



**美國 초콜릿제조협회, 日本 關稅引
下에 불만**

미국의 초콜릿제조협회는 최근 일본 정부가 결정한 초콜릿의 수입관세 인하에 대해 미국 정부의 주장이 충분히 반영되지 않았음을 유감스럽게 생각하는 것으로 알려졌다.

미국은 초콜릿관세를 올해 9월부터 현행 20%에서 7%로 인하하도록 요구하고 있는데 반해 일본 정부의 발표는 88년 4월부터 10% 인하한다는 것이다.

**日 후생성, 生命工學 食品類의 安全
性基準化 검토**

일본 후생성은 생명공학을 이용한 식품등의 안전기준(안)을 마련하고 있는 것으로 알려졌다.

이는 생명공학이 의약품 뿐만 아니라 세포 융합에 의한 천연식품의 개발이나 대량생산이 가능한 유산균의 제조등 식품분야에서 실용화 단계에 접어들고 있기 때문으로 보인다.

이에 따라 일본 후생성은 생명공학용식품류의 안전성 확보와 관련한 제조지침을 마련키 위해 안전기준검토위원회를 구성한 것으로

전해지고 있는데 이 검토위원회는 산하에 실무 작업반을 설치, 월 1회의 회합을 갖고 ① 미생물의 이용범위 ② 제조시설·설비의 기준과 운영지침 ③ 안전성평가방법 등을 골자로한 보고서를 88년까지 성안할 방침인 것으로 알려졌다.

소시지類에 脂肪成分 줄이도록

미국 농무성은 최근 핫도그 등 소시지가공업자들에게 제품중 지방성분의 함량을 줄이도록 하는 정책을 발표했다.

이 정책으로 가공업자들은 현재 10%로 제한되어 있는 수분함량을 늘일 수 있게 되어 감소된 지방함량을 대체할 수 있게 됐다.

미국 농무성의 식품안전성검사를 맡고 있는 한 관계자에 따르면 이번 정책에 의한 완제품은 기존 제품과 비교해서 향이나 영양학적 측면에서 뒤떨어지지 않는다는 것이며, 저지방식품을 선호하는 소비자들의 욕구를 만족시키는 것으로, 앞으로 소시지 가공업자들이 널리 이용하도록 홍보하는 한편 표시를 명확히 해 소비자들이 오해하는 일이 없도록 할 것을 당부했다.

필리핀, 설탕産業 不況

필리핀의 설탕업계는 다국적 기업인 「코카콜라」와 「펩시콜라」 회사들이 인공감미료를 사용함에 따라 심각한 불황에서 벗어나지 못하고 있다.

최근 외신에 따르면 다국적 기업인 「코카콜라」와 「펩시콜라」 회사가 설탕 대신에 인공감미료를 사용하고 있어 필리핀 설탕업자들은 조합을 구성, 생계위협으로부터 탈피하기 위해 양사측에 반대캠페인을 벌이고 있다.

조합측은 「양사의 이같은 행위는 다국적 기업이 필리핀에 침투함으로써 일어나는 불행한 경제사태에 전적으로 책임을 져야 한다」고 말

하고 「미국은 필리핀으로부터 설탕수입을 반감했으며 양사가 인공감미료 사용권리에 대해서 무책임했다」고 주장했다.

美國 FMC社, 고속 캔충전기 開發

미국의 FMC社의 식품가공기계 사업부는 파립형 제품을 캔에 분당 1,000개의 속도로 충전할 수 있는 새로운 캔충전 포장기계를 개발했다.

이 기계는 48개의 충전밸브가 있고, 새로운 캔이동시스템을 채용하여 캔의 이동을 극소화시켜 충전기 둘레의 1/3을 통과할 때 캔베이어에 있는 그 상태에서 충전이 되므로 고속의 작업이 가능하며, 충전작업중에 충전량을 조절할 수 있도록 되어 있다.

Petainer社, 코카콜라社와 용기 사용권 해약

음료용 PET캔을 개발하여 생산하고 있는 Petainer S.A社는 코카콜라社와의 용기사용권을 해제한다고 발표했다.

양사가 최초로 합의한 계약에는 Petainer社의 PET캔을 코카콜라社가 미국과 캐나다 등 북미지역에 5년간 독점사용하는 것으로 되어 있었으나 용기의 회수시스템이 확립되지 못하여 코카콜라社에서 사용을 포기하므로써 이와 같은 결과를 초래했는데 이 용기는 소비자들을 대상으로 한 조사에서 좋은 반응을 보였다.

美國 단백질 사용량 89년에 6억 달러 돌파 예상

Protein Ingredients Market의 조사보고서는 미국인이 먹는 식품의 50% 이상은 가공식품이며, 이 가공식품 제조용으로 사용되는 식물성이나 기타의 단백질량이 증가일로에 있어

'89년에는 대두, 웨이, 효모등 단백질제품의 매출고가 6억3,200만달러에 이를 것이라고 추정했다.

