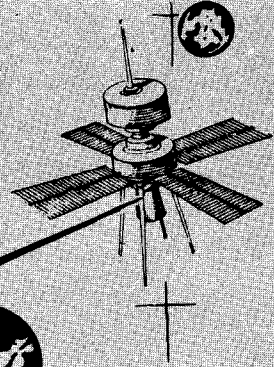


안테나



盧 永 翰
(본지 편집국장)

식품규격 기준 제정

우리는 흔히 외국에서 100년간 겪었던 일들을 20년 동안에 겪는다는 말을 많이 듣는다.

우리가 미처 느끼기 전에 우리의 주변은 너무 빨리 변하기 때문에 변화하는 새로운 환경에 미처 적응하지 못해서 낙오되는 경우가 많이 있다.

근검 절약이 강조되는가 하면 어느새 소비는 미덕이라고 하는가 하고 외화절약 만이 애국의 길인 줄 알았는데 이제는 경상수지 흑자로 적당한 외화의 사용이 애국으로 되었다.

수입금지보다는 수입을 개방해야 된다는 것이 일반적인 풍조가 되었고 모재벌 총 수도 농산물을 제외한 전품목의 수입 개방을 외치고 있는데 이는 무역업에 종사하는 대부분 기업들의 소리로 생각해야 될 것이며 농산물을 제외한다는 단서도 전국민의 24%만이 농민임을 생각할때 분위기는 언제 어떻게 변화할지 알 수 없다.

보건사회부는 식품규격기준 국제화안(案)을 오

는 8월말까지 만들어 각계의 의견을 수렴하여 내년에는 고시할 것이라고 한다.

식품의 원료 가공 유통을 종합관리 하게 될 식품규격국제화 방안은 FDA, 코텍스 일본식품규격기준에 의해서 만들어질 것으로 보인다.

다만 우리가 걱정하는 것은 이 기준의 제정 운영 주무부서가 농림수산부가 아닌 보사부이기에 지나치게 이상적으로 소비자 위주로 치우치지않을까하는 걱정이다.

제품 원료육의 구비요건 등이 강화될 경우 현도 계장 시설이나 생산수준으로 얼마나 국제기준에 맞는 합격선에 도달할지도 의문이며 그렇게 되면 자연스럽게 기준에 맞는 외국의 축산물도 수입 되는 길을 열어주는 결과가 되지 않을까 하는 점이다.

다음으로 식품의 국제화는 잘못 운영되면 우리나라민의 식생활을 서구화로 오도하여 아직 국제경쟁력이 없는 우리나라의 농축산업과 식품처리가공업의 종속화로 이어지지 않느냐하는 우려이다.

식생활이란 그나라 기후 풍토에 맞는 그나라에서 생산된 제품이 가장 국민 건강을 위해서 좋은 것이며 그래서 전통 음식을 개발 발전시켜야 하는 것이다.

우리의 선조들은 이조 말엽에 이미 같은 우리나라 사람이라도 체질에 따라서 음식물 섭취를 달리 할 것을 권장하고 있는 것도 이러한 이유에서이다.

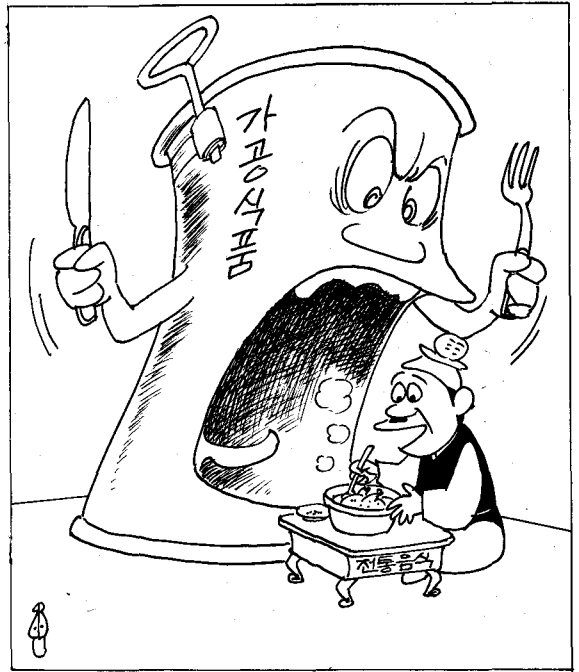
대원군시대의 이세마 선생 등이 이미 사상의학의 이론을 정립하고 체질에 따라 이로운 식품과 해로

운 식품을 구분하고 있고 이는 자연스럽게 체질에 따라 기호식품으로 나타나 건강을 유지하게 되어있다.

