



**중국, 식용·비식용품 혼합포장 금지**  
위생관련 기준 강화

중국 위생부는 식용·비식용품 혼합포장을 금지하는 긴급통지문을 작성, 전국 위생관련 기관에 발송했다. 비식용 물품을 식품과 직접 접촉된 상태로 포장, 판매하는 행위를 엄격히 금지하고 이미 유통중인 제품에 대해서는 지난달 말까지 전량 회수하도록 조치했다.

중국 위생부는 플라스틱 완구가 어린이용 완구, 과자와 접촉된 상태로 포장, 판매되고 있어 식품오염이 우려된다고 밝혔다.

긴급통지문의 내용은 다음과 같다.

-비식용 물품은 식품과 직접 접촉된 상태로 포

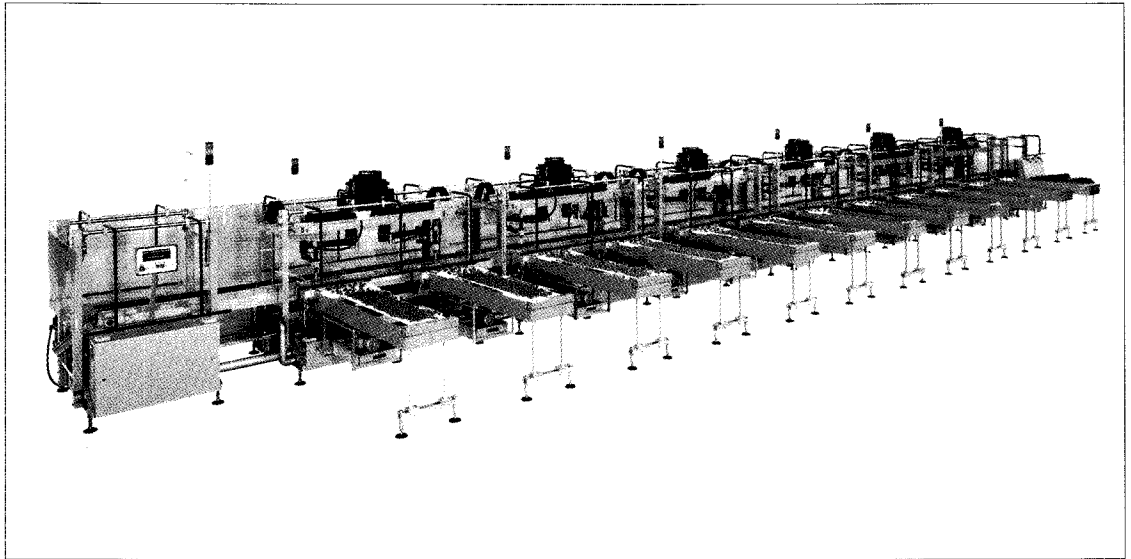
장해서는 안 된다. 다만 위생요구조건에 부합되는 식품용기는 제외한다.

-이미 유통중인 관련제품은 생산유통업체가 9월말 이전까지 회수토록 한다.

-2000년 10월 이후에도 시장에 불법제품이 유통될 경우 관련 생산유통업체를 식품위생법 규정에 따라 처벌한다.

**독일, 신 포장라인 개발**  
속도 및 정밀도 향상

독일의 포장기계 전문업체인 독일의 SHUBERT사는 일관공정으로 12종류의 다른 크기의 초콜릿을 구별해 낼 수 있는 신모델 SNC-



▲ 초콜릿 선별기

F44를 개발했다. [사진1] 참조

SNC-F44의 특징은 기존 모델에 비해 속도가 향상되고, 정밀도가 향상됐다는 점이다.

2개의 팔을 가진 6개의 로봇으로 제어되는 SNC-F44는 분당 110~120개를 구별하며, 초콜릿뿐만 아니라 다른 상품에서의 응용도 가능하다.

F-44시스템을 시험한 결과 신속한 구분이 가능해 포장공정에서의 속도가 향상되는 결과가 나왔다.

### 미국, 쇠고기 장기 저장 포장기술 개발

쇠고기의 붉은 빛 오래 유지

최근 미국 화학협회 학술회의에서 고기를 보호하기 위해 사용하는 산화방지제를 첨가한 플

라스틱 랩은 쇠고기의 유효기간을 50% 연장해주는 것으로 나타났다는 연구결과가 발표돼 주목받고 있다.

쇠고기는 장기 보관하게 되면 선홍색이 먹음직스럽지 못한 갈색으로 바뀌지만, 색깔의 변화가 곧 고기가 상했음을 의미하지는 않는다.

사우스캐롤라이나 클렘슨대 대학원생 멜리사 핑클의 연구결과에 따르면 천연산화방지제가 첨가된 플라스틱 포장랩으로 구이용 쇠고기를 포장한 결과 합성산화제인 BHA와 BHT가 저장수명을 연장해주는 작용을 하는 것으로 결과가 나타났다.

천연산화방지제인 로즈메리 추출성분과 비타민 E는 저장수명을 연장하긴 하지만 뚜렷한 효과를 보이지 않았다

그동안 제품 자체에 직접 산화방지제를 넣은 적은 있었으나 포장랩에 산화방지제를 넣은 경우는 없었다.



### 일본, 共同印刷 라미네이트튜브 개발 레토르트살균처리 가능

일본의 종합포장재메이커인 共同印刷는 최근 레토르트살균처리가 가능한 라미네이트튜브의 신제품을 개발했다고 밝혔다.

입구부분에 락방식을 채용하고 있어 스크류식에 비해 입구에서 직접 내용물을 섭취할 경우의 위화감 해소나 리캡성도 향상시켰다.

