



### 日本에도 牛乳 과잉생산

일본의 생우유 생산량이 계속 증가 현상을 보여 지난 해 1~11월 생산량은 6백 77만 7천 톤을 생산, 전년대비 1백 3.4%의 증가를 나타내고 있으나 우유 소비량은 98.4%에 머물렀다.

시유, 발효유, 유산균음료업체가 소비확대에 노력하고 있는데 생유 생산량 증가를 따르지 못해 결국 우유 가공품인 버터가 남아 돌아 가는등 최악의 사태가 빚어지고 있다.

지난 11월 버터 생산량은 6천 9백 37톤으로 전월대비 1백 8.7%로 나타나 모두 8만 1천 2백 33톤이나 되어 전년대비 1백 14.7%로 늘어난 것으로 분석됐다.

또 치즈 생산은 자연치즈가 호조를 보이고 가공치즈가 정체되고 있는데 같은 해 생산량은 7천 46톤(96.6%)으로 모두 6만 3천 3백 80톤(98.8%)을 생산한 것으로 나타났다. 탈지분유는 1만 4천톤(1백 14.6%)으로 1~11월의 16만 4천 5백 61톤(1백 16.6%)에 비해 증산되고 있다.

### 美, 펩시코社 세븐업事業分野 引受

미국의 청량음료 제조업체인 「펩시코」社は

필립모리스(PM)社와 3억 8천만달러에 달하는 세븐업 사업 인수계약을 체결했다고 발표했다.

관련업체의 전문가들은 미국 청량음료판매량 가운데 약 8%를 차지하는 「세븐업레몬」과 「세븐업라임」을 인수하므로써 「펩시코」社가 연간 2백 60억달러에 달하는 미국 청량음료시장에서 「코카콜라」社와 거의 맞먹는 35%의 점유율을 차지할 것으로 예상되고 있다. 「코카콜라」社의 현재 시장점유율은 39%이다.

### 日本, 健康食品에 「適」字 表示

일본건강식품협회는 지난 1월 개최된 決算委에서 건강식품에도 규격기준을 설정, 이에 합격한 제품에는 「適」字를 표시하기로 결정했다.

일본의 건강식품은 현재 약 2천여종에 달하며 5천억엔 시장을 보유하고 있다. 일부 건강식품업체는 약의 유사품으로 판매하는 경우도 있어 경찰청에 지난 해 10월말 현재 관련식품의 약 20%인 628건이 상기범 위반으로 단속되어 사회문제로 지적되어 왔다.

決算委 관련자에 의하면 공중위생측면에서 규격기준 설정 실시는 필요하며, 일부 전문가가 이 작업에 착수하므로써 「適」字 표시제도의 시행을 밝혔다.

한편 후생성도 건강식품 규제에 대해 긍정을 표명, 건강식품의 유해물질 함유와 과다섭취로 인한 부작용을 전혀 배제할 수 없으며 건강식품의 적절한 섭취량도 결정하고 있는 것으로 알려졌다.

### 플라스틱容器 需要急増 展望

식품용 플라스틱 용기의 수요가 2천년쯤에 가서는 현재의 6배 가량 증가할 것으로 전망된다.

미국 「듀폰」社의 조사에 따르면 이 같은 수

요 급증은 이미 저장성이 뛰어난 플라스틱 소재가 개발되어 식품포장기술도 개발될 것으로 예상되어 플라스틱용기가 차지하는 비율이 81년에 11%였으나 91년에는 2배로 증가하여 26% 이상에 이를 것으로 예상하고 있다.

### 프랑스産 치즈 回收

미국 제너럴푸즈社의 자회사인 「오토로스」社는 수입한 프랑스産 「브리 치즈」에서 박테리아가 발견됐다는 식품의약국(FDA)의 통보에 따라 2개 상표의 이들 제품을 전면 회수기로 결정했다고 FDA의 한 대변인이 말했다.

이 대변인은 수입된 「조앙 ARC」와 「에스프리 누보」의 치즈제품에서 「리스테리아 모노사이토진」이라는 박테리아가 검출됐으며 이 박테리아 때문에 지난 해 캘리포니아등 서부州에서 69명이 목숨을 잃었다고 밝혔다.

