



세계 穀物豊作으로
 穀 대폭 下落 예상
 —蘇, 수입줄고, 在庫量까지 加勢—

美國, 蘇聯등 주요 穀物 생산국들의 금년도 곡물생산량이 크게 늘어 날 것으로 보여 세계 시장에서의 곡물가격이 대폭 하락할 것으로 예상된다. 美農務省이 최근 전망했다. 農務省은 금년도 美國의 가을밀 생산량이 19억 7천만부셀로 지난해 보다 4% 줄어들 것으로 예상되나 이는 美國 역사상 5번째의 풍작 기록이라고 지적하고 봄밀을 포함한 전체 小麥 생산량은 25억 3천만부셀에 달해 지난해의 26억 부셀 수준에 거의 육박할 것으로 내다 봤다.

農務省은 이같은 생산증대와 함께 '85~'86 곡물연도중 곡물수출이 부진할 것으로 예상됨에 따라 小麥가격이 계속 하락, '83~'84 곡물연도의 부셀당 평균 3.53달러, '84~'85연도중의 3.38달러보다 낮은 3.20~3.30달러 수준에서 거래될 것으로 전망하고 금년 6월 1일을 기준으로 한 재고량은 13억 9천만부셀로 지난해와 같은 수준을 유지하겠으나 내년 같은 식

점을 기준으로 한 재고량은 16억 2천만부셀로 크게 늘어날 것이라고 예측했다.

農務省은 또 옥수수의 생산량도 지난 해의 76억 6천만부셀에서 78억 8천만부셀로 증가할 것으로 보여 가격도 '84~'85년도 중의 부셀당 평균 2.65달러보다 낮은 2.50~2.70달러 선으로 하락할 것이라고 전망하고 大豆 역시 생산량이 18억 6천만 부셀에서 19억 3천만 부셀로 증가해 가격도 5.90달러에서 5.25~6.25달러 선으로 하락할 것으로 전망했다.

한편 農務省은 蘇聯의 금년 중 곡물생산이 7년만의 최고수준을 기록할 것으로 보임에 따라 곡물 가격의 하락을 더욱 부채질할 것이라고 말하고 금년중 蘇聯의 小麥생산이 지난해의 7천 3백만 t에서 8천 7백만 t으로 옥수수 및 수수생산이 8천 6백만 t에서 9천 6백만 t으로, 雜穀이 1천 1백만 t에서 1천 2백만 t으로 각각 증산돼 전체 곡물생산량이 지난해 보다 15%나 증가한 1억 9천 5백만 t에 달할 것이라고 전망했다.

農務省은 이어 이같은 생산증대로 '85~'86 곡물연도중 蘇聯의 곡물수입량이 전년도보다 1천 6백만 t이 줄어든 3천 7백만 t에 그칠 것으로 예상되고 있어 세계 시장에서 공급과잉 사태는 더욱 심각해질 것이며 이로 인해 곡물 가격하락이 가속화될 전망이라고 밝혔다.

지난해 말 美農務省은 中共과 유럽 및 印度 등에서의 大豊으로 '84~'85 곡물연도중 세계 곡물생산량이 11년만의 최고수준을 기록할 것으로 전망한 바 있는데 業界 전문가들은 이러한 전반적인 곡물생산증대로 올해 세계 곡물 시장이 상당히 침체될 것으로 전망하고 있다.

미국의 식품 무균포장 급속한 신장

미국에서 3년전 식품의약품(FDA)의 허가를 받은 식품의 무균포장기술이 급속히 신장하여

시장을 확대해 나가고 있다.

「프로스트 앤드 살리반」社の 최신 시장조사에 의한 「미국의 무균식품 포장시장」보고서에 따르면 84년말 무균포장기계는 175대로 83년말보다 60%나 증가했으며 오는 90년에는 600개의 필러로 연간 70억개를 포장할 것으로 전망된다.

이 무균포장처리하는 매우 짧은 시간에 높은 온도를 사용, 처리하는 방법으로 보드紙 상자로 포장하거나 냉장하지 않고도 저장이 가능하다. 무균포장된 과즙은 냉장농축품과 동일한 맛과 향기를 주며 또한 포장관계의 재료비와 인건비, 수송비를 절약할 수 있어 종래의 금속이나 유리용기보다 30% 절약이 가능하며 유통의 여러 단계에서 모두에게 이익을 줌으로 앞으로 크게 보급될 전망이다.

일본에서 투명 폴리프로필렌(PP) 시이트 개발

일본의 出光石油화학에서는 PVC와 OPS 시이트 대신 제 3의 고무형소재로서 독자적으로 개발한 ICC프로세스(출광결정콘트롤 프로세스)에 의한 고무형 폴리프로필렌 시이트를 개발, 용기에 사용하기 시작했다.

