

한국의 경제와 사회

## 飲料瓶 코팅技術개발

大日本印化學工業은 月星化成과 공동으로 개스주입, 음료병의 무용제타입·안정코팅기술개발에 성공했다.

이는 유리병 표면에 특수 변성 합성고무 라텍스와 에폭시樹脂를 2중 코팅한것인데, 大日本印化는 코팅재료를, 月星化成은 코팅기술을 개발했다.

이 기술에 의해 콜라같은 개스주입음료병의 내충격성이 강화되어 만약 파손했을 때도 파편이 튀지않아 위험을 방지할수 있다는 것.

大日本印化는 년산 6천톤의 프렌트를 완성하고 月星化成에서도 일산 10만규모의 프렌트를 완성시키고 있다.

## FAO서 食糧難 경고

유엔식량농업기구(FAO)는 개발도상국들의 농업연구부진으로 인구팽창과 더불어 심각한 식량난을 겪게 될지도 모른다고 경고했다.

FAO는 「72년도의 식량과 농업현황」이라는 한 보고서에서 개발도상국들의 식량생산은 비교적 낮았으며 비록 약간의 식량증산이 이루어졌다 하더라도 이것은 인구증가율을 미치지 못하는 수준이라고 지적했다.

보고서는 또 일부국가에서는 綠色革命을 이룩하는데 다소 성과를 거두고 있기는 하나 처음기대했던 만큼의 성과는 거두지 못했다고 밝혔다.

## 世界食糧銀行 창설을

世界食糧전문가인 「브라운」씨는 20년래 최악의 상태에 도달한全世界의 식량부족을 완화하고 食糧값을 기록적인 高價로 치솟게 하고 있는 食糧市場에서의 공포심리를 치료하기 위해 世界食糧銀行을 창설할것을 제의하고 있다. 그는 世界의 食糧貯蓄量 20년래에 最低의 수준에 떨어졌으며 저축량을 증가시킬 가능성

하는 同時에 식량가의 不規則의 변동을 방지할 수 있을 것이라면서 이의 대안으로서는 各國마다 凶年에 대비해서 最小限度의 필요한 비축식량을 확보하는 방법이 있다고 말했다.

그는 全世界의 수출가능한 식량공급량을 主로 소비하고 있는 것은 「貧國들이 아니고 풍요한 나라들」이며 一例로 소련은 올 회계연도에 2천6백만톤의 食糧導入을 계획하고 있으며 다른 나라에서도 이와같은 대량의 수입을 계획하고 있다고 말했다.

## 슈퍼에 王座 앗긴 百貨店

「日本의 小賣業 1百個社」의 72년도 랭킹이 밝혀졌다.

日本經濟新聞조사에 따르면 년간판매액 1천억엔을 돌파한 기업만도 12개사, 1백개사의 총 판매액은 4조 5천 5백 79억엔으로 전국소매총액의 19.1%를 차지했다.

1백사 랭킹에 나타난 가장 큰 특징은 年間 3천억엔 기업이 처음으로 등장한 것.

「미쓰코시」를 누르고 수위에 뛰어오른 「다이에」가 3천52억엔을 기록. 2위의 三越에 1백28억엔의 차를 만들었다.

業態・社別로 보면 「다이에」와 三越의 수위교체에서 상징되는 바와같이 빠화점과 슈퍼의 세력균형이 차츰변해가고 있다.

71년도 랭킹에든 기업은 百貨店・月販店 55사, 슈퍼・生協 35사, 전문점 11사였는데 72년엔 百貨店・月販店 50사, 슈퍼・生協 40사, 전문점 10사로 슈퍼가



이 좀처럼 보이지 않는다면서 「 지난 20년간에 소비량이 크게 늘었기 때문에 事態는 우리가 생각하는 것보다 더 심각하다」고 말하고 있다. 美國 해외개발위원회의 수석의원인 「브라운」씨는 국제통화기금(IMF)의 예를따라 世界食糧銀行을 조정할수 있고價格이一定수준이하로 내려갈때 世界市場에서 食糧을 구입하고 품질로 값이 오를때 이를 다시 팔수있을 것이라고 제의하고 「이는 생산자들에게 적절한 가격유인도 提供

한국의 경제와 사회

백화점은 앞질려 상위에 진출하고 있음을 엿볼수 있다.

그러나 예상규모에 따른 숫자나 경영효과로는 전문점이 백화점이나 슈퍼보다 앞서고 있는데 슈퍼의 경영효과도 점차 개선되고 있다.

