후부터는 이 농무국에서 검사를 받고 일본에서는 서류심사만으로 되기 때문에 JAS 인정수속이 간편하게 된 것이다.

日本에서 High-Tech를 이용한 양송이 年中生産

일본의 富士Bio-farm(株)는 연초산업의 Bio 기술을 활용한 양송이 생산공장을 건설하고 연생산 400톤을 목표로 한 신선한 양송이 출하를 시작했다.

이 양송이 생산공장은 부지 13,000평에 제 1차로 1,000평의 양송이 제조공장과 추비제조소를 설치하여 온도와 습도를 안전하게 관리하므로써 양송이의 발육과정에 따라 적절한 온도와 습도를 유지하도록 되어 있다.

일본에서는 지금까지 대만이나 한국등에서 단지 통조림이나 병조림된 양송이를 수입하여 먹어 왔기 때문에 생양송이가 가지는 원래의 향미와 식감을 맛볼 수 없었다. 그래서 일부 농가에서 소규모로 양송이를 재배하고 있기는 하나 채산이 맞지 않아 양송이 생산이 확대되지 못하고 있는 실정이다.

富士Bio-farm에서는 이러한 일본 국내 양송이 생산의 여러 문제점을 자본력과 Biotechnology라는 High-Tech를 활용하여 해결하므로써 현재 청과물시장 가격보다 15%~20% 정도 낮은 값으로 연중 공급할 수 있는 생산 체제를 갖추므로써 일본내의 각 방면에서 주목을 받고 있다.

브라질, 설탕 輸出 激減

최근 브라질의 설탕 수출은 6월중 총 9만 1

천톤으로서 작년 같은 기간에 비해 29.5% 감소했다고 브라질설탕통제회사인 F.O. Licht社가 밝혔다.

이 회사에 따르면 '87회계년도의 처음 두달 동안의 수출량도 작년 같은 기간에 비해 33만 6천톤으로 약 19%가 감소했다.

브라질은 이 기간중 원당의 주요 수입국인 소련에 2만 5천톤, 미국에 1만 8천톤을 수출했으며, 백설탕은 인도에 8만 4천톤 이란, 이라크에 각각 4만 1천톤을 수출했다.

콜라 製造過程에 超音波 利用

스페인 「마드리드」의 과학자들은 새로운 초음파 활용법을 발견하고 이를 응용하여 콜라 제조과정에서 발생하는 거품을 억제하는데 이용하고 있다.

한시간에 7만~20만개의 콜라를 제조하는 보트링머신은 초고속으로 액체를 담기 때문에 거품이 일어나 상당량의 콜라가 밖으로 흘러 허비하게 되는데 이런 경우 초음파를 집중적으로 쬐이면 거품이 없어진다는 결론을 얻고 「바로셀로나」에 있는 코카콜라공장에 강력한 초음파 제넬레이터를 설치하고 실험한 결과 100% 가까이 거품을 없애는데 성공한 것이다.

이와 비슷한 고민을 안고 있는 스페인의 샵페인 제조회사 「프레키벳트」社도 이 성과에 흥미를 보이고 있는데 이러한 실험 결과 초음파가 공해방지에도 유용하다는 것을 알고 내연기관의 배기가스에 포함된 극히 미세한 입자를 제거하는데 초음파의 응용 가능성을 연구중에 있다.

새로운 食品乾燥方法 開發

최근 미국 「뉴저지」주의 「프리지전 드라잉

시스템 社は、인스턴트식품의 질은 냉동건조방식에 의한 것과 같으면서 비용은 반으로 줄일 수 있는 새로운 건조방법을 개발했다.

현재까지 널리 사용되고 있는 냉동건조방식은 기존의 탈수방식에 비해 인스턴트식품의 질은 높일 수 있었으나 비용이 많이 드는 것이 큰 단점으로 지적되어 왔다.

그러나 새로 개발된 이 건조법은 움직이는 선반 위에 놓인 식품을 따뜻한 공기로 건조시키는 방법으로, 가공중에 음식물의 세포가 파괴되지 않아 건조 후에도 신선감을 그대로 유지할 수 있고 연료비도 냉동건조방식에 비해 15% 정도 적게 든다.

이제까지 토마토, 당근, 사과 등의 과채류나 달걀, 생선 등의 건조에 이 새로운 건조방법을 이용하여 큰 효과를 거두고 있다.

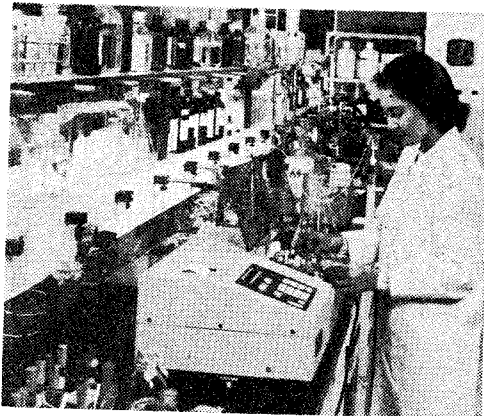
단백질 生産에 遺傳工學을 利用

스코틀랜드 「에딘버러」의 동물생리학 및 유전공학연구소의 유전공학연구팀은 쥐의 난자에 양(羊)의 유전인자를 주입하여 양의 젖에 다량 포함된 단백질과 동일한 단백질을 젖속에 갖고 있는 새로운 쥐를 만드는데 성공함으로써 이를 다른 동물들에게도 시험할 계획이다.

이 연구팀은 이 같은 유전공학기술을 응용하면 젖소에서보다 양질의 우유를 얻을 수 있다고 보고 있으며, 이 기술을 응용하면 혈우병 환자의 치료에 필요한 특수단백질을 양이 분비할 수 있게 만들 수 있다고 확신하고 있다.

또한 이 연구팀은 이번의 성공으로 버터나 치즈제조에 사용되는 카제인이 동물을 통해 대량생산이 가능하다고 덧붙였다.

검사업무이용안내



본회 식품연구소는 정부의 적극적인 지원으로 86년 7월 4일 개소하여 식품위생법 제 18조에 의해 식품위생 공인검사기관(보건사회부 지정번호 제 1호)으로 지정받아 고급 인력과 각종 최신분석장비를 완비하고 식품

제조업소 및 민원인에 대하여 각 시·도 보건연구소와 동일한 검정업무를 다음과 같이 수행하고 있으니 많은 이용을 바랍니다.

- ① 식품 및 식품첨가물검사
- ② 식품의 기구·용기 및 포장재검사
- ③ 음용수에 대한 수질검사
- ④ 미생물검사
- ⑤ 제품검사(인삼제품, 보존료, 타알색소)
- ⑥ 자가기준 및 규격검사

한국식품공업협회 식품연구소

서울 강남구 방배동 1002-6
전화 586-0691~5