



1972年度 日本農業觀測 発表  
 日本農林省은 지난 4月17日 1972年度の 日本의 農業觀測을 発表했다. 米穀, 野菜, 果實, 畜産物 마다 向後 1年間の 需給을 展望하고, 價格의 動向을 觀測한 것으로서 이에 따르면 1972年度의 農業生産은 前年度보다 5%程度 增加하고 價格도 前年對比 2%程度 上昇할 展望이라고한다. 이에 따라 農業所得도 前年對比 6-10%의 增加가 予想되며 農業經濟는 밝다고 予想되고 있다.

同觀測에 따르면 특히 쌀은 生産調整이 奏効해서 繼續되고 나가므로서 減少될 것이나 果實, 畜産物等은 生産이 增加하여 農業全體의 生産量을 4年만에 增加시키게 될 것이며 生産水準은 1970年度의 水準으로 還元될 것으로 予測하고 있다. 同觀測의 概要는 다음과 같다.

△農産物の 供給=生産은 全體로 보아 前年對比 3-5% 增加로 展望되며 品目別로는 쌀은 250万톤의 生産調整을 實施中이지만 異常氣象에 의한 減産이 된 46年度(1.089万톤)에 비하면 多少의 增加. 反面 보리는 多少 減少가 予想되며 畜産物에 있어서는 牛乳는 500万톤을 突破할 것 같고 쇠고기, 돼지고기도 3-5% 增

産되겠으나 鷄卵은 2%의 增加가 予想될 뿐이다. 또한 果實類는 全體에서 6-10% 增加 할 것이며 특히 꺾은 10-15%라는 大幅增加가 予想되고 사과는 2%程度의 減産이 予想된다고하며 野菜는 2%라는 적은 增産이 觀望된다고 한다.

△農産物價格=農産物の 거의가 政府의 價格維持政策에 의해서 1972年度の 農産物價格은 全體로서 前年度對比 2% 上昇이 내다보이며 品目別로는 畜産物에서 쇠고기, 牛乳는 多少 上昇 되겠으나 돼지고기는 輸入이 增加될 것이므로 前年度水準을 若干下廻할 것으로 보인다. 鷄卵은 그대로의 水準이 持續될 것이고 果實은 全體의으로 若干 上昇할 것이나 野菜는 前年度와 같거나 2%程度 上昇될 것으로 보인다.

#### 日本菓子業界 輸入 菓子の 影響을 調査

最近日本에서는 菓子関聯業者 22個団体로서 組織되어 있는 菓子貿易自由化對策本部에서 外國製菓子類가 어느程度 國內業者에게 影響을 끼치고 있는가를 實地 調査하기로 하였는데 菓子輸入 自由化가 菓子業界에 미치는 影響

을 證明하고 同本部가 以前부터 政府에 要望하고 있는 製菓用 澱糖의 消費稅와 輸入關稅의 撤廢 등의 措置를 促進시키고자함이 目的이며 日本農林省에서도 同本部와는 別途로 輸入菓子の 實態를 調査하기로 하므로서 菓子輸入 自由化가 갖어 오는 影響을 官民이 다 같이 調査하기로 된 것이다.

日本菓子貿易自由化 對策本部는 菓子自由化에 対処해 나가기 爲하여 結成된 菓子關係業界의 總本山으로서 全國菓子工業組合 聯合會, 日本조코렐工業協同組合, 全國菓子都賣組合聯合會, 等 메이카와 流通業者의 모임 22個 团体가 參加하고 있다. 1971年 10月 1日에 日本에서 輸入自由化가 決定되기 以前에는 中小企業이 많은 菓子業界로서는 自由化의 影響이 너무나 클 것이라는 理由로 輸入自由化反對態度를 取해왔지만 自由化가 實施된 後부터는 條件付關爭으로 轉換되고 첫째, 澱糖消費稅와 輸入關稅의 撤廢, 둘째 製菓原料인 乳製品(合脂, 脫脂粉乳, 버터一等)의 完全輸入自由化와 關稅撤廢, 셋째 밀가루, 澱粉, 물엿 등의 價格을 國際水準으로 引下시킨 것 등을 關係官署에 要請하였었다.

同本部가 이번 輸入自由化의 影響

嚮調査를 實施하게되므로해서 自由化後 半年을 經過한 다음 輸入 菓子의 出廻가 徐徐히 本格化되어 왔기 때문이며 現時點에서 그 實態調査를 해서 國內業者에의 影響의 浸透樣相을 보고저 함이며 通関統計에서는 올들어 輸入 菓子量은 前年對比 約4倍, (쪄코렐) 칸의類는 約3倍가 되었고 量的으로는 아직 적지만 增加狀은 大端히 크므로 이 調査結果를 根拠로 설탕, 牛乳製品等 原料價格引下를 積極的으로 政府에 要請하겠다고 한다.

