

## 蘇 코카콜라社와 提携

### 음료수등 食品工業분야

소련은 코카콜라社와 영양강화 식품, 향차 및 각종 음료수생산을 포함하는 광범위한 식품공업 분야에서 협조 할것을 내용으로 하는 장기협정에 조인했다.

이 협정은 늘지·진조지등에서 과일·채소 등을 경작하기 위한 연구와 실험을 공동 실시한 것도 규정하고 있다.

코카콜라社와 소련은 이밖에 각종 관제장비의 개발에도 협력 할 계획이다.

## 西獨·農産物 輸入 급증

### 美서 지난해 15億弗

서독의 對美농산물수입은 지난해 6억 4천만弗의 77%가 늘어 기록적인 15억\$에 달했다.

交易확대로 미국의 西歐농산물 시장점유율은 9.7%에서 12.7%로 늘어났는데 72년에는 西獨의 對美全輸入品중 4분의 1이 농산물이었는데 비해 73년에는 3분의 1이었다.

## 蛋白質利用방법 開發

### kg當 加工費도 적게들어

지금까지 불가능하게 여겨졌던 미생물 함유 단백질질을 이용하는 새로운 화학적 방법이 스톡홀름에 있는 王立技術學會의 젊은 연구단원에 의해 개발되었다.

여러형태의 酵母를 포함하는 미생물은 풍부하고도 귀중한 농축단백질을 포함하고 있으나 단단한 세포막에 싸여 있어서 사람이 소화할 수 없었다.

이를 이용할 수 있는 새로운 화학기술적 방법이란 이미 식품

업계에서 사용한 바 있는 粉碎法을 응용한 것이다.

이 연구단은 실험중 5릿트들이 의 소형 실린더를 사용했으나 계산의 결과 년간 10만톤 수준 생산의 kg당 미생물 가공비가 최저임이 밝혀졌다고 나이·테크니지가 밝혔다.

## 밀輸出 11億부셀

### 72年 비해 4千萬부셀줄어

미국의 소맥 및 소맥분수출은 6월 30일로 끝난 73-74년도의 마지막 2일 동안 52만부셀을 기



록했다.

이로써 지난해 7월 1일 시작된 73-74년도의 총 수출고는 11억 4천 5백 89만 7천부셀로서 지난해 72년의 11억 8천 7백 10만 7천부셀에 비해 다소 줄었다.

## 오징어 韓國서만 輸入

### 中國·기타地域 제한조치

자유중국이 한국이외의 기타지역에서는 오징어를 수입할 수 없도록 제한조치를 했다.

지난해 11월 우리나라가 일시

오징어를 전면금지 했을 때 자유 중국은 기타 지역에서도 수입할 수 있는 길을 터놓았으나 지난 7월 6일자로 오징어는 한국에서만 수입할 수 있도록 제한조치 했다

## 小麥수확 12%增産

### 美·19億 3千萬萬 부셀로

미농무성은 금년도 소맥경작수확은 73년도 수확량보다 12% 많은 기록적인 19억 3천만 부셀이 될것이라고 발표했다.

농무성 수확보도국은 일부 지역이 가뭄·호우 및 작물충해 등 때문에 당초 예상보다는 수확에 상량이 크게 줄었다고 말했다.

한편 옥수수, 수확량도 작년보다 9%가량 증가될것으로 예상되고 있는데 74년도 옥수수·콩 및 기타 농산물 수확예상량에 대한 발표는 9월 초순경에 있을 것이다.

## 大規模 밥工場 건설

### 2次 加工品の 生産도 서둘러

미곡도매업자인 日本石川縣米穀은 일본최대규모의 炊飯工場을 건설, 여관 및 도시락업자들에게 밥을 판매할 계획이다.

8월중에 공장이 준공되는대로 우선 하루에 1만식을 예정하고 1년후엔 7만식으로 늘리고 2차 가공품도 생산할 계획이다.

## 프리쿠라이스 開發

### 日清食品, 3분이면 食事가능

日本日清食品은 뜨거운 물을 부은뒤 3-5분후면 먹을 수 있도록 특수가공한 새로운 쌀 프리쿠라이스를 개발했다.

이 새로운 쌀의 특징은 ①뜨거운 물을 붓고 3-5분만에 맛있는

밥이 꽤 나오고 ②원료미는 新·舊米나 内外米등의 구별없이 거의 균질의 프리크라이스로 가공할 수 있으며 ③보통상태에서 2년간은 보존할 수 있어 학교·직장급식등의 업무용에도 非常食·備蓄食등 용도가 광범위한 것 등이다.

이회사는 量産 플랜트가 가동되면 연간 2만톤을 생산할 계획인데 현재 13개국에 수출할 계획이다.

