



美農務省, 肉類變色防止劑 使用認可

미국농무성 식품안전검사국은 최근 육류의 변색방지제로 아스코르빈산, 구연산등 5개 품목의 사용을 정식으로 인가했다.

미국에서는 지금까지 육류에 대한 변색방지제 사용이 법률상 인정되고 있었으나 실제로는 이에 대한 안전성문제 등으로 사용되지 않고 있었는데 이번에 농무성이 정식으로 인가함으로써 세계 식품업계에 큰 영향을 줄 것으로 보인다.

이번에 변색방지제로 사용이 인가된 물질은 아스코르빈산, 에리솔빈산, 구연산 그리고 아스코르빈산나트륨 등의 5개 품목이며, 미국에서도 처음 취해진 조치로 지금까지 육류에 대한 첨가물질로는 보존제로 용액류가 인가되는 정도였다.

변색방지제의 사용을 인가한 조치의 특징은 첫째 육류의 변색이 반드시 일어나도록 사용량을 낮게 설정하고 있는 점이며, 둘째로 세균 등 미생물에 의해 부패했음에도 불구하고 색이 변하지 않는 일이 없도록 한다는 등 2가지로 되어 있다.

농무성의 이번 변색방지제 사용인가조치는 自國內 식품업자인 「월슨」社가 사용인가를 요

청한데 따른 것으로 「월슨」社는 변색방지제의 사용인가를 신청한 이유로 육류의 변색방지를 실시함으로써 상품의 시장성을 확대할 수 있다는 점을 강조했다.

한편 일본 국내에서는 지난 7월 동경시내의 식품업자들이 육류에 변색방지를 목적으로 니코틴산을 포함한 식품첨가물 제제를 사용한 사건이 일어나 논란을 빚은 바 있는데 미국이 이번에 변색방지제 사용을 인가한 것은 일본의 對美식육수입과 관련, 양국간 무역마찰로 번질 가능성도 있는 것으로 보인다.

EC, 日本의 酒類 輸入規制를 GATT에 提訴

유럽공동체(EC)는 일본이 유럽산 포도주 등 주류수입을 차별규제하고 있다고 지적, 이 같은 불공정무역행위를 시정키 위해 이 문제를 GATT에 제소하는 등 일본에 대한 적절한 조치를 취할 것이라고 밝혔다.

EC 외무장관들은 지난달 발표한 성명에서 일본정부가 EC의 계속적인 요청에도 불구하고 현행 세제를 활용하여 유럽산 주류수입을 차별규제하는 등 對日시장 문호를 확대하기 위한 실질적인 조치를 취하지 않고 있다고 밝혔다.

이 성명은 이에 따라 EC는 세계무역규정과 쌍무무역분규 중재업무를 관장하고 있는 GATT에 이 문제를 제소할 것이라면서 GATT가 EC의 주장을 받아들일 경우 EC는 일본정부가 만족할만한 조치를 취할 수 있도록 30일간의 여유를 줄 것이지만 이 기간중에 아무런 조치가 없을 경우 추가적인 조치를 취할 것이라고 경고했다.

싱가포르, 食品 有效期間 表示義務化 對象品目 大幅擴大

싱가포르 환경청은 식품법 일부를 개정하여 유효기간표시를 의무화하는 식품수를 종전의 4개 품목에서 16개 품목으로 확대 실시하게 됐다.

식품에 대한 유효기간의 표시는 '79년에 낙농제품 4개 품목을 처음으로 의무화 했으며 그후 유산균우유, 살균우유, 음료수 등이 추가됐다.

이번에 새로 대상품목이 된 것은 초콜릿, 건포도, 소맥분등 12개 품목인데 개정된 내용을 보면 표시가 선명하여 읽을 수 있다면 포장의 어느 장소에든지 자유롭게 표시할 수 있도록 했으며, 유효기간의 최종적인 표시의무는 소매업자에게 부과된다.

싱가포르 정부는 이에 앞서 유럽의 여러 나라로부터 수입되는 식품에 대해서는 환경청 식품관리국의 방사능 오염검사를 실시하여 방사능이 검출된 식품의 통관을 불허한 바 있다.

世界 穀物市場 供給過剩 豫想

소련의 곡물생산 증가에 따른 곡물수입 감소로 '87년도 세계곡물시장은 상당한 곡물공급과잉 파란을 겪게 될 것으로 예상된다고 최근 미국농무성이 밝혔다.