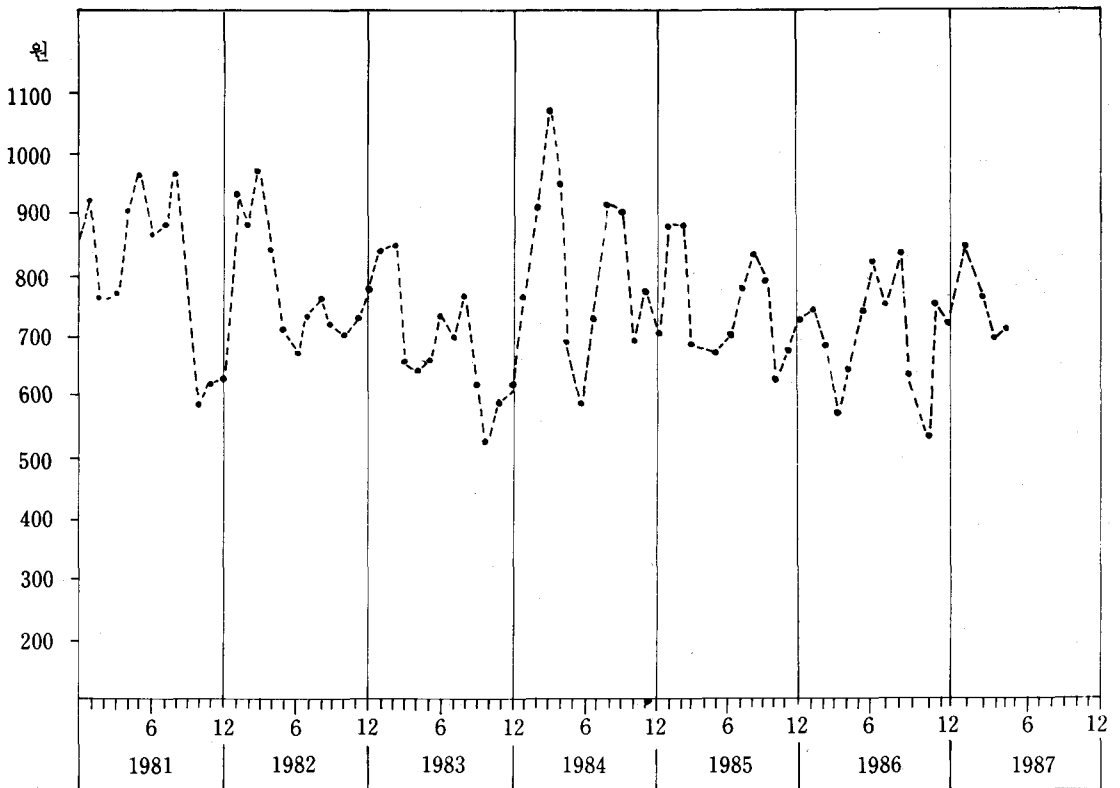
식품의 서구화 획일화는 일견하여 매우 합리적 인것 같지만 보이지 않는 부작용이 많을 수도 있는 것이다.

오히려 식품의 규격기준을 외국의 기준에 억지로 맞추는 것이 아니라 우리 형편에 맞도록 만들고 외국에서 수입되는 식품류를 여기에 맞추도록 하므로써 수입도 막을 수 있고 국민건강도 지킬 수 있는것이 아닌가 한다.

우리가 모르는 사이에 우리가 생산한 양계산물이 가공원료로 혹은 유통단계에서 제약을 받지 않도록 품질향상에도 노력하여야겠지만 우리 현실에 맞지 않는 서구화는 없어야 하겠다.



