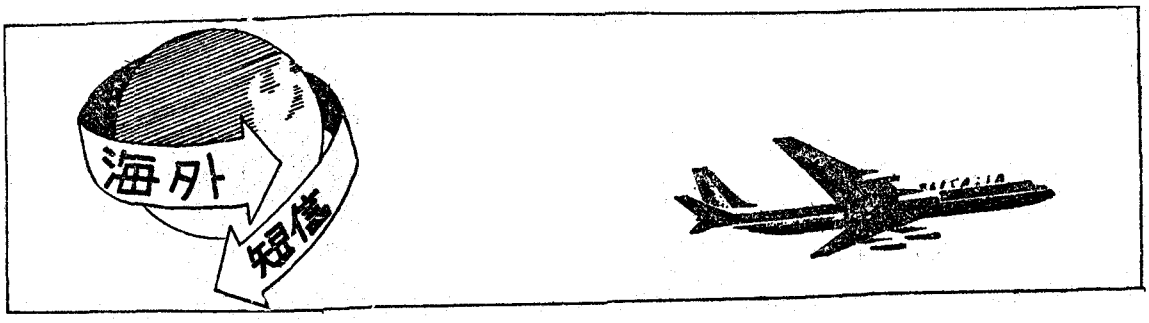


FAO/WHO 合同食品規格(委)開催

最近 瑞西의 저네브에서 FAO/WHO의 合同食品規格委員会가 開催되었는데 후르쯔칵텔, 洋송이, 아스파라가스의 통조림의 暫定規格은 많은 反対意見이 있어 延期하게 되었다.

이 論議는 딸기통조림부터 檢討하기 始作해서 스탶 8을 承認함에 議論이 분분했고 프램통조림의 暫定規格은 承認되지 않았고 委員会로서는 스탶 8에 承認을 要求하도록 提出되었든 나머지 통조림食品에 対하여 그 審議를 中止하도록 決定했다.

이와같이 延期된 主原因은 充填物의 承認과 色素使用에 因한 것이었다.

例를 들자면 딸기통조림의 暫定規格의 檢討에있어서는 主로 시룹이 論議의 対象이되었고 어느나라 代表는 시룹의 定義를 原案中에는 4가지로 区分하고 있지만 이것은 軽시룹과 重시룹과 같이 2種類의 区分으로 充分하지 않은가하는 意見을 말했다.

이와같이 많은 意見이 續出 論議된 다음 委員会로서는 可不를 묻고 賛成17 對 反對14, 棄權 8, 票로 原案과같이 採択하기로 했다.

다음 유-고스라비아代表는 色素를 使用함에 있어 그 態度를 保留하도록 表明하였고, 뉴-지랜드代表는 후르쯔칵텔에 使用하는 체리以外에 色素使用을 禁止해야한다고 力説했다. 그러나 委員会는 딸기통조림에 色素를 使用하는데 対해서는 原案대로 하도록 했다.

結局 委員会로서는 딸기통조림의 暫定規格을 스탶 8로 할것을 採択했지만 이 案에 反対한 나라는 알헨티나, 이태리, 스패인, 멕시코, 印度, 네데란드, 포란드, 베네쥬에라, 벨기에, 독일, 폴츄칼, 유고스라비아, 사우디아라비아等이 었다.

기타 프람통조림規格은 否決되고 라스프베리, 후르쯔칵텔, 洋송이, 아스파라가스 통조림과 같이 스탶 7만으로서 再次 코모디티 委員会에 廻付하기로 했다.

한편, 오렌지쥬스의 暫定規格은 一部修正 하도록해서 採択되었다. 即 可溶性固形物의 合量은 10.5Brix에서 10°Brix로 내리도록한 原案대로 可決했다.

사과쥬스의 暫定規格에 対해서도 一部修正하여 스탶 8에 넣었다.

네데란드代表가 코모디티規格에 清澄剤, 濾過剤等을 리스트앞하는 것은 適当치 않다고 말했고 食品添加物規格委員会에서 食品의 製造加工上 그 目的으로하는 物質을 리스트앞 할것을 要請했다.