### 빵內部에서의 굳기의 傾向

빵貯藏中에 이려나는 物理的性質變化를 老化라고 부르며 오븐을 나온 直後부터 빵의 香氣는 弱해지며 內部는 漸次 굳어지며 껍질은 가죽처럼 變化된다. 기타 빵內部的 物理的性質에도 여러가지 變化가 일어나고 그 結果 吸取能低下, 可溶性澱粉量減少等의 變化가 일어나게 된다. Bice[等은 이들 諸變化를 測定하는 各種方法을 檢討하고 老化의 指標로서 의 이들 諸方法의 評價를 했으며 빵內部的 굳기를 測定하는 方法과 內部的 柔軟度를 測定하는 方法이 老化의 官能的評價와 가장 密接한 關係가있었다고 結論을 짓고 있다.

老化的 程度는 굳기의 測定으로 便利하게 評價할 수 있지만 그것은 굳기의 測定은 簡單한 裝置로서 再現性있게 할수있기 때문이다. 그러나 이려한 境遇 測定에 쓰이는 빵內部的 試料는 빵의 決定된 區分에서 採取하도록 해야하며 빵內部的 굳기는 部位에 따라 다름이 platte와ponte

등의 研究로 明確히되었기 때문이다. platte等은 빵의 中央部에서 取한 切片은 表面側에서 取한 切片보다도 굳어있음을 認定하고 있으며 ponte도 같은것은 認定하고 있다. 即 빵內部的 位置에 따라 빵의 굳기는 다르며 中心部가 가장 굳다는 말이다. 이 빵內部位置가 다름으로 해서 굳기의 패턴을 300~1.500 g 크기의 빵으로 찧틀구이의 것과 바로구운 두가지 빵으로 調査했다.

도-어 界面活性劑를 添加하여 다 이 굳기의 패턴에는 影響을 미치지않았으나 位置에 關한 굳기의 Index 回歸係數는 貯藏期間의 增大에 따라서 增大하였다.

이 경우 빵의 老化는 가장 이려나기 쉬운 溫度인 1℃에서의 增大가 가장 顯著하였다. J, Sci, Food, Agric, 22, 470 (1971)

### 개스크로마토구라피-에의한 아미노酸定量

生物體蛋白質인 20가지의 아미노酸을 N-트리후로아세질n-부칠과 TMS誘導體等을 形成시키는 方法으로 개스크로마토구라피에 의하여 定量할수있음이 明白해졌다.

아미노酸은 直接 試料에 스릴誘導體로 하는 方法으로서 그 所要時間은 15分으로 短縮되었다. 또 蛋白質을 145℃로 4時間에 迅速히 加水分解시키는 方法을 開發했는데 이 方法은 從來널리 쓰이던 110℃로 22時間法에 比等하였다.

分析은 리보뉴클레아제, 牛血清, 알브민, 標準아미노酸混合, 血漿 人尿, 大豆粉, 옥수수等に 對해서 試圖해보았다.

또한 마이크로그램以下の 微量

의 아미노酸分析法에 對해서도 檢討하고 아포로 11號, 12號가 갖은 澱微粒子의 물 抽出物에 對해서 分析을 해 보았는데 4 ppb以上の 蛋白質아미노酸은 存在하지 않음이 確認되었다. J, Agr, Food, chem, 19 (4) 605 (1971)

### 品質 좋은 새로운 스탁食品製造法

뛰어난 텍스처와 훌륭한 食感을 갖인 膨脹化된 스탁食品의 製造法에 改良이 加해졌다. 이는 穀粒의 外皮에 處理를 加하고 風味料를 添加시킨다음 膨脹化시킨다. 다음 膨脹化된 이것을 粉末化 하는데 이 때 적어도 澱粉은 어느 程度 糊化되어 있는데 이 가루에 다물을 加하고 반죽을 한다. 그리고 희망하는 크기로 찧틀을 만드려 最終的으로 이를 加熱하면 된다. 예를 들면 水分食量에 12%의 乾燥 yellow corn 100pounts 를 그의 水分食量이 約12%가 될 때까지 增大시킬수있음에 充分한 量의 물을 쓴 0.25%의 石灰水스라리-축에 4時間浸漬시킨다. 다음 이 浸漬處理가 끝난 corn을 每分 10파운트의 比率로 連續式 膨脹化裝置속에 보낸다. 그러면 穀粒은 먼저의 크기보다 約2倍로 膨脹되어 있음과 同時에 糊化된다. 膨脹가 끝난 穀粒은 다음에 粉末化하다. 그리고 水分食量 約 13%의 7.250 그램의 가루에 다물을 加하고 水分이 43%가 되도록 반죽을 한다. 이 반죽한것을 꺼꾸로 回轉하고 있는 두개의 시-팅틀의 사이를 通過시켜 0.04인치의 두께의 시-트를 만들고 여기에 希望하는 크기로 찢은 小片을 코코날오일속에서 約380°F로 35秒間 후라이한다. 이렇 게하여

후라이 한 스낵食品의 水分食量은 約1.5%로 減少되 있고 油脂食量은 約34%가 되어 있다.  
U, S, patent, 3,580,327.

