

食品工場 廢液 資源化 日, 再生システム 開發키로

일본농림성은 식품공장의 폐액을 비료나 사료등에 이용하는 자원화 계획을 마련했다.

이 계획에 의하면 올해부터 ① 식품콤비나트등 공장 밀집지대를 대상으로한 폐액의 회수에서 재생이 용가지의 시스템개발 ② 자원화의 전제가 되는 중소식품공장의 지역 공동공해처리 시스템의 설계등을 실시한다는 것이다.

식품공장 폐액은 유해물질은 아니나 BOD(生物化學的 산소요구량)數値가 높아 수질오염에 관계되어 공장폐액의 처리가 큰 과제로 되어왔다.

코코넛油 加工工場건설 印, 比合作 日產3百톤規模

인도 벌라그룹의 통가바드라工業과 필리핀차관단은 日產 3백톤의 코프라 압축용량을 가진 코코넛加工공장을 필리핀 남부 참보양가省에 세우기로 했다.

공사비 7백28만弗로 결설될 이 공장은 뛰어어 日產 5백톤용량으로 확장될 것이며 그 생산품 가운데 90%는 인도 최대의企業聯合인 벌라그룹의汎 세계적 조직망을 통해 미국과 유럽에 수출될 예정이다.

76년부터 완전 가동될 이 공장의 제품별 생산용량은 온간 코코넛油 5만5천9백50톤, 코프라 케이크 3만1천5백90톤이다.

世界코피 減產예상 輸出可能量은 4千6百萬袋

73-74년도 세계 코피 수확은 전년도 실적보다 6분의 1이 줄어든 6천5백30만대가 될것이며 그 중에 수출 가능량은 작년 실적보다

22%가 준 4천6백만대가 될것이라고 英聯邦코파사무국이 전망했다.

미국을 제외한 세계 주요국들의 코파 소비가 작년 중 증가했지만 금년도 감수로 심각한 부족현상은 나타내지 않을 것이라 한다.

왜냐하면 73-74코파년도초의 주요 수입국들의 코파 재고가 비정상적인 만큼 많은데다 수출국의 재고도 풍부해서 공적기관의 보유량이 4천3백만대나 되고 브라질내의 개인소유 재고도 4백50만대나 된다는 것이다.

粒子狀에서 접촉시켜 순간적으로 微粒子狀의 균질한 生地를 만들 어낸다.

그 결과 글루텐형성이 충분히 이루어져 면질은 탄력성이 풍부하여 손으로 쳐서 만든 음식의 맛이 난다는 것.

종전의 소맥분 미서는 소맥분과 수분을 투입. 회전날개로 저울으로써 수분의 분산과 침투를 촉진하여 소맥분속의 단백질이 글루텐으로 전환되는 것을 기다리는 방식이었다.

우유生産 점차 감소

과대한 投資 요소로

뉴질랜드의 낙농업은 지난해 낙농품수출이 기록적인 수준에 도달했음에도 불구하고 여러 가지 어려운 문제에 직면해 있다고 미국농무성 간행물 海外農業이 밝혔다.

海外農業은 첫소주자의 감소와 낙농품 대신 우육생산으로의 전환으로 72-73년에 우유와 기타 낙농품 생산이 감소되고 노동력 부족과 과대한 투자요소로 젊은 일꾼들의 낙농업 경영이 감소되고 있기 때문이라고 지적했다.

飼料用 단백질 抽出 美, 종이등 폐기물 利用

미국의 과학자들은 폐기물에서 콩과 고기보다 영양이 많은 동물사료를 추출해내는데 성공했다.

루이지애나州立大學의 세실·데일리 교수는 종이 나무 및 직물폐기물을 분해하여 합성 단백질로 전환시키는 박테리아·셀룰마나스를 추출하는데 성공했다.

50kg의 폐지로 60%의 단백질이 함유된 사료를 25kg 만들어



현재 코파가 부족한 것은 작년 중 수입업자들이 비축용으로 대량 매입을 서둘렀었기 때문이다.

새 小麥粉 박서開發 攪拌시간 30分의 1로 短縮

일본의 구레나이商社는 제면공정 등의 혼합을 연속적으로 하고攪拌시간을 종전 機種에 비해 30분의 1로 단축할수 있는 소맥분 박서를 새로 개발했다.

종전의 박서는 소맥분에 대한 수분의 균일한 분산이 어려웠으나 新機種은 소맥분과 수분을 微

낼 수 있다고 하는데 이 과정이 공업화 되기 까지는 수년이 걸릴 것이라고 한다.

