

食品等の規格 및 基準중 一部改正

보건사회부 고시 제86-50호

調 査 部

식품위생법 제 6조 제 1항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1986. 10. 24
보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준

식품등의 규격 및 기준 제 4. 식품별 규격 및 기준중 129. 과당 다음에 130. 조제우유의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

130. 조제우유

조제우유라 함은 유 또는 유제품에 필요한 영양소를 첨가하여 액상으로 한 후 멸균처리한 것으로서 모유의 성분과 유사하게 한 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성상: 유백색—황색의 균질한 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 비중(15°C) : 1.028~1.034
- (3) 산도(%) : 0.18이하(젖산으로서)
- (4) 무염고형분(%) : 8.0이상
- (5) 유지방분(%) : 0.9이상
- (6) 세균수: 음성(55°C에서 1주 또는 37°C에서 2주 보관후 표준 평판배양법에 의한다)이어야 한다.
- (7) 대장균군: 음성이어야 한다.

나. 시험방법

72. 우유에 따라 시험한다.

식품등의 규격 및 기준 제 4. 식품별 규격 및 기

준중 19. 소오스의 명칭을 “우스타소오스”로 하고 19. 우스타소오스, 37. 청량음료수, 39. 분말청량음료, 83. 조제분유의 규격 및 기준을 다음과 같이 개정한다.

19. 우스타소오스

우스타소오스라 함은 과채류와 향신료의 가공즙액에 간장 및 식초 등을 섞어서 만든 것을 말한다.

가. 규 격

- (1) 성상: 고유의 색깔과 향미를 가진 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 무염고형분(%) : 20이상
- (3) 총산(W/W%) : 1이상(초산으로서)
- (4) 타알색소: 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

(1) 무염고형분

제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험하여 수분량을 구하고, 별도로 검체 5g을 취한 다음 물을 가하여 250ml로 한 후 여과하고 여액 10ml를 취하여 중화한 후 2% 크롬산칼륨액을 지시약으로 하여 0.1N질산은 용액으로 적정할 후 식염량을 구한다. 다음 식에 따라 무염고형분량을 구한다.

$$\text{무염고형분(}\%) = 100 - (\text{수분(}\%) + \text{식염(}\%))$$

(2) 총 산

검체 5g을 정밀히 달아 물을 가하여 250ml로 한 후(필요시 여과 또는 원심분리한다) 그 중 50ml를 취하여 물 약 100ml를 가하고, 페놀프탈레인시액을 지시약으로 하여 0.1N수산화나트륨액으로 적정할

다.

0.1N수산화나트륨액 1ml=0.006g CH₃COOH

(3) 타알색소

제 7 일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

37. 청량음료수의 "정의"와 가. 규격중

(1) 성상

청량음료수라 함은 탄산음료, 유기산음료, 과채류음료, 곡류음료, 혼합음료 등 직접 음용하거나 희석하여 음용하기 위한 그 농축액을 말한다. 청량음료에 속하는 제품일지라도 따로 규격기준이 제정되어 있는 것은 그 규격기준에 적용한다.

가. 규격

(1) 성상: 고유의 색택과 향미를 가지고 투명하거나 또는 혼탁된 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.

83. 조제분유

가. 규격중 (3) 유고형분(%): "66.5이상 그중 유지방분(%): 16.0 이상" 을 (3) 유고형분(%): "60.0 이상 그중 유지방분(%): 8.0이상" 으로 한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

(단, 조제분유에 대하여는 '87.1.1부터 시행한다)

<식생활개선 홍보>

쌀가공식품을 널리 활용하자

지난 11월 4일부터 5일동안 열린 제 3회 부존식량자원을 활용한 가공식품 전시회에서 쌀을 이용한 각종 가공식품이 다양하게 선보여 짐으로서 업계는 물론 일반 국민들 사이에 쌀을 활용한 여러가지 편의 가공식품에 대한 깊은 관심을 불러 일으키게 되었다.

