

국제食糧銀行 創設제의 美 등 14國 食糧會議서

美·日·캐너더 및 유럽 등 14개 선진국 경제학자들은 세계식량위기에 해결과 개발도상국 식량원조를 위해 밀등 곡물을 장기보존, 비축할 수 있는 국제식량은행을 창설할 것을 제의했다.

이 경제학자들은 국제식량은행의 창설 및 이 은행이 관리할 곡물비축량과 어떤 경우에 비축곡물을 방출할 것인지를 공동결정할 국제조약이 곧 체결되어야 할 것이라고 건의했다.

이 경제학자들은 또 국제 식량은행에 비축될 곡물구매기금은 곡물 수출국인 미국·캐너더등과 수입국인 일본등이 공동부담하고 은행주식도 곡물 수출·입국들이 분할하여 소유해야 할 것이라고 주장했다.

農産物 기록적 大豐 美農務省·大豆는 減収

大豆를 제외한 74년도 곡물수확은 기록적인 수준에 이를 것이라고 미농무성이 예고했다.

농무성은 현실점에서 볼 때 내년도 밀수확은 금년도의 4천 7백 80만톤에 비해 3백 20만톤이 늘어난 5천 1백만톤이 될 것이며 옥수수 수확은 금년도의 1억 4천 4백만톤에 비해 1억 5천 9백만톤으로 늘어날 것이라고 예상했다.

그러나 大豆수확은 금년보다 약간 감소될 것이라고 말했다.

世界食糧難 打開策협의 FAO 年次會議 열어

FAO(세계식량산업기구) 食糧計劃 政府간委員會 年次會議가 10월 1일 세계주요 곡물 수출입국을 비롯한 50개 정부대표들이 참석한 가운데 열려 세계식량부족대책과 폭등하는 곡가에 직면한 후진국들에 대한 원조방안을 협의했다.

5일간 열린 이 회의에서는 또



옥수수·보리·귀리 등을 포함한 곡물 전반의 수급상태를 검토하는 외에 세계식량부족을 예방하기 위해 FAO 사무국장「피르마」박사가 제창한 국제식량저장제도 를 연구했다.

이번 FAO 식량계획 정부간 위원회의 회의결과는 10월하순 FAO 상품문제위원회에, 그리고 11월 FAO 총회에 상정되어 검토 된다.

糧穀 1百65萬噸 導入

총액 2억 5천만\$에 달하는 대량의 소맥 및 옥수수가 8개월 이내에 한국에 인도될 예정이다.

미농무성관리들은 최근 단일계약으로는 최대규모의 對韓수출로 간주될 이 곡물의 총량은 소맥 1백 30만톤·옥수수 35만톤으로 되어 있다고 말했다.

이 곡물계약은 9월 중순에 한국의 구매사절단과 미국의 여러 민간업거래자간에 이루어 졌는데 정확한 수입가 및 인도조건 등은 각 계약에 따라 다르나 대체로 인도는 금명간에 단행되어 74년 6월 30일 이전에 완결될 것이라고 농무성 관리들은 전했다.

수수속에 高單位蛋白質

미국의 「피듀」대학 과학자들은 저개발 국가들의 주요 양곡 가운데 하나인 수수속에서 고단위 단백질 함량을 발견, 아프리카, 아시아, 남미 등의 기아지역 3억 인구에 필요한 단백질량을 3배나 더 늘릴 수 있음을 알아냈다고 발표했다.

곧 퇴입하는 AID처장 「존·A 해너」 박사는 과학자들이 「이디오피어」산 옥수수 두 종류에서 고단위 「리신」성분을 발견했다고 말하고 이것을 세계각처의 수수종류와 잡종교배시키면 3-5년내로 저개발국 국민들에게 필요한 단백질량을 3배로 늘릴 수 있을 것이라고 말했다.

「리신」은 아미노산의 일종으로서 사람에게 필요한 단백질의 주요 성분이다.

美·農産物價 하락

미국의 농산물가격은 육류공급의 지원금이 되는 생牛 및 생豚의 가격이 크게 떨어짐에 따라 9월들어 8%정도 떨어졌다고 미농무성이 말했다.

이같은 농산물가격의 하락은 25년이래 가장 큰 것이지만 농산물의 종합물가지수는 아직 작년보다 25% 높은 것으로 밝혀졌는데 농산물의 하락으로 산채 식료품 가격도 다소 내릴 것으로 전망되고 있다.

