



올해 코피需要 충족
—世界 總生産 8千30萬백으로—

1974—75년도 전세계 코피 생산량은 8년만에 처음으로 수요량을 넘을것 같다.

미농무성 FAS는 74—75년도 세계 코피 총생산량이 8천30만백(1백, 32, 276 파운드)으로 전년도의 6천4백40만백보다 크게 늘어 날것이라고 내다봤다.

이가운데 수출가능량은 6천만백으로 생산이 저조했던 73—74년보다 1천6백만백, 그리고

72—73년보다 1백만백이 많은 것이다.

지난 5년동안의 연평균 수출량은 약 5천6백50만백의 수준에 불과했다.

코피생산국들은 74—75년도의 생산증가로 코피값이 떨어지지 않을까 우려를 나타내고 있다.

74—75년 총생산량은 수요량을 약 3백만백쯤 상회할 것으로 예상되고 있다.

이 공급과잉분이 비록 양적으로는 얼마 안되지만 값의 내림세를 억제하기 위해 카페·몽디알(생산국회의)이 뉴욕 및 런던시장에 개입키로 했다는 최근의 보도가 있은뒤 혼란상태에 빠진 세계 코피시장의 가격 조절기능에 영향을 미칠 것은 당연하다.

최근 브라질, 콜롬비아, 코트디브와르, 그리고 포르투갈 등이 결성한 카페·몽디알은 세계시장에로의 공급을 억제하기 위해 자체조직을 강화할 뜻을 비쳤고 中美국가들도 코피값이 오를때까지 코피수출을 중지하겠다고 발표한적이 있다.

야자유 生産 2百50萬톤 예상
—73年 보다 29萬1千톤 增加—

74년 세계의 야자유 생산은 계속 증가추세에 있다. 미농무성은 73년보다 13%, 즉 29만1천톤이 증가한 2백50만톤에 이를 것으로 예상했다.

이같은 증가분의 50% 이상은 西말레지아의 순조로운 강우와 경작면적의 증가로 인한 증산에 상에 연유한 것이다.

인도네시아의 자바와 코트디브와르역시 확장된 경작면적으로 인해 증산이 예상되는데 자이레는 주요생산 및 수출국으로서 유일하게 74년에 생산감소가 예상된다.

이들 5개 국가가 74년 야자유생산의 약 65%에 해당하는 1백70만톤을 생산할 것으로 예상되는데 수출면에서 보면 금년도 세계 야자유 무역량의 약 98%인 1백50만톤을 수출할 것으로 추정된다.

전년도보다 22%가 증가한 이 수준으로 따지면 야자유 수출량은 세계 식물성유 수출국중 제 4위를 차지하게 되는데 이는 식물성유로서 야자유의 중요성이 점차 증대되어 가고 있음을 반영하는 것이다.

콩단백식품 SEAPRO開發

—蛋白質 18% 脂肪 16% 등으로—

미국의 마이루스연구소의 마아살연구 반이 어개류에 흡사하도록 특수처방으로 만드려낸 세계최초의 콩단백에 의한 대용품으로서 씨-프로(SEAPRO)라는 것을 내놓았다. 씨-프로는 길이 36인치, 직경 4인치의 10파운드의 덩어리로 판매되고 있다.

그의 식품용증량제는 흰색에 무미이며 냉동 상태에서는 무한으로 보존할 수가 있다.

씨-프로는 어떤 어개식품과도 근사하게 만들 수 있도록 되어 있다.

콩단백은 이미 냉동식품업계에서는 냉동인 스타트요리, 미이트파티, 미이트볼, 미이트파이, 전채요리의 형태로 널리 쓰이게 되었다.

마아살연구반은 씨-프로는 어개류와 조화할 수 있도록 과학적으로 고안된 최초의 콩단백 제품임을 주장하고 있다. 씨-프로의 혼합율과 혼합방법에 따라서는 가공어개류식품 메

이커는 계에서는 40%까지, 새우에서는 35%까지 코스트를 절감시킬 수 있다고 씨-프로측에서는 단언하고 있다. 이렇게 코스트다운이 가능할 뿐아니라, 제품의 맛과 전반적외관은 순수한 어개류제품과 전혀 구별할수가 없다고 마아살반은 설명하고 있다.

製빵에 마이크로웨이브이용

—주방·公共團體·病院등서 利用—

미국코로라드州立大學食品科學 및 營養學部の K. Lorenz氏等은 마이크로웨이브利用에 의한 제빵가능성에 대하여 연구하고 용기와외 관계, 발효는 처리시간의 영향 및 관능검사를 하고 그 유용성을 보고하고 있다.

1972년. Stein은 식품을 마이크로웨이브가 열함으로써 分子勵起를 이끈다고 보고하고 있지만 녹초단과는 큰 투과력을 갖고 있기 때문에 가열된 식품은 식품전체가 균일한 온도에 의하여 나타나는 것처럼 열의 편중이 없게 된다. 높은 분자량의 식품과 함자방식품은 즉각 마이크로웨이브를 흡수하고 조리되거나 구어지게되지만 모-든 물질과 재료가 마이크로웨이브의 에너지에 의해서 가열되는 것은 아니고 대부분의 프라스틱재료, 유리 및 종이 등은 마이크로웨이브를 전도하여치우므로 가열을 받지 않는 것이다.

이와같은 재질은 조리용기로서 이용된다. 금속은 마이크로웨이브를 반사해치우므로 가열되지 않으나 제조공업은 이들의 이용을 권장하고 있지 않다.