과거 우리는 쌀이 부족하여 쌀소비 억제를 위한 갖가지 캠페인을 벌여왔던 것도 사실이었다. 그러나 그동안 정부가 품종개발, 농업용수개발등 생산기반을 조성하고 과학적인 영농법을 널리 보급 정착시킴으로서 계속적인 풍년을 가져오게 되어 이제는 오히려 쌀의 소비를 권장하여야 할 정도로 국내 생산량이 풍족해져서 자급을 하고도 1,000만석이나 되는 쌀이 남아돌게 되었다. 그리하여 쌀의 소비패턴도 지금까지의 전통적인 쌀이용형태에서 벗어나 여러가지 가공식품을 연구개발하여 부존자원을 최대한 활용함으로써 밀등 식량의 해외의존도도 줄여나갈 수 있는 방향으로 바뀌어나가야 할 단계에 와 있는 것이다.

쌀 가공제품의 개발과 전망에 대하여

쌀은 그 자체가 가진 몇가지 특징과 가공특징이 있기 때문에 쌀을 이용한 가공제품을 개발하는 데는 이러한 특징만 잘 고려한다면 훌륭한 제품이 개발, 상품화 될 수 있다고 보겠다.

최근 가공식품 전시회에 선보여진 바와 같이 농촌진흥청 농업기술연구소에서는 쌀을 팽화한 카스테라, 식빵, 군빵등을 개발하여 제품화 단계에 있으며, 농어촌개발공사 종합식품연구원에서도 쌀가공식품 개발을 위한 기초연구와 함께 쌀라면, 쌀국수등을 제품화하여 일반의 주목을 받은 바 있다.

또한 쌀가루를 섞은 빵은 일반 빵보다 달백한 맛이 있고 공복감이 늦게 오기 때문에 시제품 테

스트에서도 좋은 반응을 얻었다.

우리나라 국민은 오랫동안 쌀밥맛에 길들여져 있기 때문에 앞으로 쌀가공식품은 국민 각계 각층으로 밝은 호평을 받아 크게 보급될 것으로 전망된다. 다만 이 분야에 대한 실용적인 연구가 아직도 미흡한 실정이나 이를 극복하기 위해서는 앞으로 더욱 쌀가공에 대한 기초연구, 제품화에 따른 다양화 응용연구, 업체의 참여를 높이기 위한 원료의 자가공급 및 시설비 지원등 여러가지 제도적 보완시책이 뒤따라야 할 것이다.

쌀의 특성을 고려, 특징있는 가공제품을

쌀은 전분질의 특징적인 구조에 의한 끈기와 입안에 쫄깃하게 감아도는 고유한 맛으로 해서 우리 조상들은 일찍부터 주식인 쌀밥 이외도 떡류, 유과, 미과, 식혜등 각종 과자류, 음료류등 기호식품을 만들어 먹어 왔다. 이러한 우리 조상들의 전통적인 식생활 양식을 밑바탕으로 앞으로 우리 국민의 기호에 알맞는 제품들을 현대적 미각과 수요에 맞추어 개발해 나간다면 그 상업성 및 보급가능성은 더욱 밝다고 하겠다.

또한 우리 식생활에 이미 주식의 개념으로 정착해 있는 국수류에 대해서도 쌀을 이용한 일반국수, 죽석면, 냉면 및 라면형태의 제품들을 개발하면 간식 또는 기호식품의 단계를 탈피해서 주식으로서 밥에 못지않는 활용도가 이르게 될 것이다.

남아도니까 먹어야 한다는 생각은 버리고 거의 전량을 수입에 의존하고 있는 밀등 수입에 의존하고 있는 식품소비자를 줄인다는 관점에서 가공업계나 개발연구진 뿐만 아니라 국민 모두가 좀더 피부로 느낄 수 있는 관심도를 보여야 할 것이다.