



調査部

10억의 입을 노린 「리즈 크래커」

中共에는 10억의 입이 있다는 엄청난 수요를 노리며中共 진출을 오래전부터 눈독들였던 미국의 「리즈 크래커」 생산업체인 「나비스코 브랜즈」社는 최근 北京에 「리즈 크래커」를 생산하는 공장을 합작설립하기로中共의 한 회사와 계약을 체결했다.

同社의 「윌리엄 시들러」부사장은中共은 평창한 시장이라고 한마디로 탄성하고 그는 이 합작공장 부근의 160km 이내에는 상당한 소득을 가지고 있으면서 즉석식품을 필요로 하는 수백만의 소비자가 자리하고 있다고 강조했다.

北京에 설립되는 합작공장은 투자액이 총 8백 80만달러로 연간 6,000톤 규모의 생산라인 하나밖에 갖지 않아 다른 지역에 설립된 공장에 비해 비교적 소규모이다.

同社는中共내에서 생산한 제품을 해외로 수출하기로 약속한 바 있어 최근 이 문제를 협의하여 결국 전체 판매량의 일정률을 수출하기로 규정하는 대신 처음에는 매년 3백~9백 톤의 크래커를 수출하기로 협의했다.

멕시코, 설탕輸出 再開

지난 10년간 설탕수출을 중단했던 멕시코가 최근 설탕수출을 재개하여 침체상태를 보이고 있는 세계 설탕수출 경기를 더욱 악화시키고 있다고 런던의 한 설탕중개업소가 밝혔다.

이 중계업소는 지난 80년대초 석유수출국이 된 후 설탕을 대량 수입해가던 멕시코가 최근 15만톤의 설탕을 수출했다고 밝히고 멕시코의 수출재개가 지난 15년 이래 최저가를 기록하고 있는 설탕가격에 부정적인 영향을 미칠 것으로 우려했다.

中共, 農產物 계약판매제로 전환

中共은 40여개 농산품에 대한 생산쿼터제도를 30년만에 폐지하고 계약판매제도로 전환시키고 있다고 최근 발표했다.

中共 관영통신 新華社는 중앙당국을 인용하여 곡물, 면화, 돼지, 소, 양, 계란에 대한 생산쿼터제를 폐지했다고 보도하고 이에 따라 28개 省과 自治區 가운데 26개 지역에서 돼지고기, 곡물, 채소가격이 자유화되어 안정을 찾고 있다고 말했다.

이 통신은 또 정부가 지난 1월부터 곡물 7,500만톤과 면화 425만톤을 수매하기로 농민들과 계약을 맺었다고 밝혔다.

지난 53년 모택동이 만든 생산쿼터제도는 모든 농민들이 생산전량을 정부에 고정가격으로 팔도록 의무화했다. 그러나 새로운 계약제도에 따라 농민들은 다양한 생산을 할 수 있을 뿐 아니라 정부수매에 참가하지 않아도 되고 잉여분을 시장가격으로 판매할 수도 있게 됐다.

이 통신은 생산쿼터제도 폐지 이후에 농민들이 시장성이 높은 양질의 쌀과 비주식 작물들을 많이 심은 반면 잡곡의 식부면적은 줄었

다고 전했다.

세계 최초로 「해바라기乳」 개발

세계 최초로 해바라기의 씨를 사용한 해바라기乳 맹장제품이 일본 江崎구리코社와 住友化學에 의해 개발됐다.

해바라기 씨는 예로부터 식용유등으로 이용되어 왔으며 최근에는 고급의 셀러드油나 마가린으로 제조되고 있는데 이 해바라기 씨에는 리놀산, 비타민 E군, 각종 아미노산, 미네랄 등의 영양성분이 많은데 그중에서도 리놀산이 풍부하고 비타민 E도 우수하여 비만, 동맥경화, 고혈압증, 심장병이나 노화, 스테미너 부족의 예방 등 건강지향식품으로 높이 평가되고 있다.

「해바라기乳」는 이와 같은 해바라기씨를 안정적으로 乳化하여 마시기 좋게 만든 것으로兩社는 83년부터 고통개발에 착수하여 지난해 여름에 일부 지역에서 실험판매를 실시한 다음 최근 세계 최초로 건강지향의 영양음료로 발매했다. 江崎구리코社는 일본을 비롯하여 세계 여러 나라에 특허를 신청중에 있다.

개폐 가능한 새로운 「테트라 팩」용기

벨기에의 Lacsoons S.A.社는 살균우유를 테트라 팩의 새로운 1ℓ들이 포장용기인 테트라 탑(Tetra Top) 포장용기에 담아 시험 판매하고 있다.

