

## ●世界研究所 卓上巡訪

〈헝가리篇〉

### —中央食品研究所—

헝가리에는各種食品部門을擔當하는數個研究所가 있다. 통조림, 食肉包裝, 冷凍保存工場 및 其他食品產業에 必要한各種特定課題의 解決과 向後目標로 하는 技術의 연구가 이들 연구소에서 進行되고 있다.

1959年에 設立된 中央食品研究所는 食品產業全般에 걸친 연구를 進行하는 綜合的研究機關이며 이 나라의 Food加工產業의 未來를 構想하면서 研究開發에 全力を 기우리고 있다. 組織은 農林部의 監督下에 있다.

연구소에는 여러 연구부문이 있으며 總 230名 가운데 60명이 專門研究員이다. 各研究部門에서는 各種動物 및 植物食品의 特異性의 연구, 加工과 貯藏段階에서 發生하는 變化, 不必要한 변화의 防止, 有希望技術의 開發促進 등의 諸研究가 推進되고 있다.

지난 몇 해 동안에만도 여러 문제의 解決을 했으며 解결된 業績은 現場에서 實際로 應用되고 있다.

연구부문 가운데서도 酵素學研究部門을 먼저 들 수 있다. 여기에서는 파일 쥬스의

果汁增量法의 연구가 큰 테마로 되어 있다. 이 연구에서 페친分解觸媒의 이용으로 流量을 15~20% 增加시켜營養價와 비타민含量을 效果的으로 維持하는 방법이 定立되어 있다. 이 방법은 요즘 포도酒製造나 통조림 產業에도 응용되어 큰 成果를 거두고 있다.

또 다른 연구팀은 乳牛產業이나 치즈제조에서 사용되는 새로운 축매도 만들었으며 이 축매제조법은 다른 연구소에 移行되어 현재 유우 산업의 誘導프란트로서 試驗되고 있으나 매우 좋은 결과를 얻고 있다.

또한 世界的으로 연구되고 있는蛋白源의 擴大, 蛋白質, 비타민의 濃縮法, 未利用物質을 原料로 한 產業規模에 따른 이스트生產法의 연구분야에서도 눈부신 성과를 얻고 있다는 것이다. 그 가운데에서도 脂肪物質에서 담백질과 비타민농축물을 제조하는 기술은 여러 나라에서 特許를 取得하고 있으며 여러 대用食品製造에 사용되고 있다.

한편 연구소는 食品保存法의 開發도 연구중에 있으며

그 가운데 떨기, 포도, 토마토 등의 保存을 위한 急速冷凍法에도 중요한 역할을 하고 있다. 液體窒素를 사용하는 瞬間冷凍法을 쓰면 파일의 形態나 비타민含有量을 그르치지 않고 저장할 수가 있다. 그리고 液體窒素의 代用으로 液化炭酸ガス를 이용할 수도 있으며 이 방법에 따르면 매우 簡 코스트로 이용하게 되는데 이 기술연구소는 이 방법도 개발한 것이다.

새 보존법은 냉각에 의한 凝結法에 屬하는 것이며 파일의 비타민, 맛, 냄새의 보존에 도움이 될 것이며 연구소는 이 기술을 더욱 발전시켜水分의 消耗를 15%에서 5%로 줄이는 새 방법을 개발했고 이 방법에 따른 파일로트裝置가 현재 냉동부문에서 시험중이다.

이들 기술은 이미 國제적으로 인정되고 있으며 이외에도 냉동식품전체를 순간적으로 解凍하는 高周波誘電法을 연구하고 있다. 이 해동 연구는 各國의 통조림이나 냉동보존산업, 그외의 식품산업에서도 큰 關心을 끌고 있으며 플로트타일의 장치가 편란드에서 시험되고 있다.

또한 電離放射에 의한 食物保存法도 世界的으로 보아 새로운 개발이라고 하며 이 방법은 감자, 옥파, 양송이 등 蔬菜類나 파일類의 보존에 效果의인데 현재 數t單位의 工場規模로 시험한 결과 저장손실이 종래의 25%에서 5%로輕減되었다는 것이다.