이 조사보고서는 식물성 단백질이 2,500품종에 이르고 있고 사용량도 '86년의 경우 전년 대비 2%가 증가한 5억9,200만달러에 이르렀는데 시장판매고를 기준할 때 건조웨이가 25%, 대두제품이 20%를 차지했다고 밝혔다.

또한 건조웨이의 식용 사용률은 앞으로 현재와 같은 비율로 성장하겠으며 89년까지의 대두제품 판매가 약 40만톤, 웨이가 68만톤, 효모가 2만8천톤으로 추정하고 있다.

콩이 結腸癌, 大腸炎등 예방효과

콩은 양질의 단백질과 비타민 B, 무기질, 섬유소등이 풍부해 결장암이나 대장염의 예방에 좋다는 학설이 나왔다.

최근 외신에 따르면 미국 「듀크」大學 메디컬센터의 「헤이덴」박사는 어렸을 때부터 콩을 먹는 습관을 들이면 각종 성인병에 걸릴 확률이 크게 낮아진다고 주장했다.

그 이유는 콩에는 콜레스테롤이 적을 뿐 아니라 콜레스테롤 형성에 도움을 주는 담즙산염을 중화시키는 역할을 하기 때문이며 또한 다이어트를 할 때 생기기 쉬운 치질이나 변비 등 소화기계통의 질환도 예방된다.

한편 로마의 「립다」大學 「비크」교수는 콩에는 단백질 함량이 많은데 이는 고기나 생선에 있는 것보다 질이 좋기 때문에 다이어트 음식에는 최적이라고 밝혔다.

美國, 아몬드 豊作 豫想

올해 미국산 아몬드의 수확량은 지난 84년에 이어 사상 두번째의 풍작이 될 가능성이 높아지고 있다.

미국의 농산물 조사기관인 「캘리포니아·클로프·라이브스토크·리포팅 서비스」社가 올

해 제 1차 생산전망을 밝혔는데 이에 따르면 올해 예상수확량은 5억 6천만파운드(25만 4천톤)로 흉년이었던 전년에 비해 2·3배나 웃돌 전망이다.

지난 해는 봄철의 일기 불순으로 생산량이 2억 4천 4백 60만톤에 머물러 전년대비 반감했으나 올해는 생육이 순조로와 풍작이 예상된다는 것이다.

프랑스, 곡물價格 카르텔 提案

프랑스는 최근 세계적인 공급과잉과 미국, EC의 수출경쟁 격화로 곡물가격이 대폭 하락하므로써 세계 농산물시장이 큰 혼란에 빠져 있다고 지적하고 각국은 수출세율을 늘리지 않더라도 적정이익을 보장받을 수 있도록 수출가격에 下限線을 설정하는 국제곡물가격 카르텔을 만들 것을 미국을 비롯한 선진국들에게 정식 제안했다.

프랑스 정부가 제안한 곡물가격 카르텔의 세부사항은 ▲밀, 옥수수 등의 곡물수출가격의 최저수준을 정하고 최저가격 이하로 수출하는 것을 자제하며 ▲최저가격과 시장가격과의 차액중 50~75%를 공동기금으로 적립, 농업발전에 사용하며 ▲개도국에 대한 식량원조를 지도할 「賢人會議」를 발족한다는 것이다.

프랑스의 곡물가격 카르텔제안은 지난 5월 日·佛 농무상 회담에서 극비리에 거론돼 최근 각국 정부에 정식으로 제안된 것이다.

일본정부는 최근 곡물가격 하락으로 캐나다 濠洲, 아르헨티나 등이 심각한 경제난을 겪고 있다고 지적하고 곡물가격 카르텔로 수입가격이 상승하더라도 안정적인 공급을 보장받을 수 있다면 카르텔체결에 찬성한다는 입장이다.

그러나 미국정부는 곡물가격 카르텔이 농산물 무역자유화에 역행하는 조치라면서 반대의 뜻을 표명하고 있다.

殺菌페인트 開發

식품제조공장의 경우 기계설비 등에 부착되어 있다가 생산제품에 떨어지는 부유균에 의한 오염이 항상 문제가 되어 왔는데 최근 영국의 「월글라제」社は 이같은 균에 대한 증식 억제 기능과 함께 살균력을 가진 살균페인트를 개발하였다.

이 페인트는 생산라인 등의 주위벽 등에도 포하면 박테리아 등의 번식을 막을 수 있을 뿐 아니라 일반 곰팡이, 살모넬라균 등의 살균에 매우 효과적이며, 페인트 도포가 가능한 모든 표면에 적용가능하다. 특히 식품가공공장, 실험실, 에어컨시설 등에 유효하며, 색상 선택이 자유롭고 갈라지거나 마모에 대한 내성도 강하다.

中共, 카페인없는 人蔘콜라 開發

중공은 카페인이 전혀 들어있지 않은 인삼콜라를 개발하여 최근 미국시장에 수출하기 위해 노력하고 있다고 한다.

