

# 海外市場情報



## 새 크림 開發에 成功

日本明治乳業은 植物性 단백질을 주성분으로 한 새로운 加工製品으로 거품을 내는 크림 「휘프·앤드·휘프」크림리키드 「베터하프」 등을 개발했다. 이에 따라 금년도 배상은 당초 예상을 크게 上回하는 10억円을 넘을 것으로 예상하고 있다.

植物性 단백질의 分野는 앞으로 큰 수요가 전망되는 有力한 市場으로 食品메이커는 물론

化學메이커도 주목하고 있다.

日本에서는 協和醱酵, 明治製菓등이 이분야에 진출하고 있다. 그러나 현재는 素材용으로 사용되는 業務用이 대부분이며 일반용으로는 없었다.

明治乳業은 지난해 7월푸드 디벨로프먼트(FD)부를 설립, 식물성 단백질을 이용한 신제품 개발 및 판매계획에 착수했다.

이를 위해 이회사는 美國 퓨어팩드·푸드사와 기술 도입, 원료 수입등으로 업무제휴했다. 이 결과 지금까지 市場에 나온 식물성 脂肪과 다른 植物性脂肪과 식물성 단백질을 有機적으로 결합한 신제품 휘프와 베터하프의 用途開發에 성공했다.

휘프와 베터하프의 특징은 ①원료가 대부분 식물성이므로 콜레스테롤(담즙 혈액 등에 들어 있음)이 없어 동물성 식품이 건강상 또는 美容上 좋지 않은 사람에게는 가장 적합하며 ②냉동상태에서 장기 보존이 가능하다. ③解凍만으로 사용이 가능하다. ④味覺은 경쾌하다. ⑤비교적 값싸고 안정하게 市場에 공급할 수 있다는 것 등이다.

## 油脂 작물 豊作 예상

75~76년도 세계 유지 작물 수확은 美國 캐나다 蘇聯의 경작 면적이 늘어나면서 전반적으로 豊作이 예상된다고 英聯邦 사무국이 밝혔다.

이사무국은 熱帶작물분기 보고서에서 美國이 금년 大豆를 대량 과종하여 금년 수확량이 74~75년도의 3천 3백 50만톤에 비해 3천 9백 50만~4천 2백 20만톤으로 6% 이상 증가할

것으로 예상했다.

캐나다는 평지의 파종면적이 22% 늘어난 1백 62만ha에 이를 것으로 예상돼 수확량은 지난 시즌 보다 25% 늘어나는 1백 50만톤이 될 것으로 전망된다.

蘇聯은 해바라기 경작을 크게 늘려 현재 해바라기씨 수확목표량은 지난 시즌의 6백 70만톤에 비해 7백 40만톤으로 설정해 놓고 있다.

北美地域의 亞麻씨 수확은 예상외로 저조했던 지난 시즌의 70만 2천톤에서 금년에는 美國의 1백 50만톤과 캐나다의 44만톤으로 대폭 늘어날 것으로 예상된다.

한편 필리핀의 금년 1·4分期 코프라및 코넛油 수출량이 지난해 같은 기간에 비해 20%나 늘어나 이 지역에서도 수확량이 대폭 늘어나고 있음을 보여주고 있는데 말레이시아 반도의 1·4分期 야자油수출고도 지난해 同期比 25%가 증가해 금년 전체의 수출고는 지난해의 93만 2천톤을 크게 상회할 것으로 보인다.

야자油와 야자씨 생산량은 인도네시아와 코트디브와르에서도 크게 늘어날 것으로 예상된다.

## 世界 곡물 收穫 新記錄

75~76년도 世界곡물 수확고는 거의 新記錄水準에 달할 것이며 특히 小麥·옥수수·보리·호밀·귀리등 5大穀物의 수확고는 약 10억톤으로서 74~75년도보다 근 8%가上昇할 것이라고 英聯邦事務局이 예측했다.

그러나 世界主要產地中 하나인 蘇聯이 早害로 作況이 좋지 못해 外國으로부터 곡물을 대량 수입할 것이라는 소문이 돌리고 있는 만큼

75~76년 수확 추산에 신중을 기해야 할 것이라고 事務局은 덧붙였다.

한편 74~75년도 주요곡물수확고는 小麥이 3억 6천 1백만톤(4.4%減) 옥수수·보리·호밀및 귀리는 5억 5천 3백만톤(3.5%減) 도합 약 1천 4백만톤(약 5.8%減)에 달한 것으로 事務局은 추계했다.

75~76년도 곡물수확전망은 옥수수가 1억 4천 6백만톤으로서 전년도보다 약 24% 증가할 것이고 보리·귀리·호밀등도 蘇聯및 歐共市の 증산으로 대체로 증가될 것이 예상되고 있다.

## 人氣絶頂...워트카

순수한 알콜에다 소량의 물을 탄것에 지나지 않는 無色無臭의 술 워트카가 얼마안가 버번을 따라 잡고 美國에서 가장 애용받는 술이 될 것 같다. 작년 한해동안의 워트카 소비량을 보면 총 2천 5백만상자(약 15억달러상당)로 버번의 소비량에 육박하고 있다. 업계소식통들은 올해연말까지는 워트카가 미국제일의 인기酒類가 될 것으로 내다보고 있다.

워트카의 제조과정은 아주 간단하다. 다른 술처럼 일단 만들어지면 통속에 얼마간 저장해야 하는 번거로운 과정도 지킬 필요 없이 만들어지는 즉시 판매할 수 있다. 또 위스키의 경우처럼 향료 따위를 전혀 배합하지 않는다. 원료도 곡식이나 채소 또는 과일 어느 것이나 발효가 가능하다.

폴란드나 러시아의 워트카는 전통적으로 감자를 원료로 사용했으나 요즘은 보통 곡식을 쓰고 있다.