### 美國大學生과 冷凍食品

美國의 大學生들이 즐기는 食品은 햄버거, 프렌치프라이, 로스트 미드와 魚類이지만 이 種類의 食品은 冷凍食品으로 하기가 쉽다. 한때 美國의 大學生들은 大學의 寄宿舍보다도 民間의 아파트에서 協同生活을 하는 것이 流行하여 7,200個의 房中에서 折半以上이 空房이 되어버린 일도 있었다. 최근에 학생이 대학에 되돌아가기 시작한 것은 슈퍼마켓에서의 物價高와 自飲가 귀찮게 여겨졌기 때문이라고 생각된다. 위스콘신大學에서도 학생식당에서 냉동식품은 중심적인 역할을 다하고 있지만 냉동식품류는 일시적으로 人氣가 떨어졌다. 학생식당에서는 6,000名의 학생급식을 위해서 고기는 原料로 사서 解體하여 저장하는 方式을 취해 왔었다. 또한 빵도 자가제품이였던 것이 냉동식품의 보급과 더 부터 외부로부터 사드리도록 되었다. 그 편이 싸게 학생들에게 급식시킬 수가 있기 때문이다.

학생들의 냉동식품전체에 대한 평판은 학생수가 감소된 때 메이커들이 고급제품을 공급하지 않았기 때문에 저조했지만 6,000名分의 학생들을 위해서라면 충분히 해나갈 수 있을 것으로 보인다.

앞으로 바라이어티가 풍부한 質이 좋은 냉동식품을 공급하는 것만이 과제로 남을 것이다.

Quick Froezn, Foods. Feb.28 (1973).

### 酪農製品 規制再檢討

英國政府의 食品標準局은 요구루트·加工밀크·크림디저트와 밀크디저트에 관해서 재검토하도록 요청을 받고 있다.

동 표준국은 이를 식품의 法規再檢討에 있어서 식품첨가물과 오염물위원회의 협력을 구할 예정이다. 재검토는 3단계로 나누어 하게된다. 즉 우선 각종식품 법규가 정말로 필요한지 어떤지 또한 요구루트分類의 타당성을 조사하고 있다. 요구루트는 밀크脂肪含量, 과일 기타의 요구루트 첨가물의 종류와 양, 향료등에 대해서 分類되어 왔다. 둘째와 셋째 단계에서는 요구루트 이외의 가공밀크 크림디저트와 밀크디저트에 대해서 그의 조성·표시·광고등에 대하여 타당한가 어떤가를 재조사할 예정이다.

이들·재조사에 관심이 있는 단체는 의견서를 영국정부식량어업성내 식품표준국 앞으로 제출 할수가 있다.

Food Manufaciture, Dec.9 (1972)

### 마아가린이 버터追放

南아프리카로부터의 보고에 따르면 마아가린에 어떤 종류의 황색착색료의 사용이 허가되면서부터 버터의 판매고가 20% 이상 감소되었다고 한다.

1971. 10. 1~1972. 5. 31까지 의 버터소비량은 전년과 같은 기간의 소비량과 비교해서 약 1/3로 급격히 하락하고 있다.

이러한 경향을 저지시키기 위해서 南아프리카의 酪農關係者는 버터의 가격을 6월부터 kg當 20센트引下하기로 했다.

그러나 판매부진으로 버터의 제화는 늘어만가는 혼편이고 5월 말까지에는 14,000톤에 달할것으로 예상되고 있다. 반면 지난해의 채화는 불과 1.6톤이었다.

南아프리카政府當국자에 의하면 이 황색마아가린의 출현에 의하여 낙농정책을 근본적으로 뜨고고칠 필요까지 절박하게 되었다. 南아프리카정부는 이 때문에 특별위원회를 설립하고 마아가린에 축출될려고 하는 버터문제를 들어 낙농업의 장래에 대해서 될 수있는데까지 상세하게 계획을 세우고 있다. 금년의 버터소비량은 56,000톤 내외가 될것으로 예상되고 있다. 1971. 8~1972. 5월 말일까지 사이에 황색마아가린은 17,000톤, 무색마아가린은 11,000톤이 판매되었다.

Food Manufacture, Dec.7 (1972).

### 食品着色料의 法的規制

사람의 식용이 되는 食品着色料에 관해서 EEC의 규제와 英國內法規와를 조화시킬 필요성이 있다. 英國政府當局에 의하면 그와같은 조정을 시도할 경우 현재 생각하고 있는 安全基準을 결코 낮우어 생각할 것도 없고 消費者의 건강보전에 대한 고려에도 변

경이 없다.