ICC프로세스는 결정성 수지인 폴리프로필렌의 결정을 고도의 기술로 균일하게 콘트롤한 획기적인 無延伸 고무형 폴리프로필렌 시이트 제조기술로, 종래의 폴리프로필렌 시이트에 비해서 비약적으로 투명도가 향상되어 있다.

이 재료의 주된 용기는 식품포장, 사무용품, 의약품, 의자기구 포장 등 광범위한 용도개발이 기대되며 식품포장으로서의 특징은 투명도와 방습성이 우수해서 과자 등에 최적하고 상품가치를 높이 준다.

또한 시이트를 열성형에서 얻어지는 용기는

내열성이 우수해 젤리나 엿등의 고온유동물의 직접 충전이 가능하다.

「테트라·팩」社 中共 進出

세계적인 식품포장재 메이커인 「테트라·팩」社가 최근 중공과 포장재공장 건립에 관한 계약을 체결하므로서 중공에 진출하게 됐다.

테트라·팩 영업담당부사장과 중공의 국립기술수입청 부사장간에 서명된 이 계약은 7천 5백만 홍콩달러를 투입하여 북경 남부지역에 연간 약 6억개의 포장제품의 생산능력을 갖춘 공장을 건립한다는 것으로, '86년 초부터 공사가 순조롭게 진행된다면 '87년 초에는 제품을 생산할 수 있을 것으로 보인다.

美國의 農産物 輸出에 補助金

미국의 농산물들이 앞으로 3년동안 20억달러 규모의 미국 정부 지원을 받아 국제시장에서 적극적으로 판매될 것이라고 「존 블로크」美 농무장관이 밝혔다.

「블로크」장관은 美의회에 출석, 농산물에 대한 20억달러의 정부보조는 외국 수입업자들이 미국의 농산물을 구입할 때, 미국의 수출업자들이 외국 수입업자들에 美상품진흥회사의 잉여농산물을 보너스로 주는 형식을 취하게 된다.

새 包裝用器 벨기에서 시험판매

최근 벨기에의 Lacsoons S.A社는 Stassano라는 상표로 살균유를 테트라팩의 새로운 1L들이 포장용기인 테트라타입 포장용기에 담아 시험판매하고 있다.

이 포장용기가 성형, 충전, 봉합되는 과정은 다른 테트라팩 포장용기와 동일하나 특

정으로 들 수 있는 것은 그 뚜껑이 폴리에틸렌을 사출성형으로 만들어져서 열고 닫고 할 수 있다는 점이다. 시험생산중인 이 테트라팩 용기의 형태는 원통형이지만 밑바닥은 테트라팩의 케이블탑이나 플랫폼 포장용기처럼 사각형으로 되어 있다.

현재 포장용기에 대한 소비자의 호응도와 취급, 유통상의 특징, 그리고 충전기의 성능 등이 검토되고 있으며, 테트라팩사는 이 포장용기를 전세계 시장에 내놓게 되기까지는 상당한 기간이 소요될 것이라고 밝히고 있다.

이태리의 컴퓨터 巨人, 食品分野에 진출

「올리벤티」사를 유럽의 가장 수익성높은 컴퓨터회사중의 하나로 키워 온 이태리의 탁월한 기업인인 「카를로 데 베네디티」가 식품회사를 인수함으로써 세계 식품업계의 비상한 관심을 끌고 있다.

「뉴스위크」誌에 의하면 「데 베네디티」는 최근 이태리 국영산업의 지주회사인 「IRI」사 산하의 식품제조회사인 「SME」사와 「시달름」사를 인수하여 두 식품회사를 합병한 「SME부이토니」사를 계열회사로 설립했다고 전했다.

새로 설립된 이 회사는 연간 매출액이 20억 달러에 달할 것으로 전망돼 이태리 국내와 유럽지역 시장에서 「유니레버」사와 「네슬레」사와 같은 세계적인 식품메이커와의 강력한 라이벌로 부상될 전망이다. 새로 인수한 회사의 능률적인 경영을 위해 「데 베네디티」는 약 3천 5백명의 노동자를 해고해야 할 형편인데 이것이 현실화되면 심각한 노동분규가 발생할 가능성이 있다.

英國의 健康食品 판매량 伸張

영국에서는 최근들어 건강에 대한 관심이

높아짐에 따라서 건강식품에 대한 판매량이 급속히 신장되고 있다.