중공 국립의약보건식품수출입공사는 인삼콜라의 미국시장 진출을 위해 원기회복과 신진대사 및 정력에 탁월한 효능을 발휘하는 인삼의 특성과 카페인이 없다는 점을 미국인들에게 널리 선전할 계획이라고 말하고 미국 회사들이 인삼콜라의 농축원액을 수입하면 미국식품의약품국의 까다로운 규제를 쉽게 통과할 수 있을 것이라고 예측했다.

6년전부터 생산을 시작해 온 인삼콜라는 성분이 설탕 11%, 인삼 0.8%로 되어 있는데 86년에는 10톤의 인삼콜라가 일본에 수출됐다.

麥酒酵母를 이용하여 醱酵調味料 生産

일본의 朝日맥주와 旭化成工業의 공동개발

에 의해 맥주효모에서 새로운 타일의 발효조미료를 생산하여 지난 4월부터 가공식품 제조용으로 판매하고 있다.

새로 발매되는 발효조미료는 맥아를 주원료로 하여 맥아효모에 의해 발효시켜서 만든 것으로 알콜성분이 약 12%이며 고급알콜, 에스텔등 발효향기성분을 다량 함유하고 있다.

일반 맥주에는 알콜성분이 약 12%로 알콜함량이 높는데 이것은 알콜함량이 증가한 것이며 이와 동시에 대단히 많은 에스텔방향도 함유하게 된다. 그러나 맥주와 달라 조미료이기 때문에 호프의 고미와 CO₂가스는 없다. 또 식염을 첨가함으로써 주류가 아니므로 조미료로서 판매할 수 있다.

맥주를 제조하면서 맥아를 주원료로 한 맥주효모로 발효시켜서 만든 발효조미료는 세계에서 처음이기 때문에 일본에서 특허를 출원중이라 한다.

日本, 닭고기 輸入急増

엔화강세로 일본의 닭고기 수입이 급증, 지난 해에 85년에 비해 무려 74%가 증가한 18만 3천톤의 닭고기를 수입했다.

이는 지난해 일본내 생산량 1백38만5천톤의 13%에 해당하는 양으로서 1881년부터 1985년까지 매년 약 10만톤 정도를 일정하게 수입하던 일본의 수입량이 대폭 늘어난 것은 엔화강세로 자국산 닭고기의 가격경쟁력이 떨어졌기 때문인 것으로 풀이되는데 지속적인 엔화강세로 금년에도 일본의 닭고기 수입은 늘어날 것으로 보인다.

더우기 일본 정부는 지난 1985년에 계속수입 관세를 10%로 인하한데 이어 이번에는 태국에서 주장해 온 냉동拔骨肉에 대한 관세인하에 합의하여 14%에서 11%로 내리기로 함으로써 닭고기 수입이 더욱 촉진될 것으로 전망된다.

태국의 양계진흥협회에 의하면 이 관세인하

조치로 태국산 발골육의 대일수출이 더욱 신장되어 브로일러 생산이 늘어나고 옥수수와의 자채소비가 증가될 것이며, 이에 따라 수출가격의 하락으로 어려움을 겪고 있는 곡물생산 농가도 혜택을 받을 것이라 한다.

發癌物質 感知장치 開發

식품에서 발견되는 것으로 가장 발암성이 높은 것으로 알려진 아플라톡신(Aflatoxin)을 탐지, 검출해낼 수 있는 획기적인 장치가 북부 잉글랜드의 「요크」대학이 설립한 첨단기술기업에 의해 개발되었다.

아플라톡신은 동물의 성장을 저해하기도 하며 땅콩 등과 같은 식품, 농업생산품 및 가축사료 등에 대한 곰팡이 오염에 의한 결과로서 생성되는 물질이다.

Easi-Extract 쉐럼으로 알려진 이 장치에는 모노클로날 항체가 내장되어 있으며 1kg의 샘플에 함유된 10억분의 1에 불과한 극미량의 아플라톡신이라도 효과적으로 감지, 검출할 수 있는 테스트의 기능을 수행할 수 있고 정확성도 높은 것으로 알려졌다.

인삼탕, AIDS에 有效

후천성면역결핍증(AIDS)에 인삼탕이 효과가 있는 것으로 밝혀졌다.

이같은 사실은 일본 동경의과대학 임상병리학과 「하네다」강사팀의 임상실험결과 나타났는데 인삼탕이 「나쥬나루기나」(NK)세포를 증가시켜 생체의 면역력을 높이는 효과가 크다는 것이다.

「하네다」강사팀은 AIDS에 감염되어 임파구가 감소된 9명을 대상으로 임상실험을 실시, 4명에게 인삼탕을 1일 7.5g씩 투여한 결과 이 가운데 3명이 NK세포 증가로 AIDS 바이러스에 의해 감소되는 「해류뎀 T」세포를 증식시켰다고 한다. ■