

# IUFOST에 다녀와서

梁  
冀  
璇

今年 9月 17日~22日에 日本 京都에서 開催한 IUFOST (International Union of Food Science & Technology)를 日人들은 國際食品科學工學會이라고 부르고 있지만 우리나라 食品科學會에서는 國際食糧理工學會라고 稱하고 있으니 以下 國際食糧理工學會라고 부른다)에 參加하기 위하여 15日에 東京으로 向했다.

18년동안 勤務해오던 情은 해태製菓를 複雜한 事情에 依하여 辭任하고 一個 Free-Lancer 로써 잡잡하고 또한 홀잡우잡 複合的인 心理 狀態로 東京에 到着하니 부슬비가 내리고 있었다.

다음날 東京의 晴海(Harumi)展示場에서 Opening하는 "Tokyo-Pack 78"를 보았지만 昨年과 마찬가지로 別로 色다른것은 눈에 띄이지 않는다.

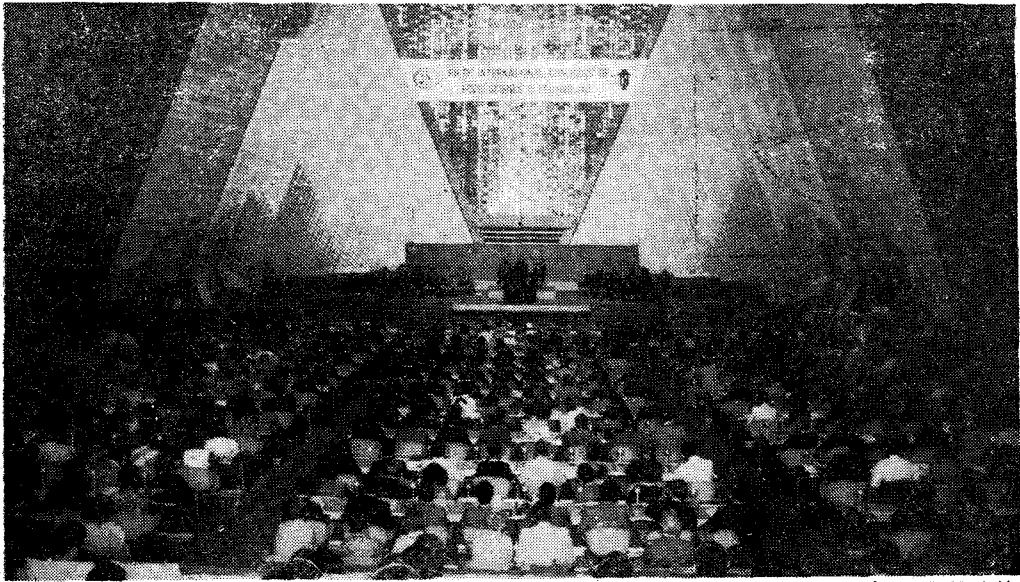
Retort Pouch關係는 關心이 많아서인지 Retort關係 機材들을 살펴보고 京都로 向했다.

京都 Royal Hotel에 旅裝을 풀고 郊外에 있는 會議場인 國際會館에서 登錄을 한다.

10餘名の 接受要員이 國內와 國外를 區分하여 登錄을 맡고있다.

美國을 비롯한 共產圈을 包含한 50餘個國의 會員 1,800餘名の 參席이 었지만 簡略한 登錄과 함께 名札과 一切의 資料가 들어있는 손가방을 받아쥐고 Hall에 들어서니 中共, 捷코, 유고, 쿠바, 소聯等 共產國의 代表들이 유난히 눈에 뜨인다 역시 폐쇄적인 나라들이라 自己네 發表는 한編도없고 남의 發表만을 얻어가 지고 가려는 心算인지? 그러나 그 분위기에서 民主主義와 自由가 무엇인가 하는것도 얻어가지고 갔겠지? 다른 會議와는 달리 人類가 直面하고 있는 最大의 課題인 食糧問題이니 主義나 理念을 超越할 수밖에...

Hall에 들어서자마자 KIST의 李陽熙博士를 만난것은 얼마나 반가웠는지 모르겠다.



그후다시 農開公의 徐기봉所長도 그곳에서  
뽑게되었다.

아직 開會까지 時間이있어 Nestle-Japan社  
에서 無料로 Service하는 Nescafe를 한잔식  
마시고 會議場에 들어간다. 이번 會議는 IUF  
OST主管下에 日本食品科學工學會, 日本農化  
學會, 日本食品營營學會等の 後援下에 開催되  
었지만 後聞에 依하던 食品關聯業界의 도움도  
있었지만 關係者들은 基金때문에 많은 苦生도  
있었다고 한다.

그러나 關係者들의 非常한 努力으로 至極히  
치밀하게 한치의 빈틈도없이 처음부터 끝까지  
해낸것은 日本人 다운 치밀性때문인것같다.

自由陣營에서의 參加者들은 大部分 夫婦同  
伴이어서 會議進行期間동안 Ladie's Program  
을 定하여 低廉한 會費로 古蹟地 觀光 Pro-  
gram을 別途로 要員을 配置하여 進行하는 奉  
仕精神도 엿보였다.