영국의 건강식품 전문점은 전국에 1,300점에 달하며 '83년 총 매출고는 전년에 비해 15%가 증가한 1억 2천만파운드였으며 '90년에는 건강식품 전문점이 2,000점에 달할 것이며, 그 매출고는 3억 5천 7백만 파운드로 예상하고 있다.

건강식품은 전문점 이외에 슈퍼마켓 등에서도 인기리에 판매되고 있으며 이런 유망한 분야에 많은 식품회사가 신제품을 개발, 판매전에 나서고 있다.

이 식품의 특징은 저칼로리, 무염 또는 저염으로 식물성유가 많으며 이러한 조건을 만족시키는 식품소재로서 팔지유, 대두, 야채, 요구르트등이 이용되고 있다.

한 예를 들면 Realeat사는 Vege burger라고 하는 상품명으로 대두단백이나 건조야채로 만든 햄버거를 개발, 시판하고 있는데 이 Vege burger는 Beef burger와 비교해서 지방이나 칼로리가 적고, 칼슘이나 섬유소가 많은 것이 특징이다.

이 Vege burger는 영국 국내 뿐만 아니라 독일, 아일랜드, 말레이시아, 카나리아군도에서도 판매되고 있고 오스트리아, 일본, 오란다, 노르웨이에서도 판매될 전망이다.

또한 대두제품중 두부는 유럽에서 신장되고 있으며 영국에서도 각종의 두부류가 판매될 전망이고, 설탕 대신 벌꿀을 감미제로 이용한 스벵류도 건강식품으로 인기가 있다고 한다.

可食性 식품포장용 필름 개발

최근 일본의 林原生物化學研究所는 건분을 분해하여 생화학적으로 합성한 천연다당류의 일종인 Pullulan이라는 可食性 물질을 개발하여 이것을 다각적인 식품포장재로 이용할 목적으로 가공업체인 大阪化學合金(株)와, 인쇄업

체인 凸版印刷(株)와 함께 三者 업무제휴를 맺고 可食性 식품포장용 필름의 제조판매에 나섰다.

이 Pullulan은 전분가수분해물질인 포도당, 과당등의 단당류나 서당, 맥아당등의 이단당을 소재로 하여 Pullularia pullulans라는 효모상을 한 일종의 곰팡이에 의해 합성된 물질로 수용성 변분자 탄수화물이며 그 성질은 아라비아 검과 비슷한 점이 많다.

한편 업무제휴의 골자는 林原生物化學研究所에서 개발한 Pullulan을 생산하여 가공업체인 大阪化學合資에 공급하여 필름상으로 가공하고, 이 필름에 인쇄업체인 凸版印刷가 착색 인쇄가공하는 것으로, 이 三者의 업무제휴로 Pullulan을 필름화에 성공했다는 것과 可食性 잉크가 開發되어 식품용에 먹을 수 있는 인쇄체제가 정비되었기 때문에 이의 수요가 크게 기대되고 있어 월간 20만m²의 생산을 목표로 하고 있다.

마아가린의 JAS 및 品質表示基準 改正

최근 일본에서는 마아가린의 JAS 및 품질표시기준을 개정할 목적으로 JAS 심의회를 개최하였으며 그 개정취지와 요점은 다음과 같다.

마아가린에 대한 JAS규격은 '54년에 제정되어 그 후 몇번 개정되었고 '72년 1월에 개정된 규격이 지금까지 시행되고 있으나 현재의 규격에 유지함유율에 대한 명시가 없기 때문에 적용범위가 확실치 않으며 (유지분 80% 이상만 표시하고 있음), JAS의 기준에 합당치 않은 저지방품이 건강식품의 붐을 타고 시중에 출현되고 있고, 또한 유통기간의 표시규정이 없는 것등이 문제점으로 지적되고 있다.

그래서 마아가린에 대한 JAS규격을 FAO/WHO의 국제규격과 비교하고 또 새로운 건강

지향적인 소비자 취향성을 감안하여 전반적인 규격을 고치기로 했다.

○ 개정의 요인

① 유지함유율 80% 이상의 것을 마아가린이라 하고 상급품과 표준품의 등급구분을 신설하고 수분은 상급품에서 16% 이하, 기준품에서는 17%로 했다.

② 유지함유율이 75~80%인 것을 조정마아가린이라 규정하였다.

③ 유지함유율이 35~75%인 것을 하드스프렛드(hard spread)라 하였고 여기에는 잼(gam)등의 풍미원료를 혼합한 것도 포함시켰다.

④ 표시에는 품질기준에 사용될 수 있는 원재료를 명기함과 아울러 유통가능기간의 표시규정을 정했다.

