

## 海外에 農業情報官常駐

日本農林省에서는 海外로부터 食糧을 長期的이며 安定的으로 確保하기 위해서 海外에서의 食糧情報수집, 分析, 利用을 目標로 하는 「國際食糧需給調査室」을 來年度부터 設置할 方針을 樹立하는 한편 同調査室에는 첫째 「海外農業情報官」을 두어 主要輸出國에 常駐시키며 두째 調査室에서는 情報官이 보내온 情報를 中心으로 海外食糧需給動向이나 主要輸出國의 農業政策調査 및 分析 셋째 農林省은 이를 基초로 해서 日本의 食糧政策을 迅速하게 海外需給動向等에 對應할 수 있도록 한다.

構想에 따르면 「國際食糧需給調査室」을 農林經濟局에 두고 여기에서 海外情報를 整理, 分析하고 그 結果를 政策에 反映시킨다 調査室에는 海外農業情報官設置 外에도 必要에 따라서 主要輸出國에 調査團을 派遣시키는 한편 民間團體에 委託하여 海外의 食糧政策을 調査시킨다.

來 74年度는 豫算 8,700萬엔을 計上 定員 7名으로 發足하며 그중 4名을 海外農業情報官으로서 美國, 캐나다, 알헨티나, 남아프리카共和國에 常駐시키기로 했다.

또한 北美와 中南美, 歐羅巴, 아세아, 大洋洲 5個地域에 食糧需給調査團을 派遣, 日本貿易公社에 委託하여 美國의 食糧, 農業政策의 動向을 調査시킬 方針임으로 보아서 世界食糧問題의 觸覺을 곤두세우고 있는 것으로 풀이된다.

## 日本食品工業學會 創立 20周年 맞아

日本食品工業學會는 올해 創立 20周年을 맞이하게 되었으므로 다음과 같은 記念事業을 갖기로 했다.

1, 記念講演會: 11月 15日(木) 場所는 農林年金會館홀, 行事內容은 有功者表彰後, 記念講演, ① 國民經濟로 본 食品產業, ② 食品工業을 뒷받침할 새로운 技術, ③ 單細胞蛋白質과 食糧問題等.



2, 祝賀懇談會

3, 記念出版으로 「食品工業總合事典」出版.

## 에너지不足 食品產業에 파급

石油와 天然가스 不足이 食品加工業界에 큰 恐怖를 불러 이르고 있다. 美國當局에서는 에너지供給의 逼迫狀態는 今年末까지는 繼續되리라고 發表하였다. 地方에 따라서는 가스 供給會社라

든가 石油供給會社가 割當供給 즉 配給制度를 擇하였고 12月에는 옥수수와 共生產者들이 穀物乾燥用 프로판가스 供給을 白鹽館에 要望하였다. 美國政府는 가스會社에 새로히 우물을 파도록 要請하였으나 供給의 早期改善을 決定하는 手段으로는 되지 못하였다. 한편 에너지需要는 점점 增加一路에 있는 것이다.

## 칼포니아州의 農作物收穫展望

美國 칼포니아州에서는 많은 사람들이 氣候와 降雨量에 대하여 論評을 하고 있다.

이 때문에 果實, 野菜類등의 收穫豫想量은 밝혀내기 힘든 狀態로 되어 있다. 즉 올해의 降雨量이 大端히 많았고 農作物被害가 없었던 1971-72년에 比하면 이미 많은 被害가 發生되고 있는 實情이다.

이 結果 토마도의 移殖과 各種 農作物의 播種期가 늦어졌고 시금치, 아스파라가스 등의 收穫時期도 遲延되었다.

한편 果實은 프람, 앵도 및 복숭아類의 開花期는 例年과 같았지만 期待하였던 것처럼 꽃은 피지 않았었다. 이 때문에 今年의 果實의 收穫時期는 늦어질 것으로 보이며 植付當初에 생각했던 것은 收穫時期가 늦어지는 農作物이라 할지라도 어떤 種類의 農作物은 例年처럼 收穫될 것으로 생각되기에 서로를 잘 믹스한다면 例年과 같은 出荷計劃은 세울 수 있지 않겠는가 하고 展望하고 있다. Canner packer, 142(May),

17(1973).

### 多目的水質分析裝置

이는 基本的인 檢研器로서 이  
은 選擇性電極을 使用한 連續水  
質分析裝置이다.

試料水와 試藥의 流量은 自動  
的으로 制御되며 特殊流路에 있  
는 分析容器 속의 電極으로서 分  
析되도록 되어 있다.