結局 사과쥬스規格에 있어서는 GMP(Good Manufacturing Practice)로 濾過剤, 清澄剤를 使用할수있도록 規格이 変更됐다.

其他 스탶 8에 들어간 것으로서는 애프리콧, 복숭아, 배넨타, 포도果汁, 레몬쥬스, 토마도쥬스, 나토륨特殊用途食品, 葡萄糖粉末, 乾燥코코낫, 真空乾燥果実, 野菜,

(버섯을 包含) 等이었다. 또한 스텝 6를 承認된 規格도 많았다.

例로서 日本代表는 1PPM程度의 水銀을 含有하는 물고기를 多量摄取했다고해서 水銀病을 이르키는 일은 없지 않겠는가 하고 말했다.

카나다代表도 이어 同調하고 1PPM程度의 水銀을 含有하는 물고기를 多量摄取했다고해서 아무런 毒性을 나타낼만한 証據가 나타낼 수 없다고 見解를 発表했다.

그리고 水銀을 1PPM 含有한 生鮮은 많이 摄取하는 사람으로서 特히 長期間 그와같은 生鮮을 摄取했을 境遇 여러가지 毒性의 影響은 避할길 없다고 볼 수도 있다고 말하였는데 이 見解는 美国, 독일, 英国에서 支持하였다.

그러므로 次期 生鮮 및 魚肉加工品規格委員会에서 水銀과 其他 金属의 汚染問題를 檢討하도록 期待하게 되었다.

WHO 의 副委員長 바-나드博士는 13個国이 이미 承認을 얻고자 送付한 4種의 規格에 対해서 그 態度를 表明하고 있다고 発表했다. 그는 또한 的 40種의 스텝 9에 들어있는 食品規格을 各国의 承認을 얻기 為하여 早急하게 送付할 것이라고 말했다.

앞서말한 4가지의 規格은「包装食品의 標示」「연어통조림規格」「벌꿀」「残富農業의 許容基準」等이었다. (Food Chemical News. 13. (19) 1971)

카나다에서 마구네슘을 肉製品에 使用禁止措置

카나다의 FDD(Food and Drug Directorate)는 肉類와 그 類似品에 炭酸마구네슘 및 酸化마구네슘의 使用을 禁止하고 이들 두가지의 마구네슘化合物은 쏘세지에 보다 多量으로 使用하고 있는것 같이 보이게 하기 위해서 많이 使用되어 있다고 말하였다.

FDD는 딴 안티케킹剤는 使用할 수 있도록 許容되고 있다고 말하고 있다.

이번에 禁止된 것은 肉類와 肉類似品에 対하여 뿐이며 FDD는 이 点을 明確히 하기 為해서 炭酸마구네슘의 食塩, 프로아솔트,개릭솔트, 오니온솔트, 規格化되지 않은 混合物과 酸代마구네슘 混合物의 使用은 従前과 같이 別文障이 없다고 말하고 있다. 美国에서는 炭酸마구네슘 및 酸化마구네슘과 같이「一般的으로 安全하다고 認定된 物質」GRAR에 挿入되어 있으며 § 121, 101에 올라 (리스트앞 되고) 있다.

FDD는이번 禁止措置에 있어서 이미 業界와 其他 政府機関의 諒解를 얻었다고 말하고 있다. (Food Chem. News. 13, (19) , 1971)

魚肉蛋白濃縮物의 食品私用 을 認可

앞서 美国의 FDA는 魚肉蛋白濃縮物(FPC: Fish Protein Concentrate)를 食品에 利用함을 認可하였고「이 魚肉蛋白濃縮物(FPC)는 営養이 豊富하고 더욱 風味가 있어서 品質이 安定되고 価格이 低廉한 蛋白質로서 世界蛋白質 不足에 対한 最初의 解決策」이라고 하였다.

이 黄色粉末인 FPC는 냄새와 맛이 없는것으로서 80% 以上의 動物性蛋白質과 数種類의 有效한 営養成分과 無机成分을 含有하고 있다.