양배추에 抗癌물질 대량 함유

미국 「존즈·홉킨즈」대학의 암연구소 위원인 「존·뷰얼딩」박사는 양배추 및 꽃양배추, 모란채 등의 채소에 함유된 「디티올티오베스」라는 화합물질이 동물실험 결과 抗癌작용 성분이 있는 것으로 나타났다고 최근 밝혔다.

「뷰얼딩」박사는 양배추類의 채소에 다량으로 포함되어 있는 「디티올티오베스」는 실험결과 抗癌요소만 갖고 있는 것이 아니라 X레이나 기타 방사능치료 결과로 생긴 인체조직의 손상을 보호하는 작용도 하고 있음을 발견했다고 밝혔다.

「뷰얼딩」박사는 이어 「디티올티오베스」가 갖고 있는 각종 효능은 양배추를 섭취한 즉시 나타난다고 말하고, 그러나 얼마나 많은 양의 「디티올티오베스」를 취해야 장기적인 抗癌효과를 얻을 수 있는지는 아직 실험을 계속중에 있다고 밝혔다.

**한국산 라면, 美의
規制對象에서 除外**

미국이 설탕 함유량 10% 미만인 제품에 대해서는 수입규제 대상에서 제외함으로써 한국산 라면은 쿼터 규제대상에서 제외됐다.

무역협회 워싱턴 주재 사무소에 의하면 美 대통령이 지난 5월 17일 일부 설탕함유 제품을 규제대상에서 제외하는 행정령시행령에 서명했는데 이 시행령에는 설탕함유량이 10% 미만인 제품은 수입규제대상에서 제외하는 것으로 되어 있어 설탕함유량이 0.5%에 불과한 우리나라 라면은 수입규제대상에서 제외되게 됐으며 규제조치를 취한 이후 對美輸出이 부진했던 라면이 다시 활기를 찾게 됐다.

**日本 니찌로漁業,
美國서 게맛살어묵生産**

일본의 「니찌로」어업은 수출이 급증하고 있는 게살 맛을 내는 어묵을 주종으로 한 수산가 공제품을 미국에서 제조, 판매하기 위해 합작회사를 설립하여 연말까지 공장을 가동시킬 계획이다.

새로 설립되는 회사는 「니찌로」어업과 「니찌로」어업이 전액 출자한 미국법인인 「피터팬 씨후드」社와 현지법인인 「니찌로 팬 패시픽」이 공동으로 총 8억엔을 출자하여 미국 서해안에 월 50톤의 생산을 목표로 한 공장을 건설을 하는데 원료인 명태 연육은 일본에서 공급할 예정이다.

日本서 컬러맥주 旋風的인 人氣

맥주 본래의 노르스름한 색깔을 완전 무시한 핑크, 파랑, 남색등의 맥주가 나와 여성맥주당들의 인기를 모으고 있다.

최근 일본의 아사히비루가 「비핑크레멘」라는 이름으로 내놓은 이 컬러맥주는 알콜함량이 기존 맥주의 절반밖에 안되는 2%이하로 레멘의 맛을 가미한 투명한 핑크빛이며 컵에 따를때는 일반 맥주처럼 역시 미세한 거품이 있다.

맥주카테일로 불리우는 이 컬러맥주는 당초 연간 20만상자 정도의 판매를 예상했으나 뜻밖의 폭발적 인기를 모아 무려 40만 상자가 팔려 한 때 극심한 품귀현상을 빚어내기도 했다는 것.

이같은 추세에 따라 아사히社는 지난 4월에는 천연색소를 사용, 녹색과 남색등 두 종류를 더 내놓았는데 이들 신제품들은 카테일이라기 보다는 청량음료쪽에 가까우며 주 대상 고객은 여성에다 맞춰 홍보도 아예 「여성의 술」로 몰아가고 있다고 한다.

이렇게 되자 아사히社의 경쟁업체들인 산토리社와 삿포르비루社등도 지난달 맥주에 스피리트를 첨가한 「비-하이」와 알콜도수 1%미만인 「아가사」등을 각각 내놓았다.

이른바 알콜워즈(Alcohol War)로 불리우고 있는 일본 주류메이커들의 컬러맥주 개발러시는 새로운 음주취향을 낳게 할만큼 거센 바람을 일으키고 있다.

한편 8천억원에 이르는 국내 맥주시장에도 이웃나라의 이같은 컬러맥주 선풍은 적지 않은 파문을 던져주고 있다. 실제 국내시장을 독점하고 있는 OB맥주나 크라운맥주 등은 세심한 연구를 하고 있는 것으로 전해지고 있다.

따라서 우리나라에도 머지않아 다양한 컬러와 맛의 맥주가 곧 선보일 것으로 전망된다.

원폭보다 더 무서운 것이 인구폭발입니다.