이 裝置는 넓은 다이내믹렌지  
를 갖고 있으며 低濃度試料水에  
서도 높은 分解能力을 갖고 있다  
즉 0.05mg/l로부터 0.1mg/l 에  
이르기까지의 廣範圍한 濃度의  
암모니아定量이 可能하고 0.1mg  
/l 附近에서는 0.01mg/l 以上の  
精密度를 갖고 있다. 이 裝置에  
는 여러 가지 모니터는 24의 이  
온 즉 弗素, 硬度나트륨 등에 選  
擇性이 있다.

이 裝置의 特徵은 管理가 容易  
한 點인데 週間 한번 試藥容器에  
試藥을 넣고 3개월에 한번 液에  
接하는 部分의 檢査를 하면 그만  
이다.

두 개의 部分으로 된 아크릴크  
팅된 콤팩트한 裝置이다.

### 第 4 次 國際食品 科學工學會議

#### 스페인 마드리드서 開催

國際食品科學聯合會(IUFOST)  
主催 第 4 次 國際食品科學工學會  
議는 來 1974年 9月 22일부터 27  
일까지의 6일간 스페인의 마드리  
드에서 開催하기로 되었다. 이  
會議는 第 1 次 . 몬톤(1962年度)  
第 2 次가 바류사와(1966年), 第  
3 次가 와신톤(1970年)에서 開催

되었는데 이와 같이 世界의 主要  
都市에서 4年마다 한차례씩 開催  
되었는데 이번에는 IUFOST 가  
正式發足된 以後 처음 있는 會議  
이므로 해서 食品科學, 食品技術  
分野에서 많은 參加者가 있을 것  
으로 豫想되고 있다. 또한 第 5  
次會議는 隣近東京에서 開催되리  
라고 믿고 있다. 이 會議의 科學  
프로그램의 topics 是 다음과 같으  
며 또한 會議는 이외에도 Post-  
Congress excursions, post-  
congress conferences 등 多彩로  
운 行事를 갖일 것도 豫定하고  
있다.

1. Chemistry & Biochemistry of Foods.
2. Physical Properties of Foods.
3. Sensory Properties of Foods.
4. Microbiology of Foods.
5. Food Processing.
6. Food Engineering.
7. Nutritional Problems in Food Science & Technology.
8. Production of Processed Foods of high nutritional Value.
9. Food Safety & Sanitation.

### 過酸化水素 처리食品

#### 메치오닌과 시스틴酸化

食品工業에 있어서 過酸化水素  
를 使用하는 目的은 食品의 保存  
性을 높이는 데 있으며 따로 漂白  
또는 製빵性改良 등의 目的으로  
도 쓰인다. 또한 最近에는 牛乳  
를 過酸化水素로 처리한 다음에

有機鹽素殺虫劑의 分解가 觀察되  
고 있다. 그러나 過酸化水素處理  
가 食品의 營養價에 대하여 미치  
는 영향에 대해서는 거이 검토되  
지 않고 있다. 그래서 카제인과  
魚介類를 過酸化水素로 처리하고  
含硫黃아미노酸分解에 어떠한 영  
향을 주는가에 대해서 檢討를 하  
였다. 처리된 試驗用試料에 대해  
서 메치오닌, 시스틴(시스테인),  
메치오닌셀포키시드, 메치오닌셀  
폰, 시스틴酸 등의 含量을 測定  
하였다. 또 이들 蛋白의 營養價  
에 대해서도 生物學的方法으로  
測定을 하였다. 그 結果 過酸化  
水素처리로서 메치오닌은 거이  
完全히 酸化되었음을 알 수 있었  
고 또한 그의 大部分은 메치오닌  
포키시드레벨로 酸化되어있었다.

처리한 두 試料에 다같이 메치  
오닌셀폰과 시스틴酸이 含有되어  
있었다. 메치오닌셀폰과 시스틴  
酸으로 酸化된 含硫黃아미노酸의  
比率은 蛋白質利用率의 減少率과  
거이 같았다. 이 結果에서 페프  
깃드結合 메치오닌셀포키시드는  
페프깃드結合메치오닌과 같은 것  
처럼 有効한 것으로 示唆되었다.  
J. Sic. Food Agric., 24, 657  
(1973).

### 製빵의 밀가루脂質役割

밀가루 속에 含有되어 있는 天然  
脂質이 製빵에 있어서 어떤 役  
割을 하고 있는가 하는 點에 대  
해서는 論爭의 對象이 되고 있다

많은 研究에서 脂質이 製빵上  
重要的 役割을 하고 있는 것으로  
보아 왔으나 때로는 相反되는 結  
果도 報告되어 왔다.