풀형태의 플라스틱 코팅된 종이포장재가 충전기를 거치면서 성형, 충전, 봉합되는 과정은 다른 테트라 팩 포장용기와 동일하나, 이 포장용기의 특징은 뚜껑이 폴리에틸렌을 사출성형(injection-moulded)해서 만들고, 열고 닫고 할 수 있다. 현재 시험 생산중인 이 테트라 탑 용기는 원통형이나 바닥은 테트라 팩의 게이블 탑(Gable-top)이나 플랫 탑(Flat-top)

포장과 같이 사각형으로 되어 있다.

테트라 탑의 새로운 포장용기는 현재 소비자의 호응도, 취급 유통시의 특징, 충전기의 성능 등이 검토되고 있으며 앞으로 상당기간의 시험판매 후에 전세계 시장에서 시판할 계획이라 한다.

포도주 생산에 生物工學 응용

日本의 酒類메이커들은 양조용 포도재배나 와인 생산에 바이오테크놀러지(生物工學)를 응용하기 시작했다.

만즈와인과 산토리가 조직배양으로 월스에 오염되지 않은 포도묘목을 대량생산 하는 기술을 개발, 포도의 糖度향상에 성공했다. 또한 協和發酵는 세포융합에서 發酵力이 강하고 향기가 좋은 와인을 빚는 酵母를 만들어 내기 시작한데 이어 각 메이커에서도 생물반응기를 이용, 와인의 연속양조를 실용화하는 시험을 하고 있다.

와인은 원료인 포도나 효모가 좋으나 나쁘거나에 따라 제품에 직접 영향을 주기 때문에 生物工學으로 품질의 향상과 생산의 효율화를 기하려 하고 있다.

첨단기술로 채소재배

美과학자들은 첨단과학기술을 동원, 보다 달콤한 당근과 맛좋은 토마토, 그리고 힘줄이 없는 셀러리등을 재배하기 위해 심혈을 쏟고 있다고 美DNA 플랜트기술회사가 최근에 공개했다.

이 회사의 과학자들은 현재 질병에 대한 저항력이 강하고 감축과 맛이 좋은 이상적인 야채를 재배하기 위해 식물유전자를 응용, 연구하고 있으며 특히 식물 잎사귀 하나로부터 식물 1만개를 얻어내어 재배하는 것이 가능하다고 밝혔다.

고성능 포장기계 등장

이탈리아의 「카레 앤드 몬타나리」社는 비누 제품이나 제과 종류의 포장을 신속 정확하게 할 수 있는 고성능 포장기계를 개발했다.

이 포장기계는 1분간에 800개 이상의 초콜릿 등 각종 과자나 비누를 포장할 수 있는데 특히 폴리프로필렌등 어떤 종류의 포장재료도 사용가능하며 포장재료를 다 사용했을 때는 자동적으로 제품의 공급이 중단된다.

「Y시리즈」로 불리우는 이 기계는 코코아, 초콜릿등 과자류와 비누 등의 포장에 적합하며 가격도 상당히 저렴한 것으로 알려지고 있다.

日本의 올해 酒稅豫算 1조 9,550억엔

일본 大藏省은 85년도 주세예산을 84년 주세수정예산 1조 9,920억엔 보다 낮은 1조 9,550억엔으로 책정했다.

同省은 84년도 당초 주세예산을 2조 2,370 억엔으로 책정하고 84년 5월 주류의 종량세율 인상으로 주세의 증세를 기대했으나 주류시장에서 위스키, 맥주, 청주등 3대 기본주류가 부진하고 반면에 소주가 대폭적으로 늘어남에 따라 주세의 세액이 줄어 불가피하게 당초 예산보다 2,450억엔을 삭감한 1조 9,920억엔의 주세수정예산을 책정했었다. 따라서 금년에는 주류시장의 변화에 따라 주세의 감소를 예상, 84년 주세수정예산보다 낮은 1조 9,550억엔의 주세예산을 책정하고 있다.

脫脂牛乳에서 새로운 술 開發

英國 웨일즈의 유니버시티대학 생물공학센터소장 「로드 그린쉴즈」박사가 탈지우유를 가공하여 전혀 새롭고 독특한 향기를 지닌 순한

술을 만들어냈다. 크림으로 만든 술과도 전혀 다른 이 술은 여러 나라에서 남아도는 우유를 이용하여 상업화할 수 있기 때문에 전망이 매우 밝다고 「그린쉴즈」박사는 장담하고 있다.

