



海外市場情報

綿實로 高蛋白食品製造

美國과 이스라엘은 綿實로부터 高蛋白 食品의 製造를 하고 있다.

즉 美國에서는 綿實은 營養價面에서는 食肉과 匹敵하므로 高蛋白食品을 만드러낼 수 있을 것이라하여 몇몇 人士가 熱心히 研究를 하

고 있다.

그리하여 1972년에 테네시江의 National Cotton Council은 綿實의 利用을 促進하고 綿實로 만든 빵을 런던에서 열린 會議에 出品하였고 또한 綿實은 炭水化合物食品(清涼飲料水, 아이스크림, 練製品 等)의 營養補強에 利用이 可能하다고 宣傳하였다.

世界에서 처음인 綿實製粉所는 텍사스州 Lubbock에 세워지고 蛋白含量이 65~70%의 粉末을 生産하고 있으며 蛋白含量 100%의 것도 製造可能하다고 한다. 그리고 綿實粉末과 製造된 高蛋白含量의 쿠키(밀가루의 쿠키에 比하여 2倍以上의 蛋白含有)를 各國의 國會議員에게 보였고 이때 綿實의 價値에 대한 傳單도 동봉하였다.

그러나 그후 Lubbock은 製粉所는 操業을 中斷하였으며 지금은 綿實粉末은 國立研究所가 中心이 되어 生産하고 있다.

한편 이스라엘에서는 離乳食中에 綿實粉末이 利用되고 있다. Micha Shemer氏는 綿實粉末에서 蛋白質을 分離하고 60% 含量의 粉末을 얻었다.

그리고 베이비·포드로 쓰기 위해서 물에 分散되는 粉末을 開發하였다.

이 베이비·파우더의 蛋白質含量은 35%로, 脂肪 15%와 비타민, 必須아미노酸을 含有하고 있다. 여기에다 설탕을 混合하였고 10倍量의 물을 타서 쓰도록 되어 있다.

밀크를 썼을 경우와 比해서 體重增加에는 別差가 없으나 窒素발랜스는 밀크에 比하여 떨러지고 있었다.

Food Processing Industry 42 (Nov.,) 47 (73)

비타민 C 多量投與에 對한

疑問

“여러가지 疾病에 대한 비타민 C의 多量投與 療法는 神話다”하는 論文이 出現했다. 이 論文은 웨일즈大學 R. E. Hughes氏가 發表한 것으로서 비타민 C의 壞血病以外的 效果에 대해서 疑問을 던지고 있다.

비타민 C는 コレ스테롤의 代謝, 뼈의 發育, 류마치스治療, 肋骨의 運動, 鐵의 吸收, 腦의 活動, 감기豫防等に 效果가 있다고 하나 이는 모두 科學的으로 立證된 것이 아니며 氏는 體內組織中の 維生素 C의 缺乏에 의한 스트레스類의 治療에는 效果가 있으나 노벨賞受賞者 포링구博士에 의한 維生素 C의 감기에 대한 效果는 從價의 風說을 信奉한 것이었다.

비타민 C가 知能指數를 크게하는 效果가 있다는 說도 最近에는 腦中の 維生素 C는 投與量과 關係가 없다고 하는 研究結果도 있다. 백취(랏데)는 體重 1kg當 1日 50mg의 維生素 C를 自家合成시키지만 이는 人에서 3~4g에 相當하며 人의 必要量 1日當 30mg에 比較해서 훨씬 많은 量이다.

그러나 랏데나 單動物에서도 마찬가지로지만 體內組織속의 維生素 C의 濃度는 人과 거의 같다고 한다. 경우에 있어 이 多量投與에 의한 藥効는 期待할 수 없으며 또한 長期에 걸쳐 多量投與의 害도 생각치 않을 수 없다고 한다.

Food Manufacture, Nov, 9 (23)

食品經營者懇談會 發足

日本의 主要食品企業 40개社의 經營首腦들은 食品業界內部的 意見·情報交換과 食品産業으로서의 社會的責任을 다하고져 協議組織體로서 요사이 「食品産業經營者懇談會」를 正式으로 發足시켰다.

이 懇談會는 從前에 多元化되었던 食品工業을 한가닥의 窓口로 統合하므로써 橫的連絡을 緊密히 하면서 食品産業經營者는 業界의 地位向上을 도모하기 위하여 設立이 要請되어 왔든 것이다.

最近에 열렸든 第1回 會合에서 發起人代表로 木村鑛次郎氏(財團法人 食品産業센터 會長)을 選出한 外에도 發起人 11名이 그대로 初年度の 일을 떠맡기로 되었다.