육계산지가격



과학의 발전은 산업을 변화시킨다

(브로일러산업에 변화가 오고 있다)

그간 일간지에 간간히 보도되어 왔고 식품학회지 등에도 연구 보고되어온 식품에 방사선(γ 선) 조사로 저장기간을 연장하는 새로운 기술이 우리나라에서도 곧 실용화 될 것으로 보인다.

우선 양계산업에 응용될 분야는 년중가격 진폭이 큰 닭고기의 처리가 활발히 이루어질 것으로 보인다.

이미 배합사료의 경우에는 천호 SPF 농장에서 (대표 오경록박사) SPF 닭에게 급여하는 사료는 γ 선을 조사하여 무균상태로 급여하여 온도가 오래 되고 있다.

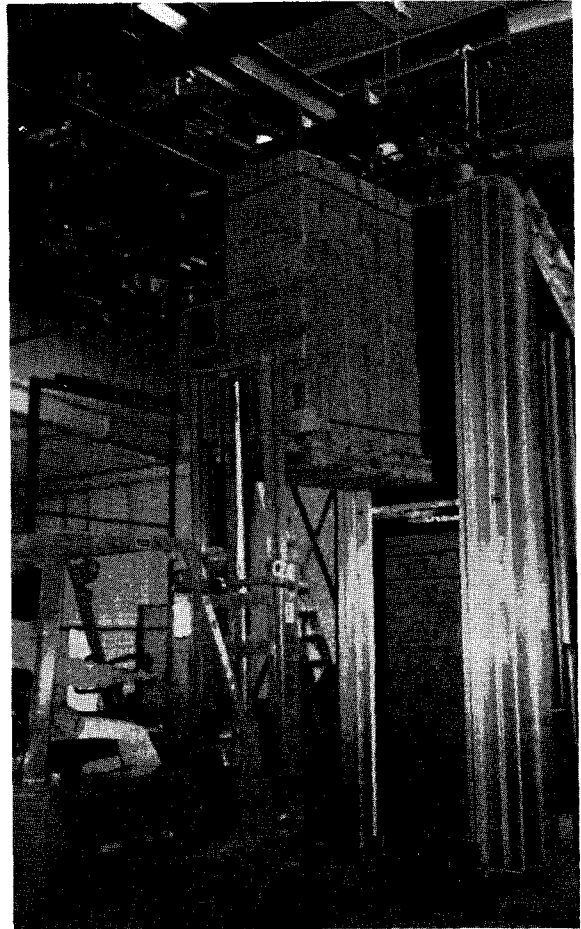
방사선 조사로 살모넬라를 비롯한 살균은 물론 살충과 독소를 생성하는 곰팡이 및 효모를 사멸함으로써 열을 가하지 않고 살균처리를 하여 영양소의 파괴없이 소기의 목적을 달할 수 있는 이점이 있다. 앞으로 처리비용이 절감되면 GPS 농장까지도 확대 사용하는 방법이 검토될 수 있다.

브로일러 산업의 경우에는 발전을 저해하는 가장 큰 요인이 가격의 불안정인데 표에서 보는바와 같이 대개 3개월 기준으로 등락이 심하다.

값이 쌀때 냉동보관하려해도 냉동품에 대한 소비자 기호가 떨어지고 냉동기술 및 해동에 어려움이 있어 군납등 특수 수요에만 이용되어져 큰폭으로 폭락할 경우를 제외하고는 문제가 많았으며 감량도 비축을 어렵게 하는 요인이었다.

다행히도 방사선(γ) 조사는 이러한 모든 문제들을 한번에 해결할 수 있을 것으로 예상되어 기대되는 바 크다.