10년의 연구 끝에 개발된 이 술의 이름은 「미로버」인데 「미로버」는 돌킨의 「반지들의 왕」에서 마법사 간달프가 난장이에게 먹이는 요상한 술의 이름에서 따온 것으로, 이 술은 50%의 탈지분유와 초목 및 향료가 배합된 알코올로 빚어진 금빛의 바닐라향 음료로서 다른 술과도 잘 섞여 훌륭한 칵테일을 만들 수도 있다.

「그린쉴즈」박사는 이미 「미로버」를 상업적으로 생산해내기 위해 기계와 설비에 대한 개요까지 작성해 놓고 있다.

프랑스 麥酒 中共에 進出

프랑스의 「크로낭부르」맥주는 중국 浙江省의 宁波市와 맥주 합작공장의 건설계약을 체결하므로서 오는 88년초부터 연간 약 5억리터의 맥주를 현지 생산하게 되었다.

「크로낭부르」社의 한 대변인은 이 맥주공장이 프랑스측의 기계설비를 갖추게 된다고 밝히고 합작비율은 양측이 50대 50이라고 덧붙였다.

天然物을 利用한 새 甘味料 合成

미국 일리노이즈대학 약학과와 영양학과의 연구진들은 앞으로 상당량의 설탕에 대체하여 사용될 것으로 전망되는 천연물을 기초로 하여 감미도가 설탕의 1,000배에 달하는 이 물질의 유도체인 herandulcin을 합성하는데 성공했다.

1500년대 스페인의 의사였던 Francisco Hernandez가 기술한 「스페인 자연과학사」의 기록을 토대로 하여 최근에 와서 이와 같은 연구가

시작되었는데 이 화제의 식물은 Lippiadulcis 임이 확인되었으며 주로 잎사귀와 꽃에 감미 성분이 있는 것으로 알려졌다.

최근에 물질분석법 등을 이용하여 구조를 밝힌 바 있는데 sesquiterpene의 일종으로서 Aldol 축합반응에 의하여 48%의 수율로 합성되었다.

이 물질에 대한 일차 안전성검사에서 안전성이 확인되었으며, Ames검정에서도 변이를 일으키지 않았다. 또 Swiss-Webster 쥐에 대하여 체중 kg당 2g의 경구투여실험에서도 안전성이 확인되었다.

歐美諸國에서 인기있는 加工두부

오래 전부터 아시아에서 애용되어온 두부는 주로 대두와 같은 식물성 단백질로부터 가공된 우수한 식품으로 최근에는 미국이나 유럽에서 건강식을 찾는 사람들에게 인기있는 식품으로 자리를 굳히고 있다.

그러나 재래식 두부는 저장기간이 짧을 뿐만 아니라 유통시 취급이 곤란한 단점이 있어 이러한 단점을 제거한 가공두부가 개발되어 소비자들의 환영을 받고 있으며 수요도 증가될 것으로 전망되고 있다.

인기있는 가공두부는 인스탄트 분말두부, 분무건조 두부 등으로 인스탄트 분말 두부는 현재 유통되고 있는 두부의 단점을 제거하여 저장, 취급 및 운송이 용이하도록 개발된 제품으로 분말에 물을 가하여 가열수화시키면

원래 두부의 물성을 갖도록 고안된 것이다.

美國에서도 소값 파동

우리나라에서도 소값이 폭락하여 양축농가를 파산지경에 이르게 했으나 지금은 시세가 회복단계에 있지만 최근 미국에서도 공급과잉으로 인한 소값 파동이 일어 78년 이래 최저 수준인 1백 kg당 1백 8달러(9만 7천 원)에 거래되고 있어 농민들이 울상을 짓고 있다고 한다.

미국 농무성은 이런 현상이 지난 겨울 유난히 따뜻해서 소들의 성장이 빨라져서 일어난 기현상이라고 설명하고 중간상인들의 농간으로 소값이 25%까지 떨어진 지난 수개월 동안에 소비자 가격은 3% 정도 내렸을 뿐이라고 덧붙였다.

브라질 커피 中共 進出

브라질 최대의 인스탄트 커피 생산업체인 「카시케」社는 北京의 雙橋농장과 中國國際信託投資公司와 합작으로 「北京카시케 인스탄트 커피」社를 설립키로 계약을 체결하므로서 브라질의 커피가 중공에 진출하게 되었다.

이번에 설립된 합작회사는 브라질과 중공간의 최초의 합작회사로 투자비율은 각각 50%로 하고 北京에서 브라질산 인스탄트 커피를 포장하게 된다. 포장기 및 기술은 브라질측이 제공하며 기타 공장시설, 포장 원자재, 인력 등은 중공측이 조달한다.

장애인의 재활·자립 밝아오는 복지사회