미국농무성은 소련의 올해 곡물작황이 당초 예상보다 좋아 총 1억 9천 5백만톤의 생산량이 예상된다고 밝혔는데 이 발표에서 내년 7월까지의 1년동안 소련의 곡물수입규모는 전년보다 6백만톤 정도가 줄어든 2천 6백만톤으로 예상된다고 밝혔는데 이는 '78년 이후 최저수입규모이다.

이에 따라 세계 최대 곡물수입국인 소련의 시장을 두고 치열한 경쟁이 예상될 뿐만 아니라 다른 지역의 곡물시장에 대해서도 곡물공급과잉의 여파가 미칠 것으로 전망했다.

미국농무성의 발표에서 이 기간중 미국과 캐나다의 밀수출은 각각 1백 50만톤과 50만톤이 줄어든 2천 8백만톤과 1천 8백만톤에 그칠

것으로 전망하고 유럽공동체의 밀수출도 1천 4백 50만톤으로 감소할 것이라고 예상했다.

日本, 加工食品 成分表示 JAS規格 適用檢討

최근 일본에서는 가공식품의 포장에 영양성분표시의 중요성이 대두되자 그동안 업계 자율에 맡겼던 것을 JAS규격기준에 맞출 것을 협의중인 것으로 알려졌다.

이는 소비자의 건강, 안전성지향에 대해 「성분표시에 관한 소비자의식 앙케이트」 조사결과 일본 소비자들이 대부분 포장표시에서 상품의 성분정보를 얻고 있는 것으로 나타났기 때문으로 풀이 되고 있다.

앙케이트 결과를 보면 조사자의 90%가 성분표시가 된 식품을 구입하고 있으며 성분표시를 희망하는 식품은 축육가공품, 수산연제품, 버터, 치즈, 아이스크림을 비롯, 된장, 간장, 소스등의 조미료류까지 요구하고 있는 것으로 나타났다.

따라서 일본의 농림수산성에서는 조속한 시일내에 영양성분표시의 타당성을 검증하기 위해 분석과 점검을 「JAS등록적부기관」의 분석기능과 기동성을 활성화시키고 식품업계에 영양성분표시의 보급추진을 위해 이해와 협력을 바라는 내용의 고시를 할 예정이라 한다.

日本, 美 農産物 50억弗 購入

일본은 '86회계년도 기간중에 50억 달러에 달하는 미국 농산물을 구입할 계획으로 있어 23년 연속 미국 농산물의 최대 수입국이 될 것으로 보인다.

최근 수년동안 미국의 일본에 대한 농산물 수출은 구주공동시장에 대한 수출이 감소를 보인 것과는 달리 점진적으로 증가추세를 기록했는데 일본이 미국에서 수입하는 주요 농

산물은 소맥, 옥수수, 사탕수수, 대두, 면화, 담배, 쇠고기, 감귤등이다.

健康食品 品質表示基準 확정

일본 농림수산성은 건강식품 및 저칼로리식품등에 대한 품질표시사항의 기준을 설정키로 하고 우선 비타민C를 포함한 과자류의 표시기준을 확정, 발표했다.

이 기준에 따르면 비타민, 미네랄을 첨가한 과자로서 비타민C를 주성분으로 하고 있는 것은 「비타민C 함유과자」로 정의하고 비타민C 함유량 및 그외의 영양성분 함유량을 비롯하여 품명, 원자재명, 칼로리, 내용량, 제조년월일, 보존방법, 제조자명을 상자나 용기에 표시하도록 하고 있다.

한편 농림수산성에서는 울무차, 烏龍茶, 스포츠음료등의 기준도 확정하기로 방침을 세워 놓고 있다.

中共産 사탕수수, 對日輸出 伸張

중공의 값싼 사탕수수가 일본 시장에 침투하여 신장세를 보이자 종래 일본 사탕수수 시장을 주름잡던 미국의 사탕수수 업자들을 긴장시키고 있다.

중공산 사탕수수의 공급능력이 장기적으로 얼마 만큼 가능한지 구체적인 분석내용은 아직 밝혀지지 않고 있지만 일본의 수입업자들은 중공산제품에 매우 만족하고 있는 것으로 알려졌다.

한편 미국의 수출업자들은 중공산 제품의 품질 및 공급능력에는 한계가 있다고 보고 크게 우려하고 있지는 않고 있으나 가격과 수송면에서 유리한 중공산제품이 종래 미국제품의 시장을 잠식하고 있어 앞으로 이같은 추세가 계속될 경우에는 타격을 입을 수도 있다고 밝혔다.

중공산 사탕수수의 對日 수출량을 보면 지난 8월말 현재로 총 35만 5,600톤으로 지난해 같은 기간의 對日수출액 7만 3,344톤에 비해 약 5배 가량 높은 신장률을 기록하고 있다.