1개월정도 보관하는데는 상온에서도 가능하며

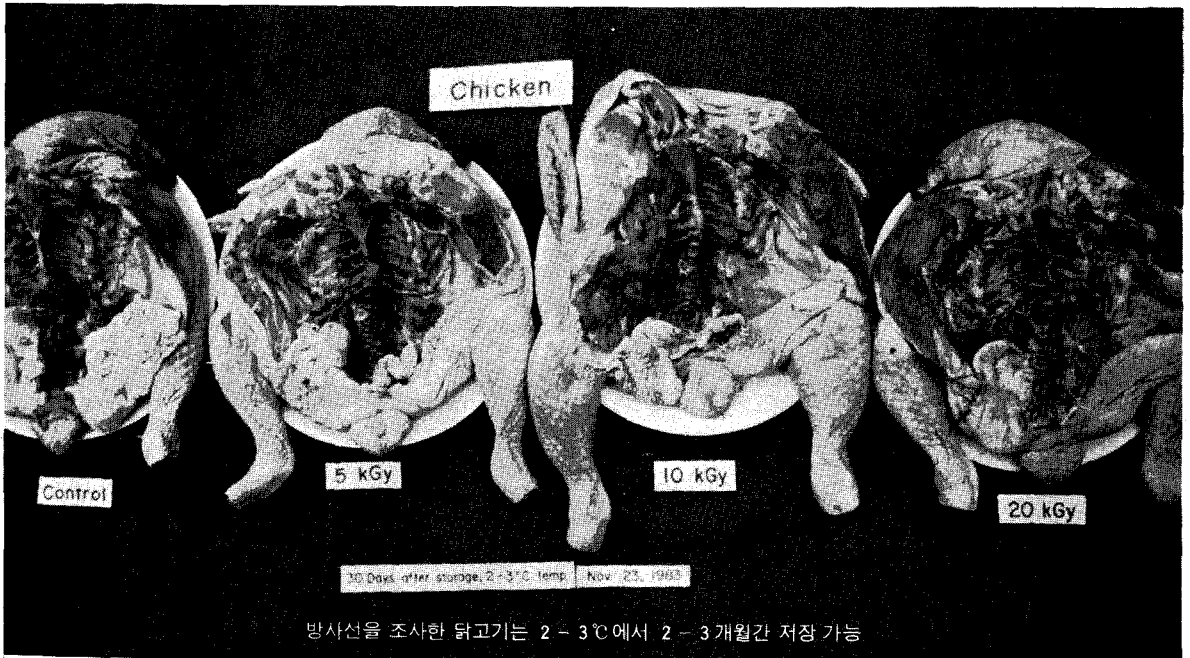


에너지 연구소의 시험용 규모와는 달리 대량처리가 가능해졌다.

3개월정도 보관하는데도 3~4℃로 냉동이 아닌 냉장보관이기 때문에 보관비용이 크게 절약되고 감량이 없으며 품질이 그대로 유지되기 때문에 많이 활용될 것으로 보인다.

소비자들이 걱정하는 안정성 문제는 FAO IAEA, FDA 등에서도 승인하고 있다.

우리나라는 용영물산(주) (대표 백영수) 에서 캐나다 원자력 위원회의 기술제공과 국내 에너지 연구소의 지원으로 경기도 이천에 대규모 공장을 이미 완성하였고 이제는 보사부의 처리식품지정만을 기다리고 있어 앞으로 매년 겪는 양파, 마늘, 배추 등의 보관과 닭고기의 가격안정으로 육계산업에 큰 변화가 올 것으로 기대된다.



방사선을 조사한 닭고기는 2 - 3°C에서 2 - 3개월간 저장 가능
 대조구가 까맣게 변질되었으나 처리한 닭고기는 풍미나 이화학적 특성의 변화가 없고 세균이 없어 위생육이 되었다.

마니나 백색산란계의 경제성 선언

더 굵어지고 더 많아지고

더 단단해졌습니다.



자랑스런 국산 닭 마니나 백색산란계는 우리 나라 양계환경과 시장 여건에 맞추어 경제성이 높도록 꾸준히 개량되어지고 있습니다.

지금 분양 받으시는 마니나 백색 산란계는 난중이 더 굵어지고 산란수가 더 많아졌으며 난각이 더 단단하게 개량된 새로운 타입입니다.

마니나 백색 산란계의 경제 형질 비교

경제형질	87년형 마니나 종전의 마니나		개량정도
	백색산란계	백색산란계	
50% 산란일령	152	154	2일단축
피크산란율(주평균)	91.8	90	1.8%개선
헨하우스산란수(82주령)	321.5	311	10.5%개선
난중 30주	56.7	55.3	1.4%개선
난 형 계 수	78.8	78.0	
난 비 중	1,079	1,075	난각이 단단해짐