現在 美国沿岸水域의 未利用魚를 精製濃縮하면 一年동안에 3億人에게 高蛋白質을 供給함에 充分하겠고 또한 費用問題도 1日1人当 50¢以下로 可能하다고 計算되고 있다. 品質이 安定된 製品을 얻기 위해서는 底棲魚를 이소프로파놀로서 三段階에 걸쳐 기름과 물을 抽出하고 溶媒를 加熱시키고 있는 回転式真空乾燥器에 의하여 水分을 含有한 케키(Cake)로부터 除去하고 濃縮物을 粉末로 한다.

現在 美国에서는 一日約15,000

屯의 生原料로서 約 7,400屯의 F·PC를 生産하고있지만 內務省에서는 公開実験用設備와 255万$로 工場을 設立하고 賃貸할 것을 考慮中이다.

한편 카나다에서도 카나다水産研究所(F, R, B)와 商工省의 水産 및 食品部 共同調査結果, FPC를 食品에 利用하는 것을 認可했다. 카나다에서도 全形의 生鮮을 써서도 完全히 営養的이며 最高品質의 蛋白質에 맞먹는다고 発表하고 있다.

이 때문에 数年內 적어도 FPC工場이 1個以上 建設되고 操業할 것으로 보고 있다. 1971年에 처음으로 NS州 Canso에 Cardinal protein Ltd가 設立되고 年間 8,000屯 800万$이 主로 輸出用으로 쓰여질 것으로 보고 있다.

食品으로의 利用은 처음 段階에서는 食品成分의 一部로서 훌륭하게 利用하는것부터 始作해서 이를 食品의 営養改善 目的으로 쓰이며 다음은 輸出市場確保 를 目標로 하게된다.

品質로서는 이소프로파놀抽出法에 의한것은 食品産業이 要求하고 있는 最低品質을 充当할 수 있고 香気, 맛 共히 欠点이 없고 蛋白質含有量은 카제인 量換算蛋白含有量으로서의 食品薬品法으로서도 75%以上임이 要求되고 있지만 카나다의 製品은 90%以上의 것이 生産되고 있다.

FPC는 家庭用이 아니고 営養改良用이기 때문에 食品加工用으로 쓰이며 1971年內에는 FPC를 利用한 食品이 몇가지인가 美国에서 販賣될것으로 보고 있다.

FPC는 貯藏性도 좋아서 콘후렉스나 빵等의 営養価를 低廉한 価格으로 強代改良함에도 쓰인다.

또한 FPC는 1970年 10月에 食品薬品法規定에 依하여 「標準化된 食品」으로 分類되었으므로 営養強化밀가루等의 標準化食品에 쓸수가 있고 使用에 있어서는 「FPC을 含有한다」는 事実을 레텔에 標示할 必要가 있다.

FPC의 欠点으로서는 물에 結合하기 힘들고 熱로서 凝固하지 않으므로해서 加工肉에 混合함에 애를 먹는 수가 있는데 이것도 이소프로파놀法의 改良이 研究되고 있으므로 解消될 것으로 보인다.

또한 콩製品에 添加하면 콩蛋白質이 動物性蛋白質 보다 떨어지는 아미노酸成分을 補完할 수 있으므로 FPC를 少量 添加하므로해서 콩蛋白質을 改善시킬 수 있다. 위에서 말한대로 이와같이 가장 低廉한 動物性蛋白質인 FPC는 世界的으로 보아서 貴重한 蛋白源의 하나로 君臨하리라고 보아 틀림없을 것이다. (JETRO에서)

農産物의 貿易額은 大幅增加

FAO(世界食糧農業機構)에서는 世界農業白書라고 할 수 있는「世界農産物情勢와 展望」을 発表했다

이에 의하면 1970年의 世界農産物貿易額은 大幅的으로 增加하고 있고 只今까지 移越在庫가 많았던 酪農品, 小麦等은 需要의 바란스가 好転하고 있다. 이 結果 同機関에서 앞으로의 短期展望으로서

1. 牛乳, 乳製品, 小麦, 油脂類等 特히 오렌지의 過剩生産의 두려움이 있고

2. 多数의 農産物의 改策変化와 生産者価格変動으로 相当히 回復된다.

3. 農産物의 総需要量은 70年度와 거의 같은 程度의 展望이 보인다- 고 予想하고 있다.