그러나 같은 기간동안 미국의 수출량은 130만톤으로 지난해 같은 기간에 비해 약 24만톤이 감소했는데 지난 한해 동안 미국산 사탕수수의 일본시장 점유율은 54%로 479만톤을 수출했다.

브라질, 食肉부족현상으로 牛·鷄肉 輸出禁止

브라질정부는 최근 계속되고 있는 자국내 식육부족현상을 타개하기 위해 쇠고기 및 닭고기의 수출은 최근 금지하고 동시에 어류 및 식육에 대한 수입세를 오는 연말까지 철폐하기로 결정했다.

브라질의 이같은 식육부족현상은 농가 및 목축업자가 당국의 가격동결정책에 불만을 갖고 시장출하를 하지 않고 있기 때문에 발생한 것으로 이에 따라 물가상승을 초래하고 있어 물가안정책을 추구하고 있는 브라질의 경제정책이 위기에 처할 가능성이 매우 높은 것으로 전해지고 있다.

한편 이번의 조치는 정부당국과 축산업자간에 수개월동안 계속된 협상으로 인해 결정된 것이다.

美國에 原料大豆의 品質改善 要求

일본유지협회는 최근 유럽제유협회의 제휴하여 미국에 대해 원료대두의 품질개선을 촉구키로 합의했다.

세계 곡물왕국인 미국의 대두, 소맥, 옥수수의 품질저하로 문제삼고 있는 것은 수분과 혼입물이 급증하고 있다는 것이다.

이런 현상은 대두등 곡물시세의 하락으로

미국의 유통·수출업자들의 수익이 악화되자 선적지에서 조약품과의 혼합, 야적상보관 불량등으로 품질이 크게 악화되고 있는 것으로, 일본과 유럽의 두단체가 제휴함에 따라 미국의 대두가격에 큰 영향을 미칠 것으로 전망되고 있다.

그런데 미국의 대두는 3년전까지 수분이 13% 정도, 혼입물도 1.5% 정도였으나 최근에는 수분이 20%를 넘고 혼입물도 수출규격의 최대 허용량인 2%이상되는 경우가 허다하며 소맥, 옥수수도 이와 같은 현상으로 세계 수입국의 빈축을 사고 있다.

美國에서 유럽 및 아시아에 초콜릿 販促計劃

미국 농무성은 지난 달에 한국을 비롯한 아시아국가와 유럽에 미국산 초콜릿의 판매를 늘리기 위한 250만달러 규모의 초콜릿 판매촉진계획을 발표했다.

「대니얼 엠스터츠」 미국농무차관은 한국, 일본, 대만 및 유럽공동체를 대상으로 하는 초콜릿 판매촉진계획의 목표가 많은 수입장벽으로 고전하고 있는 미국의 초콜릿산업을 돕기 위한 것이라고 밝히고, 특히 초콜릿산업은 설탕, 분유제품, 아몬드, 땅콩 등을 소비하는 주요산업이라고 말했다.

「엠스터츠」차관은 미국 과자류의 對日本 판매가 연간 평균 1천 2백만달러에 불과해 판매를 더 많이 늘릴 수 있을 것이라고 말하고 특히 일본의 연간 총 과자류 소비가 20억달러임을 고려하여 일본에 대한 과자류 판매를 상당히 늘릴 계획이라고 강조했다.

또 한국, 대만, EC국가들에 대한 미국산 과자류 판매도 훌륭한 성장잠재력을 가지고 있다고 덧붙였다.

日本 라면市場, 容器麵 需要 急成長

일본 라면시장은 Convenience Store의 급증에 따라 새로운 소비패턴의 개발로 인해 라면 소비형태가 용기면 수요의 급성장으로 나타나고 있다.

일본 즉석식품공업협회에 따르면 '85년의 JAS 수검수량으로 볼 때 전체 라면 생산량 40억 1,358만식중 봉지면이 23억 1,425만식(57.7%)이고 용기면이 16억 9,933만식(42.3%)으로 나타나 용기면은 '83년 대비 25.8%(3억 4,840만식)가 증가했다고 밝혔다.

'83년의 일본 전체 라면 생산량 37억 7,124만식중 봉지면이 24억 2,039만식(64.2%), 용기면은 13억 5,085만식(35.8%)이었고 '84년에는 전체 라면 생산량 37억 5,902만식중 봉지면이 22억 8,745만식(60.9%), 용기면이 14억 7,157만식(39.1%)으로 용기면의 꾸준한 증가 추세를 보여왔다.