### 官能検査員 선발과 훈련 시각·식별·미각으로 分類

미국 캘리포니아에 있는 Foremost 식품회사 연구개발센터의 S.L. Martin씨는 회회사에서 실용화한 관능검사의 형태 및 검사원의 선발과 훈련방법에 대하여 연구하고 그 성과가 극히 유니크한 아이디어임을 말하고 있다.

식품의 관능검사를 위한 심사원의 선발과 훈련 및 관련되는 항목은 American Society for Testing and Materials (ASTM)에 의하여 작성된 참고문헌의 크기로도 알수 있듯이 대단히 광범위한 테마인 것이다. 관능검사를 다음과 같이 세 범주로 나누었는데 즉 시각테스트, 식별테스트, 묘사하는 향료와 맛의 분석인 것이다. 그리고 제품개발의 미각테스트 또는 소규모의 소비자테스트를 하여 참고로 한다. 제품개발작업은 시각분석 또는 묘사할 프레이바와 텍스처의 분석과같이 시작되지만 시장개발부에 의하여 개발된 완전한 신제품의 경우는 2-3명의 제품개발원이 15~20가지의 다른 프레이바를 골라내어 몇가지의 시험적인 공식을 만들므로 해서 시작한다. 우리들은

시각테스트가 단순한 방법이며 때때로 이용되고 있는 방법이므로 이를 참고로 하였다. 또 경쟁상대가 제품을 현재 시장에 내고 있을 때는 묘사프레이바 분석으로부터 시작한다. 프레이바의 프로펠은 제품개발자에게 그 시각테스트를 시작하기 위한 좋은 기초를 주게되고 한번 개발자가 몇가지의 표준전본을 입수했을 때 그에 대하여 회사내의 사람들과 같이 식별테스트를 한다. 이 테스트는 기호, 판별, 순위의 각테스트로 되어 있으며 표준전본에 대한 사내테스트가 잘 되었을 경우 시료는 다음으로 소규모인 소비자테스트를 받게된다.

이 테스트가 잘 되었을 경우 제품은 포장디자인, 목표시장 및 가격구성에 대한 상세한 분석을 위하여 시장개척부에 회부된다.

파넬의 선발과 훈련량은 관능검사의 형태가 요구함에 따라 변화한다. 훈련은 소비자파넬의 경우에는 필요로 하지 않으나 프레이바와 텍스처의 식별분석의 경우에는 철저한 1년 코오스가 된다.

모-은 표준전본에 대한 모-은 프레이바의 가능성에 관하여 수정된 관능검사를 합은 불가능한 일이며 제품개발을 성공시키기 유하여는 절대로 Bench top Screening이 필요한 것이다.

(Food Technology. 11 1973)

### 日·설탕값을 引上 1kg당 2百 31圓으로 승인

일본 農林省은 가격 동결 품목으로 되어있는 설탕의 소매가격을 1kg당 1백 86圓에서 2백 31圓으로 인상했다.

인상실시는 7월 17일부터지만 인상률은 24.2%인데 인상을 인

정한 것은 원료의 80%를 점하고 있는 原糖의 수입가격이 폭등하고 있기 때문이다.

### 日·包裝規格을 통일 3個年計劃으로 食料品을

과잉포장으로 내용의 차이등 일용품 포장규격이 문제되고 있는데 日本通商工業技術院은 75년부터 3개년 계획으로 식료품의 포장규격을 정하기로 했다.

대상은 간장·식초·된장등 35개 식료품인데 현재 식료품의 포장규격은 가지각색의 상태에 있다.

### 첨가물 사용기준 재검토

#### 日·37個 品目を 대상

일본후생성에서는 식품첨가물 사용을 필요한 최소량으로 주된다는 기본방침아래 현행 사용기준을 재검토함에 5개년계획을 수립 검토도부터 착수하기로 했다.

최근에 수은, 농약등 첨가물이 이외의 유해화학물질과의 복합작용이 걱정되므로 식품의 제조기술, 판매형태가 사용기준설정당시의 달라졌다는 점에서 기준치를 가능한 낮추는 방침인것 같다. 또한 최근 관심이 쏠리고있는 살균제 AF<sub>2</sub>에 대하여도 초년도의 재검검대상이 되며 AF<sub>2</sub> 사용식품을 콜드체인활용으로 주려나 간다는 새로운 각도에서의 검토도 시작했다. 5개년계획에서 사용기준을 재검검할 첨가물은 세균의 번식을 억제하는 보존료, 살균제, 산화방지제 및 표백제중 37개품목이며 이를 쓰고있는 식품은 67종류에 이르고있다. 현재 쓰이고있는 첨가물은 착색제등을 포함해서 337개품목에 이르고 있는 것이다.