

아르헨티나 國 酪農技術研究中心

—酪農製品的 廣範圍한 研究教育機關—

아르헨티나 國立酪農技術研究中心은 1968年에 創設되었으며 國立工業技術研究所(INTI)傘下機構이다.

同研究中心은 酪農製品에 대한 廣範圍한 研究와 酪農製品加工技術 및 同製品分析技術開發과 同分野의 專門教育을 主要事業目標로 하고 있다.

낙농제품은 아르헨티나의 輸出產品中에서 重要品目에 속하며 同製品의 技術向上을 위한 同研究機關은 매우 重要的한 기관으로서의 比重을 自他가 公認하고 있다.

연구센터는 그동안 各種 세미나와 심포지움을 開催하여 各國으로부터 많은 專門家가 參加하는 등 좋은 成果를 挙우고 있다.

研究活動의 幅도 넓으며 그 가운데서도 國內에서 가장 消費量이 많은 酪農製品에 관한 物理·化學的 特性研究를 들 수가 있다. 이 연구는 아르헨티나의 食品規制코드를 考慮한 연구로서 斯界의 品質管理와 質의 保證面에 置重하고 있는 것이다.

또 良質의 치즈製造의 重要要素인 各種 酵素에 관한 比較研究와 大量消費되는 치즈의 微生物學的 研究에도 精進하고 있다.

한편 INTI에 所屬되어 있는 農業技術研究所와 共同으로 치즈製造技術의 開發研究에 着手하였다. 이 共同研究는 良質品の 製造를 위하여 各種 實驗으로 新技術을 개발함으로써 國際市場에서의 競爭力을 強化하는데 主眼을 두고 있다.

이러한 연구에서 얻어지는 成果는 연구로 끝내는 것이 아니라 모든 酪農製品에 대한 製造技術 및 加工技術의 企業에의 테크놀러지 트랜스

퍼에 대하여는 연구와 同等한 比重을 두고 緻密한 活動을 展開하고 있다.

따라서 通常의인 各種 製品의 分析서비스는 各企業의 製品 品質向上에 큰 도움을 주고 있다.

또한 油脂의 純度에 관한 연구라든가 原子吸光分光法에 의한 카티온의 分析, 凝乳性이나 펩신 레닌의 분석, 글루코스, 糖分, 蛋白質의 분석 등도 業界에의 서비스활동에 重要的한 比重을 차지하고 있다.

最近에 착수한 아르헨티나 全國에서 生産되는 原乳의 成分에 관한 統計的 研究와 國內市場에서 消費되고 있는 各種 凝乳酵素에 관한 微生物學的 研究 및 酵素의 研究도 內國人들의 關心을 크게 모으고 있다.

現在 아르헨티나 國內의 酪農製品生産企業은 1,000個所에 가까우며 全農業生産企業中 4~7%에 이른다는 것이다. 年間 生産原乳는 522千萬ℓ에 이르며 이 원유중 70%를 치즈, 버터, 컨덴스 밀크, 드라이 밀크, 요구르트, 乾酪素 및 其他 製品加工에 使用하고 있다.

특히 치즈의 品質이나 量은 刮目할만한 것이며 國內消費量은 1人平均 8.5kg으로서 世界 8位의 消費國인 同時에 年間 9,000t을 輸出하고 있다. 主要 輸出對象國은 美, 이탈리아, 베네수엘라, 멕시코, 칠레, 파라과이, 볼리비아 등이다.

各國 輸出市場에서 아르헨티나 酪農製品의 品質이 好評을 받고 있으나 그 숨은 功勞는 同研究센터의 品質向上活動에 基因한 것으로 보아야 한다. 그러나 酪農製品의 製造裝置는 아직도 歐美地域 등 海外에 依存하고 있음을 看過할 수가 없다.