한편 사탕수수밭에서 이 박테리아를 발견한 「바다케·스티니바산」박사는 그 과정이 완성되면 이 방법으로 인간의 식량도 얻을 수 있게 될 것이라고 말했다.

農產物 自給度 하락

日本, 89%서 73%로

일본의 농산물 자급도는 72회 계년도 중 73%로 71년 회계년도의 74%, 60년 회계년도의 89%에 비해 계속 하락했다.

일본 정부는 1982년 회계년도의 식량자급목표를 73—77%선으로 잡고 있다.

그러나 일본인이 섭취하는 칼로리에 기준을둔 72회 계년도의 식량자급도는 53%에 불과해 일본인들은 사실상 필요한 식량의 절반 정도를 외국에 의존하고 있는 셈이다.

食肉生產 크게減少

2月中 1百20萬噸生產

미국의 2월 중 식육류생산은 1백 20만톤으로 지난해 2월보다 2%, 올해 1월보다 18%가 각각 감소했다고 미국 농무성 도축보고서가 밝혔다.

쇠고기 생산은 73만톤으로 73년 2월보다 4%가 줄었고 도살전수는 2백54만3천두로 5%가 감소했으나 두당 평균 生體量은 4백 83kg이었다.

한편 돼지고기 생산은 45만5천 톤이었다는데 이것도 전년동기에 비해 2%가 줄었다.

사카린에 새規定

不純物限度 1백PPM以下로

일본 후생성은 인공감미료 사

카린 및 사카린나트륨의 순도시험에 새로운 규정을 설정, 불순물의 한도를 1백PPM이하로 결정했다.

또 사카린나트륨의 확인 시험법 규정에서 融點을 2백26—2백 90度C의 범위로 하고 모두 오는 3월 1일부터 적용키로 결정했다.

小麥 大量輸入 추진

印 2—3百萬噸 규모로

인도는 공개시장에서의 치솟는 소麦값을 억제하고 현 유통체제를 유지하기 위해 앞으로 수개월 내에 소백 2—3백만톤을 수입 할 계획이다.

최근 농업담당국무상은 이같은 계획을 밝히고 73년에 계약된 소백 10만톤은 6월 말까지 도착할 것이라고 말했다.

大豆수출 크게 줄어

美. 小麥·옥수수는 늘어

미국의 소백 및 옥수수의 수출은 증가하고 있으나 大豆수출은 상당히 떨어지고 있다.

지난 5월 19일부터 25일까지 1주일 동안의 수출상황을 보면 옥수수는 지금까지 주간 최고 기록이었던 작년 8월 말보다 약간 떨어진 3천 4백 10만부셸로서 작년 동기의 2천 90만부셸 수준을 크게 상회했다.

太陽熱이용 溫水器개발

日本. 1時間 70—80度까지

태양열을 이용한 새로운 순간 온수기가 최근 일본에서 개발됐다.

진공단열교환기 및 태양을 따라 가는 감속 모터가 구성의 풀자이다.

이 온수기는 물 1백80ℓ의 온도를 1시간에 섭씨 70—80도까지 올릴 수 있다.

穀物不足 年 8萬噸

世界需要 17억톤으로 예상

인구증가와 식량생산이 현재의 추세대로 계속된다면 오는 1985년까지 전세계 개발도상국들은 연간 8천 5백만톤의 곡물을 부족하게 될 것이며 34개국에서 7억에 가까운 인구가 영양실조에 걸리게 될지도 모른다고 한 유엔 기관이 경고했다.

이같은 부족량은 개발도상국들의 수요량에 10%에 해당하는 것으로 수입예상량을 초과하는 것이다.

이 보고서는 전 세계의 곡물수요량이 70년에서 85년 사이에 12억 톤으로 부터 17억 톤으로 증가될 것으로 예상했다.

食糧增產문제 討議

마닐라서 66個國참석

유엔 개발계획 이사회 회의가 66개국 및 각종 유엔기구의 대표와 업자들이 참석한 가운데 식량증산 및 개발도상국의 식량증산원조 문제를 협의하고 6월 24일 3주간의 막을 내렸다.

설탕값 統制해제

美下院의결. 年末부터 적용

美下院은 40년이나된 설탕공급 및 가격통제조치를 오는年末로 해제하기로 가결했다.

그동안 이 법안을 비판해온 「파티·A·페이저」의원은 이 통제 조치가 연간 美소비자들에게 6억弗의 부담을 가중시키고 있다고 주장했다.