이 懇談會의 事務局은 (財) 食品産業센터內에 두며 每月 또는 隔月에 한차례씩 會合을 갖고 食品産業을 둘러싼 重要問題에 대해서 懇談한다. 또 關係官署의 公務員, 學界 및 經驗者 등을 包含해서 協議와 懇談을 하게 된다. 또한 懇談會는 主要食品産業의 經營責任者(會長, 社長, 副社長)으로서 構成된다.

食品産業經營者懇談會의 構成멤버(企業體)는 다음과 같다.

- ① 日清製粉, ② 日本製粉, ③ 昭和産業.
- ④ 日東製粉, ⑤ 日清製油, ⑥ 豊年製油, ⑦ 吉原製油, ⑧ 아지노모토, ⑨ 日清製糖, ⑩ 카고메, ⑪ 큐피, ⑫ 日本冷蔵, ⑬ 大洋漁業, ⑭ 日本水産, ⑮ 日魯漁業, ⑯ 極洋, ⑰ 雪印乳業, ⑱ 森永乳業, ⑲ 明治乳業, ⑳ 伊藤ハチ, ㉑ 프리마렘, ㉒ 森永製菓, ㉓ 東京コ

가코라보트링, ②④ 日本飲料, ②⑤ 야쿠르트本社
 ②⑥ 칼피스食品, ②⑦ 台糖, ②⑧ 大日本製糖, ②⑨
 日清製糖, ③⑩ 三井製糖, ③① 朝日麥酒, ③② 麒麟
 麥酒, ③③ 삼보로麥酒, ③④ 山崎製啤, ③⑤ 日
 清食品, ③⑥ 日本햄, ③⑦ 롯데, ③⑧ 산토리, ③⑨
 第1屋製啤 等.

蛋白質強化 캔디

사람들이 그의 量을 制限當하고 있음에도 不
 拘하고 즐겨 飮食을 嗜할 것이라는 前提로
 美國農務省의 科學者인 C. E. 관델콧氏와
 C. M. 보덴氏는 營養價가 높고 口맛을 좋게
 주며 거기에 市場性을 充分히 갖은 食品을 開
 發하였다.

이 慈養캔디는 水分含量을 줄인 슈크로즈콘
 시럽溶液을 加熱하여 만든 糖시럽을 熱을 食
 히고 脂質이나 프레이바, 營養素를 適當히 混
 合한 것, 그리고 最終的으로 乾燥蛋白質이 添
 加된다. 이 蛋白質은 糖과 같이 加熱했을 때에 이
 러나는 蛋白質의 生物學的 性質에서 오는 損傷
 效果를 피하고자 最後에 添加된다. 또 蛋白質源
 으로서는 高品質의 蛋白質이 效果의이며 많은 種
 類에 口맛을 좋게 할 수가 있다. 즉 一般的으
 로 脫脂乾燥밀크나 콩分離蛋白質, 카제인混合物
 이 이 實驗에 使用되었다.

綿花種子나 피이날, 魚蛋白質濃縮物 等を 使
 用하는 方法도 考慮할 수가 있다.

合成비타민이나 미네랄添加物도 또 添加하
 는 것이 可能하지만 이 研究者들은 天然物이
 보다 어필한다고 信奉하고 이스트를 利用하였
 다.

이 경우 몇가지의 비타민 특히 A와 C는
 不足成分으로서 直接添加할 必要가 있었다.
 이 새로운 캔디의 蛋白質의 品質은 카제인에 類
 似하여 蛋白質源 으로서는 最高의 것이었다.
 Food Eng. Nov. 65 (73).

아메리칸·푸드·페스티벌 日本에서 開催

美國農務省海外農業局에서는 74. 4. 16~19
 까지 4日間 日本東京都平和島所在 東京流通센
 타에서 「아메리칸 푸드 페스티벌」을 開催한다
 고 한다.

이 페스티벌은 日本의 貿易振興會의 後援으
 로 美國農務省의 外廓團體(6個)를 包含한 28
 州 121個社가 參加하여 열리게 되는데 日本에
 서 지금까지 열렸던 어떤 展示會보다도 가장
 大規模인 것.

이번 53個社가 日本市場에 處女出品, 紹介
 되어 過去 한번도 日本에서 販賣된 적이 없는
 여러가지 製품을 展示하게 될 것이라고 한다.
 出品豫定은 植物蛋白質카즈레즈, 卵製品(옴레쯔
 등) 슬라이스파인애플 등의 新製品, 冷凍食品
 外에 와일드라이스, 통조림, 다이엘프루즈,
 다이엘카디, 쿡키, 乾燥치킨, 비프엑키스,
 프리즈드라이食品 等 여러가지.

이미 日本市場에서 紹介된 加工肉, 菓子통
 림, 野菜, 調味料, 스우프, 주우스 등의 製品
 이 새로운 形態, 프레이바, 包裝狀態로 出品
 될 豫定이다.