종래의 라미네이트튜브는 폴리에틸렌(PE)수지를 주체로 구성되어 핫충진까지가 한계였다. 이것에 대해 이번 신제품은 폴리프로필렌(PP)수지·알루미늄박의 5층 라미네이트 원판에서 튜브형상으로 성형하는 기술을 확립, 120℃/30분의 레토르트살균처리를 가능하게 한 것이다.

또 몸체부 만이 아니라 튜브 어깨부 및 노즐부, 입구부까지 모두 알루미늄박을 넣을 수 있는 방식을 채용, 내용물은 모두 알루미늄박으로 보호되는 형태가 된다.

레토르트 가열시에는 물을 사용하지만 캡 및 끼움 구조의 신개발로 이 수분이 캡 내부에 남지 않는 고안도 했다.

또 레토르트 가열시 통상, 그 열로서 일반 스크류식 끼움 구조에서는 캡의 늘어남도 발생하지만 신제품에서는 스크류가 없는 락방식의 채용으로 이 문제를 해소했다. 또 이방식은 직접 입을 대고 내용물을 섭취할 경우에도 위화감이 비교적 적고 입구부의 외주면에 내용물이 남는 것을 방지할 수 있다.

게다가 캡의 재봉성도 원터치로 행할 수 있기

때문에 종래의 레토르트용기에 비해 여러 회사 용을 극히 용이하게 하고 있다. 이들 형상적인 부분에 관해서는 특허출원 중이다.

라미네이트튜브는 현재, 용도의 약 반 가량이 스크류 치약분야라고 추측된다. 또 식품관련은 상온 또는 칠드 사양이며 연유나 버터, 초콜릿 등 스프레드타입식품으로 일정의 시장을 구축하고 있다.

### 중국, 환경친화적 포장용기 시장 유망 환경친화적 용기 점유율 30%선

연간 소비량이 100억개에 달하는 중국의 일회용기 시장은 현재 환경친화적 용기의 사용이 30%선에 그치고 있다.

중국은 1999년 2월 국가경제무역위원회가 2001년까지 일회용 발포 플라스틱제 식품용기의 사용을 중지할 것을 요구했으나 현재까지도 환경친화적 소재로 대체가 미흡한 실정이다.

현재 중국에서 판매되는 각종 일회용 용기는 연간 100억개 이상으로, 1일 기준 2700만개에 해당하는 양이다. 이 가운데 발포성 플라스틱 소재가 80% 정도를 차지하고 있다.

### 중국, 합성고무시장, 외국투자 증가 현재 32개 플랜트 생산능력 110만톤

중국의 합성고무 시장이 외국기업의 투자 및 외국투자의 수입이 홍수를 이루면서 크게 발전



하고 있다. 현재 중국의 합성고무 생산능력은 15개 생산기업 32개 플랜트 기준 1999년 109만 5000톤으로 미국, 러시아, 일본에 이어 세계 4위의 생산량을 기록하고 있다.

순수 중국계 자본, 플랜트의 생산능력은 91만 톤으로, 1998년 60만톤을 생산해 가동률이 66%에 그쳤다.

중국의 합성고무 수입은 1990년 5만 2000톤으로 중국수요의 91.6%를 차지했으나 1998년에는 수입량이 47만 7000톤으로 급증했음에도 점유율은 57.8%로 하락했다.

### 일본, 단열·보온 뛰어난 용기 개발 온도에 따라 색변화

일본 日清食品의 컵면용기로 최근 상품명 'U-컵'을 사용하기 시작했다.

'U-컵'은 종이컵용기의 몸통 주위에 엠보스 가공된 종이를 붙여, 이것을 중심지로 해서 외측에 또 한 겹을 더 붙인 것으로 단열성, 보온성이 뛰어난 컵이다.

엠보스가공지를 이용해 손으로 잡았을 때에 단단한 느낌이 있으며, 컵 전체에 단열층이 미치기 때문에 균등한 단열효과를 얻을 수가 있는 등의 특징을 가지고 있다.

또 메타모잉크는 파이롯트社제의 것으로 미리 설정된 온도가 되면 유색이 무색으로 되기 때문에 색의 변화를 나타내는 것이 가능하다.

설정은 영하 30℃에서 60℃까지 10℃ 간격으로 색의 변화나 색의 지정도 자유롭게 설정할 수 있다.

### 일본, 맥주캔 시장 경쟁 돌입 스틸캔 생산량 증가

일본의 맥주캔 시장은 알루미늄캔이 주류를 이루고 있다.

이런 상황에서 스틸캔 업체가 시장 점유율을 높이기 위해 주력하고 있다.

일본 레스토랑 체인점 엔터프라이즈는 최근 자사에서 판매하는 절반의 캔맥주를 스틸캔으로 교체했다.

신일철은 스틸캔 부분의 인력을 강화하고 영업을 강화해 스틸캔의 홍보에 적극적으로 나서고 있다.

### 멕시코, 플라스틱 산업 호황 12% 정도의 성장세 예상

멕시코의 플라스틱산업은 연간 12% 정도의 성장을 기록해 2005년 그 생산량은 2백 20만톤에 이를 것으로 예상하고 있다.

플라스틱몰드와 사출기 산업부문이 15% 성장함에 따라 기계제품의 수입증가가 예상되고 있다.

또한 기존의 금속, 목재, 유리 제품의 원료가 플라스틱으로 대체됨에 따라 더욱 빠른 성장세가 예상되고 있다.

현재 멕시코에서 수요가 높은 필름은 PET, PVC, 폴리스티렌 순이며 국내생산량으로 국내 수요가 충족되고 있다. [K]