또한 비수검품까지 합친다면(JAS 수검률은 90% 이하) 봉지면은 약 26억식, 용기면은 약 20억식을 기록하고 있어 불과 몇년 후에는 봉지면과 용기면의 구성비가 50:50을 나타낼 것으로 보이는데 이렇듯 용기면이 급성장하는 이유는 Convenience Store가 급증한데서 그 주요 원인이 있다고 보고 있다.

日本롯데, 「이닥아주는 껌」 開發

일본의 과자메이커인 「롯데」는 최근 생물공학을 응용하여 이를 닦아주는 껌 「노타임」을 개발, 최근 시판중에 있다.

운전중 졸음에 의한 교통사고 예방에 효과가 있는 「졸음을 몰아내는 껌」 등을 이미 개발한 바 있는 「롯데」는 이번에 발매하고 있는 「노타임」이 同社의 고도첨단기술전략의 제 2탄으로 그 위치를 굳혀줄 것으로 내다보고 있

다.

이 껌은 충치의 원인이 되는 「뮤턴즈균」의 효소작용을 억제하는 생리활성물질과 새로운 감미료 「파라티노스」, 입냄새를 없애주는 성분등이 포함되어 있다고 한다.

飲料用 自體冷却「캔」開發

미국 Superior Marketing Research社는 냉장과와 같은 냉장시설이 없어도 자체에서 내용물을 차게할 수 있는 음료용 「캔」을 개발, 시장조사에 들어갔다.

이 「캔」은 기존 알루미늄캔 내부에 Cone 형태의 특수장치를 부착, 내용물을 마시기 위해 뚜껑을 열 때 특수장치 속의 이산화탄소(CO₂)에 의해 60~90초 사이에 내용물이 38°F까지 냉각시킬 수 있도록 고안되어 있어 냉장시설이 없어도 언제 어디서나 음료나 맥주 등을 차갑게 마실 수 있다고 한다.

미국에서는 냉장시설을 이용하여 내용물을 차게(38°F) 유지하는데 한 캔당 청량음료의 경우 15센트, 맥주는 20센트의 경비가 소요되는 것으로 알려지고 있는데 이에 코카콜라, 펍시 등의 음료회사와 맥주회사들로부터 긍정적인 반응을 얻고 있는 것으로 알려졌다.

美, 「인터네셔널 멀티푸즈」社 게맛살 어묵 生産施設 擴張

미국의 유력식품업체중 처음으로 게맛살어묵을 본격적으로 생산하고 있는 「인터네셔널 멀티푸즈」社가 생산돌입 1년만에 순조로운 수요증가에 힘입어 게맛살어묵의 생산능력을 3배로 확장키로 했다.

게맛살어묵은 미국에서도 인기가 상승하고 있는데 일반가정 외에도 식당, 식품메이커 등에서도 이용이 늘고 있다.

이와 같은 추세에 따라 同社는 현재 공장의

근처에 새공장을 착공하여 내년초에 완공예정으로 있는데 이 공장이 완공되면 현생산능력의 3배정도로 확장, 본격적인 게맛살 생산에 박차를 가할 것으로 보인다.

音波로 새로운 食品乾燥方法 開發

소리로 식품을 건조시킬 수 있는 새로운 식품건조방법이 개발돼 곧 실용화 될 전망이다.

미국 「퍼듀」대학 식품과학부는 낮은 주파수의 음파를 사용, 공기를 고속으로 식품에 붙여 넣어 본 결과 습기가 종래보다 4~10배나 빨리 제거됐다는 것이다. 또 이 방법을 사용한 식품은 영양가도 손실되지 않는 것으로 알려지고 있다.

이 기술은 「인디애너 폴리스」의 연구개발 기업인 「V, S 디벨롭먼트」社의 지원하에 이루어진 것으로 알려졌는데 이 회사는 곧 식품가공회사에 기술을 판매할 계획인데 이 건조방법은 건조식품에 주로 이용될 것으로 전망된다.

생강이 油脂酸化防止 效果

생강이 유지항산화 효과가 있는 것으로 밝혀졌다.

美「캘리포니아」대학의 이유방, 김용수, 「로버트 아쉬모어」 등 세 연구자의 생강의 육제품에 대한 효과연구에 따르면 마쇄생강즙을 0.05~0.5%의 비율로 염지 돼지고기패티에 첨가하는 실험에서 가열처리한 것과 가열처리하지 않은 것에 대하여 처리후 냉장 또는 동결저장 방법등에 관계하여 생강이 지방의 산화방지에 효과를 준다는 것이다.

이 생강에 대한 항산화효과의 적정산도는 7이며 항산화효과는 생강의 첨가량에 관여하였다고 한다.