### 日本에서 食品製造에 安全基準設定

日本農林省에서는 食品添加物取扱을 中心으로해서 食品製造安全基準을 作成키로하고 干先 清涼飲料, 洋菓子, 칸디, 양금類에 對해서 安全基準을 設定하였다. 이에 따르면 ① 清涼飲料에는 糖分이 凝固하지 않도록 그라뉴 一糖을 쓰는것이 좋겠고, ② 洋菓子の 膨脹劑로 使用되고있는 炭酸水素나트륨等の 使用에 있어 正確히 計量해서 쓸것, ③ 洋菓子

의 包裝은 徹底히 할것 등의 基準을 내세웠다.

農林省은 이 基準을 지난 5月에 關係業界에 指示하고 食品業界의 協力을 要請했는데 食品添加物 그 自体에 對해서는 厚生省이 食品衛生法에 의거 取締를 하고 있지만 農林省이 마련한 食品製造安全基準은 安全하다고 보이며 메이커가 使用하고 있는 添加物에 對해서 正確하게 計量하여 取扱을 慎重히하도록하는 目的도 있다. 또 最近 各種 食品의 變色, 變形 液体의 混濁等に 對한 비판이 있는 때인만치 事故를 未然에 防止하기 爲한 配慮도 된다. 特히 清涼飲料에 對해서는 甘味料, 着色料, 香料, 糊料, 消泡

劑, 酸味料等 많은 添加物이 含有되어 있지만 이들 添加物의 計量을 目分量으로 하고 있음이 實態調査結果 判明되었으므로 正確한 計量을 하도록 行政指導를 하겠금 되었다. 添加物中에서도 糊料에 對해서는 아라비아고무의 取扱은 特히 慎重을 要한다고 呼訴하고있다.

洋菓자에 對해서는 製造過程의 衛生管理를 充分히 하도록 要望하고있으며 昆蟲의 接近을 防止하도록 包裝에 留意하도록 指導할 方針이라고 한다.



### 高血壓과 스포츠 効果

〔問〕 高血壓에 對한 스포츠 効果에 對하여 알려 주십시오.

〔答〕 血壓은 運動初期에 一過性으로 上昇하거나 輕한 運動을 繼續하는 동안에 차츰 低下하며 運動을 中止하면 運動前보다 低下되는 것이 普通이다.

高血壓이나 動脈硬化가 있는 者에게는 그 程度와 合併症의 有無에 依하여 다르나, 特別한 症

狀이 없고 心臟이나 腎臟에 病變이 없으면, 生活에 不自然한 制限을 加하지 말고 散步, 골프 등 緩慢한 運動을 시키는 것이 좋다.

젊은 者로서 平常 스포츠를 하던 사람에게는 너무 甚하지 않은 스포츠를 계속시키는 것이 좋다. 庭球 또는 水泳도 可하다. 그러나 血壓이 甚히 높아서 收縮期血壓(最高血壓)이 180~200mmhg 以上, 擴張期血壓(最低血壓)이 100~110mmhg 이나 되는 者에게는 散步程度에 그쳐야 한다. 特히 競技는 身體의 또는 精神의 過度의 負擔을 주니 禁止시켜야 한다.

스포츠가 高血壓이나 動脈硬化에 좋은 影響을 미치는 原因의 하나는 適當한 運動을 하면 羈脉

의 鬱血이나 血栓이 形成되는 것을 豫防하고 末消血管의 마사지가 되며 血液의 循環을 좋게 하게 한다. 또 血壓에 對하여서는 精神의 스트레스의 影響이 多大하므로 스포츠로 因하여 精神解放緩解感을 일으켜서 血壓을 下降시키는 作用을 일으킨다. 그러기 때문에 無理하게 高血壓者에 對하여 安靜을 권장하여 運動이나 作業을 制限하면 그사람은 神經質만 일으키고 惡結果를 招來하므로 輕한 運動으로 精神的 緩解를 가져오게 하는 것이 좋은 것이다.

스포츠로 平常 하고 있는 것은 高血壓과 關係가 깊은 動脈硬化의 進行을 늦추어 老化를 防止하는데 많은 도움이 된다.