### 英國, 對中共 食品販賣 增加計劃

영국은 현재 연간 3억 5,000만달러 수준에 이르고 있는 식품 및 식품기술의 對中共 판매고를 오는 90년까지 2배로 증가시킬 계획이라고 영국 식품무역대표단의 부단장이 말했다.

영국의 6개 식품 및 식품기술회사 간부로 구성된 대표단 부단장으로 北京에 온 「매킨토시」씨는 기자회견에서 中共 부총리의 말을 인용, 中共은 식품산업 육성에 우선 순위를 부여하고 있으며 외국으로부터의 협력을 필요로 하고 있다고 말했다.

### 브라질, 올해 코피輸出 制限

지난 해의 가뭄으로 올해 코피수확량이 격감될 것으로 보이는 브라질은 올해 코피 수출량을 당초 예상보다 300만포대가 적은 60kg들이 1,400만포대로 제한할 것이라고 브라질 유

력경제지 「가제타 머킨틸」紙가 지난달 27일 보도했다.

이 신문은 올해 브라질의 코피 수확량이 지난해 3,000만 포대의 절반에도 못미치는 약 1,400만포대 수준에 불과할 것으로 전망했다.

### 美國과 泰國의 쌀市場 確保競爭

태국정부가 쌀수출 촉진을 위해 수출업자의 의무비축량을 줄이는 조치를 취함으로써 태국과 미국간의 쌀수출 확보를 위한 경쟁이 가열되고 있다.

세계 제1,2의 쌀수출국인 태국과 미국은 상호 견제를 계속해 왔는데 최근 미국은 自國에 수출되는 태국쌀에 1.6%의 상계관세를 부과하고 쌀 생산 농민에게 보조금을 지급기로 한 바 있다.

### 日本, 食品添加物 表示強化

식품첨가물의 표시방법을 심의해 온 일본 후생성의 식품첨가물 표시검토회는 최근 식품첨가물은 원칙적으로 모두 표시를 하되 식품위생법에 의해 사용이 인정되고 있는 첨가물의 약 80%에 대해서 물질명의 표시를 의무화하도록 요구하는 중간보고서를 厚生相에게 제출했다. 또한 보존료나 착색료등 소비자의 관심이 많은 식품첨가물에 대해서는 물질명 이외에도 용도명(7종류)도 함께 기입토록 요구했다.

후생성은 이를 기초로 빠르면 87년도부터 새로운 기준을 적용할 방침이다. 현재 표시가 의무화되고 있는 첨가물은 20%에 불과하므로 새로운 기준의 적용은 소비자의 식생활이나 식품업계 등에 크게 영향을 줄 것으로 예상된다.

### 인도네시아 커피 輸出量 32만톤 豫想

인도네시아는 커피수출쿼터 적용시한이 자동적으로 중단될 경우, 금년도에 최소한 32만톤의 커피를 수출, 9조 4천 4백만달러의 수입을 올리게 될 것이라고 인도네시아 日刊「콤포스」紙가 보도했다.

이 같은 수입예상치는 커피가격을 kg당 2.95달러를 기준으로 한 것인데 앞서 국제커피기구(ICO)는 지난 1월 런던회담결정에 따라 커피가격이 파운드당 120~140센트로 하락되지 않는 한 쿼터를 자동적으로 중단키로 했었다.

### 유산균에서 충치예방 **vitamine L<sub>2</sub>** (I)를 추출

일본 룩메는 유산균으로부터 충치를 예방하는 **vitamine L<sub>2</sub>**(I)의 추출에 성공했다.

추출물을 분석하므로써 추출 extract가 유즙의 분비작용을 갖고 있다고 일컬어지는 (I)을 함유하며 이것이 강한 충치예방효과를 가지고 있다는 것을 알아냈다.

(I)는 화학합성으로 제조할 수 있으나 식품첨가물로서는 허가가 곤란하다. (I)과 유산균 추출물과는 충치에 대한 효과에 커다란 차이가 없기 때문에 이 회사에서는 유산균을 tank배양으로 양산화하고 여기서 얻은 추출물을 첨가하여 식품에 응용할 계획이다.

### 美國서 감자껍질을 利用한 과자 개발

감자껍질로 만든 「메이토스킨」이라는 과자가 미국의 「키블러」社에 의해 개발되어 시판되고 있다.