한편 생牛 생산가격은 9월말현재 1백파운드당 평균 47\$ 20센트이었는데 지난 8월에는 51\$ 80센트, 작년에는 34\$로 거래됐다.

생豚은 지난 8월의 1백파운드당 55\$ 5센트에서 43\$ 80센트로 하락되었다.

일본서 삭카린使用制限

日本厚生省에서는 數年前부터 美國을 위시해서 여러나라에서 논의되어 왔던 삭카린사용에 대하여 오는 11월 1일부터 特殊營養食品의 許可를 받는것 以外の 全食品에 對하여 삭카린使用을 禁止하도록 食品衛生法施行規則과 食品, 添加物 等の 規格基準을 改正公布하였다. 이로서 日本에서는 3年前에 싸이크라메이트 사용禁止措置로 唯一한 人工甘味料였던 삭카린마저 자취를 감추게 되었는데 世界第一의 삭카린 輸出國인 日本에서 제일 먼저 삭카린 使用을 制限하였으므로 業界의 反應이 자못 注目된다.

魚類에서의 水銀除去

最近發表되고 있는 많은 出版物에 있어 比較的高濃度の 水銀이 魚類組織속에 蓄積될 可能性이 있음이 記述되어 있다. Westö에 의하면 여러가지 魚類속에서 檢出되는 水銀의 大部分은 蛋白質의 치올基에 結合되어 있는 메칠水銀의 형태로 存在하고 있다고 한다.

메칠水銀은 사람과 動物에 대해서 危險하다는 것, 그 때문에 이에 대한 關心이 높아졌고 더욱 水銀汚染魚에 대한 最近의 法的規制라고하는 것을 考慮할 때 魚類에서 메칠水銀을 除去시키기 위한 實用的方法에 대해서 檢討를 하였다. 그 結果 써러서 프레룩크한 魚肉一部에 대해 시스템인 鹽酸鹽을 0.33% 含有한 稀鹽酸을 7.5% 添加하고 2時間 동안 抽出하므로써 처음에는 魚肉속에 含有되어 있는 全水銀量의 約 3/4을 除去할 수 있음을 알았다. 같은 條件下에서 1.5cm 부피의 프레룩크한 魚肉切片을 約 2°C에서 24時間동안 抽出處理한 경우 2/3 가까운 水銀이 除去되었다. J.Sci. Food. Agrie., 24, 157(73)

CA 貯藏中 生化學的變化

果實類의 CA貯藏(Controlled-atmosphere)의 目的은 呼吸을 調節함으로써 貯藏期間을 延長시킴에 있다. 감자와 오렌지의 呼吸은 周圍의 酸素濃度を 低下시킴으로써 低下되지만 酸素濃度 5% 및 10%에서 12週동안

貯藏後 뚜렷하게 오피, 프레이바가 發生하고 同時에 高濃度の 에타놀生成을 볼 수 있었다.

감자, 오렌지, 버섯, 포도, 파인애플을 O₂와 CO₂의 濃度を 조절하는 條件下에서 貯藏하고 그의 生化學的變化를 調査했다.

포도의 껍질의 주름(Rind pitting)은 CO₂ 存在로 減少되었다 그러나 이 條件下에 오랫동안 두었을 경우, 껍질에 단 缺陷이 일어났다. 拘緣酸鹽과 사과酸鹽은 貯藏한 모든 果實에 있어서 減少를 나타냈다. CO₂를 10% 含有하는 條件下에 貯藏했든 파인애플, 오렌지와 버섯, 포도에서는 사과酸鹽의 變化가 가장 적었다.

O₂濃도가 낮고 Co₂濃도가 높은 條件下에서는 에타놀濃도가 항상 높았었다.

빵體積測定의 새 方法

빵의 體積測定은 Geddes Cook에 의한 菜種置換法이 發表된 이래 전적으로 이 方法이 使用되었다. 그리고 이 方法은 AACC 公定法으로도 되었다. 그러나 이 方法에서 問題가 없는 것은 아니며 그것은 菜種種子가 靜電氣를 띠기 때문에 種子의 性質에 起因되는 바락키가 이러나기 쉽다는 것이다. 10~25g의 밀가루를 使用하는 製빵試驗이 잘될 수 있다는 것이 明白해 졌지만 이와같은 빵의 體積은 20~200°C의 범위가 된다. 標準菜種置換法은 100g의 밀가루빵용으로 만드려졌기 때문에 이와같이 작은 빵의 體積測定에는 신통치 않다.