英國政府나 EEC當局도 사용되는 착색료가 단순하게 安全함이 증명되거든 사용할 필요성을 중요시하고 있다. EEC에서는 사용한 착색료와 그 희석제 착색료의 순도는 특성, 그의 표시등을 규제하고 있다. EEC의 규제와의 조정결과 종래 英國內에서 사용허가되고 있든 식품착색료중 다음 7종류가 사용금지되게끔 되었다. 즉. Red 10B, Red6B, Fast Red E, Oil yellow XP, Oil yellow GG, Red FB Violet BUP이다. 또한 세로히 사용허가된 9종의 착색료는 Indanthrene Blue, patten Blue V, Quinolene yellow, Brilliant Blue FCF, Violet 6B 및 Methye Uiolet, Pigment Rubine, Burnt Vmber이다. 마지막 3種類는 제한부로 사용허가되었다.

Methyl Violet를 감귤류의 외피라든가 날고기와 未加工肉의 매스킹용에만 사용할수가 있다. Food Manufacture, Nov.7(1972).

### 애매한 包裝 禁止措置

美國에서는 非食品製造業者는 食品包裝으로 혼돈할만한 애매한 容器를 쓰지 못하도록 FDA(미국 식품의약품국)에 의해서 조치가 내렸다. 이는 글자를 읽을줄 모르는 아이들이 풀링缶이나 종이 용기에 넣은 非食品液을 우유나 과일쥬스로 잘못알고 이르킨 사건이 빈번하게 발생했기 때문에 취해진 조치이다. FDA는 크리너, 왁스·포릿슈 기타의 非食品製品에 대해서 食品과 誤解될만한 일

이 없도록 애매한 包裝을 하지 않도록 要求하고 있다. Food Engineering 44(12)19 (1972)

### 스틸缶의 再利用

美國鐵鋼研究所의 R.T.Willson 氏의 말에 따르면 현재 美國에서 生產되고 있는 스틸缶에는 적어도 25%의 재생원료가 사용되고 있는데 缶의 再生利用度는 앞으로 더욱 늘어날 展望이므로 1972年 6月에는 50%에 이르렀다고 한다. 많은 도시에서는 도시폐기물로부터 缶을 회수하기 위해서 磁石를 利用한 缶回收裝置를 設置하기 시작했다. 1972年度에는 22億 5萬個의 缶이 美國內 22個 도시에서 回收되었고 1973年에는 30億個의 缶을 回收할것으로 내다보고 있다. Food Eng. 44(12) 29(1972)

### 中國은 深刻한 農業危機

에카페 (國聯아세아極東經濟委員會)의 72年度 아세아 極東經濟報告에 의하면 71년의 農業生產의 伸張(前年對比)은 1.9%, 그 중 食糧生產의 伸張은 1.3%로서 70년의 4.0%, 4.6%에 比하여 모두 大幅의으로 下廻하고 있으며 72年은 이보다 더욱 下廻할것으로 내다보이며, 아세아地域의 農業不振의 度를 더욱 強調하고 있다.

그 가운데에서도 8億 가까운 인구를 갖고있는 中國에서의 農業不振은 簡直 深刻하여 最近數年的 狀況은 이미 “農業危機”라는 말이 아닌 “飢餓”이라는 말로 밖에 表現할수 없을 만큼 深刻化

되고 있다. 이와같이 中國의 農業不振의 原因은 무었인가 하면 71年과 72年과같이 今年도 天候의 징조는 그다지 좋은 편이 못되는 實情이며 積雪量은 적기때문에 저수시설에는 충분한 water이 없는것이 重要한 原因의 하나다.

現存 中國內에서 危機的狀況下에 있는 地方을 들자면 넓은 中國의 國土를 거이 網羅하게 되며 이들 모든 地方이 한결같이 물의부족으로 고민하고있는것은 아니고 甘肅省, 內蒙古等地에서는 灌溉등은 잘되고 있지만 山西省, 陝西省에서는 省全體가 가뭄으로 兇作이豫想되며 더욱 한발에 의한 환경이변 때문에 虫害發生이 염려되고있다.

農業不振이 數年間계속되었기 때문에 한발이나 洪水때문에 農土를 지키기 위한 灌溉計劃이 當初보다는 훨씬 不充分하고 지연될것으로 염려되고있으나 현실문제로서 과거 2年間 기후상태가 나빠서 앞으로도 희복될 희망이 거이 없기 때문에 灌溉施設, 治水機能의 改善은 急先務인 것이다. 江西省에서는 올봄 봄이나 저수지의 擴充作業에 종사하고 있는 農民에게 「質과 量은 다같이 重要한것이며 또한 현재 진행중인 계획도 올바르게 完了시키지 않으면 아무쓸모 없는 것이되고 만다」라는 두가지점을 省政府가 強調하고 있다. 72年 겨울부터 73年봄에 걸쳐서 灌溉問題背景을 解決하는 일이 종전부터 순조롭게 이루어졌다면 中國은 올해 한발이라든가 洪水로부터 農作物은 昨年과 같은 정도로는 지킬수 있을 것이다.