사카린規制에 反論集中

過般 FDA에서 提案하였든 사카린規制, 即, 食品 熱量価를 相当하게 低下시키고자 할때에 限하여 사카린의 使用을 認定한다는 提案은 많은 企業家로부터 反對意見이 나오고 있다. 여러 会社側에서는 特殊用途食品의 公聽会에서 最終的으로 考慮되든가 特

殊用途食品에 対해서는 사카린 使用을 許容해야되며 其 最大使用量은 成人一日当 500mg以下로 規制해야 된다든가 하는 여러가지 反対意見이 있으며 한편, 現在 FAO/WHO의 食品添加物専門委

으로 큰 損失이고 메이카側이나 消費者側에서 보드라도 価格引上을 招来한다고 反論하고 있다.

한편, 코카코라社에서는 特殊用途食品이 最終決定을 볼때까지 사카린規制도 延期되야 한다는 見解이며 標示内容変更은 価格引上을 크게 招来하고 消費者保護에 逆行한다고 말하고 있다.

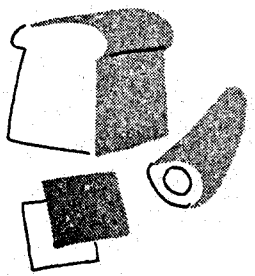
員会에서는 特殊用途食品에 있어서 一日 許用摂取量은 体重 1kg当 15mg以下 또는 体重70kg인 成人의 一日許用量은 1g以下로 定하고 있다. 요즘 레텔標示의 変更을 피하고자 많은 편지가 FDA에 제도하고 있다. 例로서 美国清涼飲料協会에서는 万若 早急하게 変更되지 않는다면 1973. 6, 30에는 提案된 規則은 消滅될 것이라고 말했다. 또한 清涼飲料協会에서는 이와같이 많고 빈번하게 標示事項의 変更実施는 大端히 困難하며 法律로 定해진 期日까지에 変更하기란 不可能하게 된다. 그래서 結果的으로는 経済的

너욱 別個의 問題로서 飲料에 対한 使用量規制의 問題点이 있는데 이에 対해서도 美国清涼飲料協会에서는 FDA의 提案이 飲料나 果汁等에 單独으로 사카린을 使用할 경우 1液量온스当 12mg以下 또는 7mg란 制限은 다음과 같은 理由로 不必要하며 또한 妥当性을 갖고 있지 못한다고 提案하고 있다.

1. 安全性과 公衆健康을 要因으로해서 考慮되어 있지 않은 点

2. 法律에 따라 現在 市販中의 飲料가 万一 사카린 7mg 를 넘어 더욱 좋은 処方이 있드라도 改良하기란 不可能 하다는 点

3. 이와같은 制限은 新製品의 開発을 不可能케 한다고 説明하면서 反対하고 있다.

펩시코라社는 FDA의 提案은 現在存在하는 製品의 濃度까지 사카린使用을 制限함에 있다고 指摘하면서 現在 市中에 出廻하고 있는 製品中의 濃度보다도 사카린과 他 甘味料를 使用하는 경우에 그 許容量을 表面的으로만 低下시키는것 뿐이라고 漆言하고 있다. 即 이와같은 差別은 所謂 食用飲料(Diet Drinks)에 対하여 두가지 製品에 凍結되는 것이라고 말하고 있다. 펩시코라社의 見解로서는 설탕을 少量含有하는 製品을 開発하는 것은 不可能하다고 말하고 설탕의 量을 적게 했다고 해서 많은 糖尿病患者에게 그 때문에 받아드려 진다고 해도 사카린 7mg라고하는 使用量은 結果的으로 甘味가 적어서 消費者嗜好面에서 볼때, 容納되지 않을 것으로 보고 있다.

그러므로 펩시코라社로서는 사카린單独으로 12mg까지로 制限할 것을 提唱하고 있다. 기타 一般加工食品에 対해서도 제네랄후드社等, 数個社로부터 FDA에 対하여 편지로 反対 意見을 보내오고 있다. (Food Chem. News.13. (19,) 1971.)