감자껍질은 레스토랑 메뉴에서 입맛을 돋우는 음식으로 유명한데 스낵식품으로 개발된

것은 처음이다.

이 과자는 첨가물에 따라서 각기 다른 색깔로 포장하여 소비자들이 쉽게 식별할 수 있도록 되어 있는데 구운 감자향, 시큼한 크림향 치즈와 베이컨향의 제품이 있다.

### 프랑스 식품회사 **GMP**, 中共과 合作

프랑스의 그랑몰랭 드 파리(GMP) 식품회사와 중공의 中國國際信託投資公司 및 北京市食品工業研究所는 北京 GMP食品公司라는 합작기업을 설립키 위한 15년간의 협정을 체결했다고 중공관영통신 신화사가 보도했다.

프랑스와 중공이 각각 50%씩 모두 190만 원(59만 4천달러)을 투자하여 설립케 되는 이 회사는 오는 9월부터 시험생산을 거쳐 내년초에 본격적인 생산에 돌입, 매일 3만개의 프랑스 빵을 북경시장에 출하할 계획이다.

### 老化豫防食品 開發

천연조미료 메이커인 日研푸드社は 유산균의 일종인 스트레프코커즈·라크티스(SL)를 원료로 노화방지에 효과가 있다는 새로운 식품소재를 개발했다.

同社は 일본 노화제어연구소, 東北大등 연구기관과 공동으로 연구, SL이 체내에서 연소되어 노화의 원인이 되는 활성산소를 분해시키는 물질이 함유되어 있음을 알아냈다.

따라서 同社は 이와 같은 성과를 기초로 하여 SL을 대량 배양하여 동결건조하는 등의 분말기술을 개발, 2,3년내에 식품에 응용할 계획이라고 한다.

### 필리핀의 스낵食品類

대부분 含量, 成分 未達

필리핀의 식품영양연구기구(FNRI)는 최근

필리핀내 47개 스낵식품회사에서 생산하고 있는 식품의 영양에 대한 조사결과에서 대부분의 업체가 정부에서 규정하고 있는 영양소를 결핍하고 있다고 밝혔다.

이번 조사대상은 모두 곡물을 원료로 하는 제품들로 상당량의 칼슘, 인, 철분, 티아민, 리보플라빈, 나이아신 등이 부족한 것으로 나타났다.

필리핀 정부는 스낵식품 등에 함유해야 할 영양지침을 밝히고 또한 스낵식품의 주요 소비층인 7~12세 어린이들의 1일 영양권장량도 제시하였다.

한편 필리핀은 UN아동기금등 여러 국제단체들의 후원으로 영양 향상을 위한 국가적 캠페인을 벌이고 있다.

### 버마 製菓業界 不況

버마의 제과업체가 부진을 면치 못하고 있다.

버마에 근무하고 있는 미국 식품회사의 관계자에 따르면 버마의 제과산업은 지난 1여년간 침체상태를 벗어나지 못하고 있어 정부의 조속한 도움이 필요하며 비스킷이나 크래커 등의 스낵식품 또한 생산단가의 인상등 문제점에 직면하고 있다고 밝히고 이와 같은 버마 제과산업의 불황에 정부의 지원이 없으면 많은 제과업체들이 문을 닫을 것이라고 말했다.

### 말레이시아, 야자유生産 增加

세계 최대의 야자유 생산 수출국인 말레이시아는 지난 85년 전년대비 11.23% 증가한 413만톤의 야자유를 생산했다.

말레이시아의 지난 해 야자유 생산량은 세계 전체 생산량의 60.5%를 차지했으며 세계 제 2위의 생산국인 인도네시아의 생산량은 전체 생산의 17.5%였다.

### 食品添加物에 國際番號 부여

FAO(국제식량농업기구), WHO(세계보건기구) 식품첨가물규격위원회는 최근 각국 정부 대표를 중심으로 위원회를 개최, 식품첨가물 국제번호 부여에 관한 사항을 심의검토했다.

이 사항은 현재 EC(유럽제국)가 실시하고 있는 것과 같은 식품첨가물 고유번호제로써 그 목적을 식품표시에 두고 독성유무에 관한 점을 배제한 것으로 의견일치를 보았다.