今年會議의 Catch Phrase는 "Food Availa-  
bility and Quality Technology and Science"  
主題를 4가지로 大別하여

- I 食糧資源問題
- II 食品의 安全과 營養問題
- III 食品加工과 保存

IV 感覺器官에 미치는 食品의 理化學的特性  
으로 大別하고 이것을 다시

#### I 食糧資源問題

- I-1 蛋白質資源의 利用
- I-2 傳統食品의 效果의인 利用
- I-3 쌀의 利用

#### II 食品의 安定과 營養問題

- II-1 食品의 安定性
- II-2 食品加工과 營養

#### III 食品加工과 保存

- III-1 食品의 保存
- III-2 食品加工과 酵素
- III-3 醱酵食品

IV-1 感覺器官에 미치는 食品의 理化學的  
特性

- IV-1 食品의 物理的特性
- IV-2 品質에 미치는 化學的樣相
- IV-3 맛과 化學構造 등으로

細分하여 進行하고 있었으며 9個 會議室로 나  
누어 分科別로 進行되고 있어 興味있는 研究  
發表가 重複되는 때가 많아 어느것을 들을가  
하고 생각케한다. 各室마다 同時 通譯이되며  
Headphone의 設備가 完備되어있다.

18日에는 125編의 論文發表가 있었고 25分

間發表에 5分間質問 30分式處理하니 매우 바쁘다 發表者들도 25분에 要約하여야하니 그중도 짐작이간다.

19일에 120編 20일에는 13編만 發表하고 午後에 觀光.

21일에 104編, 22일에 38編으로 約400編程度가 發表 되지않았나 生覺된다.

※ 食糧資源問題에선 過去現在未來의 蛋白質資源問題, 單細胞蛋白과 葉綠蛋白의 飼料利用問題였고 그外에 傳統的인 大豆食品에 關한問題, 豆乳, 大豆蛋白의 肉類代替或은 增量劑로써의 利用問題 등이었고.

※ 食品의 安定성과 營養問題에서는 添加物과 安定性, 放射線照射食品의 安定性問題, 食品의 化學物質의 汚染問題 등이었고

※ 食品加工과 營養問題에서는 熱處理過程에서의 營養損失問題, 油脂의 酸化에 起因하는 衛生學的問題 등이 었다.

※ 加工食品의 保存問題에 있어서는 放射線照射에 依한 食品保存, 食品의 加工貯藏에 있어서의 空氣調和와의 相關關係, 穀物의 密封貯藏方法, 果汁飲料貯藏方法 등이었고

※ 食品加工과 酵素에 있어서는 食品加工과 Amylase, 轉化糖의 製造 Cellulase를 使用한 轉化糖의 製造, 食品加工에 Pectic Enzym의 利用 등이고

※ 醱酵食品에서는 醱酵法에 依한 Amino Acid, Nucleotide의 製造, 醱酵에 依한 蛋白質生産, 正宗의 歷史와 現況 등이었다.

※ 感覺器官에 미치는 食品의 理化學的特性에서는 食品의 物理的特性, 食品 Texture의 定義, Texture의 理化學的 器機에 依한測定, 낙농製品의 理化學的特性 등이었고

※ 맛과 化學構造에서는 呈味物質의 構造, 雪糖甘味の 化學構造 등이다.

以上 大略 重要한 題目만 列舉하였다. Abs-

tracts는 日本食品科學工學會나 或은 講談社 (Kodansha Publishing Co.)에 申請하면 購得할수 있을 것이다.

이미 거의 專門分野別로 發表가 된것이지만 500編기까운 食品全搬에 건친 最近의 論文集이니 參考가 되리라 生覺된다.

1973年度頃에 우리나라 食品科學會가 國際食糧工學會에 加入해었고 1974年 9月 22-29日에 Madrid의 會議에는 KIST의 權泰完副所長任께서도 다녀 오셨다.

現興件下에서는 會議場關係로 우리나라에서 的主催는 어렵겠지만 언젠가 政府의 支援下에 學界 業界가 三位一體가되어 世界人類가 直面하고있는 食糧問題이니 共產圈 會員들도 參加 시켜 우리나라 發展相도 直接 눈으로 보게하여 國威를 宜揚해야 되지 않을까 생각해 본다.



## 食品添加物

— 文範洙 著 —

새로나온 「食品添加物」은 食品添加物이 어떠한 것이고 食品에 어떻게 사용되며, 그 안정성이 어떠한지를 명확하게 이해할 수 있도록 다루었다.

특히 食品製造·加工분야의 종사자는 물론 식품첨가물을 공부하는 분이나 일반 소비자가 식품첨가물을 명확하게 이해하는데 도움이 되겠끔 의도하여 현재 우리나라에서 허용되고있는 식품첨가물을 중심으로 해서 그 성상, 독성과 그 안정성을 확보하기 위한 수단 효용, 사용방법과 그 사용실례임을 상세히 엮었다.

(價格: 4,000원, 발행: 修學社)