이같은 제도는 국제적으로 사용되고 있는 첨가물을 대상으로 FAO 푸드 뉴트리션 페이지(FNP) No. 30을 이 제도의 기초로 한다는 것이다.

관계당국은 FAO 푸드 뉴트리션 페이지 No. 30을 기반으로 첨가물 목록을 작성하고 이 목록에 대해서는 다음 식품첨가물규격위원회에서 충분한 토의를 할 계획이다.

또한 이 위원회는 토의를 거친 후 각국 정부에 통지하고 추가해야 할 첨가물 유무에 관한 의견을 듣고 집약할 예정이다.

한편 이 위원회에서는 이미 실시되고 있는 EC 번호를 변경하는 것 보다는 그대로 적용하고 EC 번호에 포함되어 있지 않는 염류등에 대해서 번호를 붙여 첨부, 사용하자는데 의견을 모았다.

EC에서는 이 밖에 안전성 평가기준으로 고유 번호앞에 「E」 문자를 기입하는데 이를 삭제키로 했다. 그러나 각국에 사용되고 있는 식품첨가물이나 식품성분(food ingredients)이 각각 달라 이 제도의 획일적 시행이 불가능하여 적제적소에 변경 사용해야 하는 것이 문제점으로 지적되고 있다.

### 日本에서 常溫流通 LL우유 製造承認

일본 후생성은 냉장하지 않고 常溫대로 장

기보존할 수 있는 「롱라이프 (LL) 우유」를 만들겠다고 제출한 9개 메이커의 제조신청을 승인했다.

각 메이커는 빠르면 오는 4월 말부터 제조를 개시할 예정인데, 후생성이 지난 83년 3월에 安全宣言을 한 이래 3년만에 常溫流通의 우유가 시장에 나오게 됐다.

일부 소비자단체에서는 안전성에 문제가 있다고 아직도 반대운동을 벌일 움직임을 보이고 있으나 유스나 청량음료수 처럼 냉장고 없이 운반할 수 있기 때문에 벽지나 설에 대한 공급을 비롯하여 비상식품으로 사용하고, 행락지로 휴대하는 것도 가능한데다가 유통코스트의 경감도 있고 해서 우유의 생산, 유통, 소비에 큰 영향을 미칠 것으로 보인다.

LL우유는 보통의 살균온도보다 15~20도 정도 높은 1백35~1백50도에서 1~4초간, 우유를 가열살균하여 폴리에틸렌, 알루미늄박과 종이로 만든 용기에 넣은 제품이다. 냉장하지 않고 3개월간 보존이 가능한데 이번의 제조승인에서는 업계의 自主基準으로 품질유지기한(보존기간)을 60일간으로 결정했다. LL우유의 제조를 승인하고 있는 국가는 유럽을 중심으로 약 60개국이다.

### 肉製品에 글루타민산 암모늄염 使用許可

미국농무성 식품안전검사소는 조미료의 일

종인 글루타민산 암모늄염을 돈육, 우육 및 가공육제품에 사용을 허가하는 규칙을 제정하여 이 법률이 지난 2월 10일부터 시행되고 있다.

이 검사소 관련자에 따르면 이같은 법률적 시행은 기존사용되는 조미료와의 대체화가 가능하고 소비자에게 저나트륨제품을 공급함으로써 건강증진을 도모할 수 있다는 것이다.

### 브라질의 코피作況 최악수준

세계 최대 코피 생산국인 브라질의 1987~1988년도 코피생산량이 한발 피해를 입었던 86~87년의 생산량수준에 머물더라도 세계 코피시장의 재고는 1975년 凍害의 여파로 작황이 극히 나빴던 78~79년 수준을 웃돌게 될 것이라고 런던의 코피거래업체인 E.D. 앤드 F. 벤社가 전망했다.

브라질의 86~87년과 87~88년의 코피 생산량을 현재의 상황에서 추정할 수 있는 최악의 수준인 1,400만부대 (부대당 60kg)로 잡고 있는 이 보고서에 따르면 86년말 세계 코피시장의 재고는 4,048만부대에 달할 것으로 예상되며 87년말에는 4,041만부대 88년말에는 3,234만부대 수준이 될 것으로 각각 예상된다.

보다 빠른기상 보다 높은이상 보다 힘찬전진