



國際 農産物價格 下落勢

소맥, 옥수수, 대두 등의 세계농산물 가격은 금년에도 하락기조를 지속할 것으로 전망되는데 이는 세계 최대 농산물 생산국인 미국의 낮은 지지가격(옥수수와 소맥에 대한 대부가격 25%이하)과 기록적인 재고수준에 기인한 것으로 이러한 추세는 88년까지도 지속될 전망이다.

86년부터 87년(86~87.6)도 세계 각국의 곡물생산은 16억6,222만 t으로 전기의 16억6,344만 t에 비해 약간 줄어들 전망이지만 소비가 부진하여 재고가 사상 최고수준인 3억8,675만 t에 달할 것으로 예상된다.

대두의 공급량은 86년초 최고치를 기록하면서 86/87년도의 기말재고가 소비량의 32%에 달할 것으로 예상되며, 87년도 대두가격은 대부가격 인하로 인한 미국의 자유공급증가와 남미에서의 풍작등으로 계속 약세를 면치 못할 것으로 예상하고 있다.

미국 농무성이 발표한 세계 소맥수급 추정보고에 의하면 세계 소맥생산량은 올해 5억 2,166만 t으로 기록적인 생산량이 될 것으로 이같은 공급과잉의 지속으로 전반적인 하락세

가 예상된다.

한편 86년 옥수수가격은 미국 농업법에 의해 대부가격의 25%이하에 기인한 재고증가와 소비저조로 19%정도 하락했으나 장기적으로는 현재보다 약간 오를 것으로 전망하고 있다

OECD에서 農業補助金 調査報告書 發表

일본은 세계에서 가장 많은 농업보조금을 지급하고 있으며, 낙농업자들은 그중에서도 가장 큰 혜택을 받고 있다고 비공식으로 공개된 OECD(경제협력개발기구)의 농업보조금에 관한 조사보고서가 지적했다.

OECD는 이번 조사에서 79~81년의 농업보조금 수준을 생산자보조금等價値(PSE) 즉 생산제품가격에 농업보조금 총액을 대비하는 새로운 방식으로 계산했다.

이번 조사는 보조금 지급수준이 높은 일부 국가들이 이와 같은 사실을 부각시키는데 반대하는 바람에 논란을 빚고 있다고 OECD의 조사관계자들이 밝혔다. 농업관계 전문가들은 각국의 농업보조금정책이 현재 세계 농업파동의 주요인이 되고 있다고 보고 있다.

낙농업부문의 경우 79~81년중 일본의 PSE는 83.3%, EC 68.3%, 미국 48.2%로 다른 농업생산자들보다 낙농업자들이 가장 많은 보조를 받는 것으로 나타났다.

소맥의 경우 일본의 PSE는 95.8%, EC 28.1%, 미국 17.2%로 밝혀졌으며, 쌀은 일본의 PSE가 68.8%, EC 13.6%, 미국 5.4%등으로 나타나 일본이 가장 큰 혜택을 부여하고 있다.

EC, 食用油脂에 課稅 提案

EC(歐共體)가 식용유지에 대한 세금부과를 제안하고 나섬으로써 미국과 유럽간의 무역긴

장이 다시 고조될 조짐이 보이고 있다.

EC 위원회가 4월 1일부터 시작되는 87시장 년도의 일괄가격안의 일환으로 내놓은 이 제안은 EC 12개 회원국의 승인을 받아야 하며, 회원국 농부장관들이 이 제안을 검토하게 된다.

EC 위원회가 제안한 과세안은 국내생산품은 수입콩과 해바라기씨·올리브·평지씨 등으로 만든 마가린과 올리브유, 식용유지에 세금을 부과하지는 안으로 미국 수출업자들은 이 계획이 콩기름 수요를 줄이고 EC의 생산자 지원을 늘리게 할 것이라는 이유를 들어 이 계획에 반대하고 있다.

브뤼셀에 본부를 두고 있는 미국대두협회의 유럽지부장 「데니스 블란켄집」에 따르면 미국은 현재 EC에 연간 25억달러 상당의 콩을 수출하고 있는데 EC의 과세방안이 시행되면 현재 톤당 370ECU(유럽통화단위)인 콩기름 값이 톤당 700ECU로 오르게 된다.

사우디, 食品品質表示基準 強化

사우디아라비아 표준화공단(SASO)은 작년부터 추진해온 식품의 품질표시강화 움직임을 구체화하고 시행에 들어갔다.

최근 외신에 따르면 이번 규제는 제조년월일, 판매유효기간 및 포장방법, 저장방법등(저장온도 범위 명시)을 대상으로 하고 있다.

SASO품질규제부는 이 규제조항을 설정하는데 있어 식품소재성분비(수분, 단백질, 지방, 비타민등), 보존방법, 제조, 조리방법, 수송방법, 하역방법 등을 감안한 연구결과를 중시했다고 밝혔다.

시행에 들어간 규제조항을 보면 모든 식품은 제조년월일, 유효기간을 포장 레이블에 표시해야 하고 그 표시는 제조업자가 말소할 수 없는 방법으로 인쇄 또는 스탬프를 찍어야 하며, 유효기간의 표시는 생산일자, 출고일자,

판매일자, 사용기간을 기준으로 하는 표시방법 가운데서 하나를 선택할 것 등을 규정하고 있다.

또 냉동육류 및 어육, 유제품, 식용유, 과일 및 야채의 가공품(건조야채 제외), 辛味料, 절임류, 스낵식품, 乳幼兒식품, 음료, 인공분말음료, 인스탄트크�피, 과자, 달걀등 식품에 대해서는 유효기간의 표시 외에 포장방법, 저장방법을 반드시 기재토록 했으며 식염, 백설탕, 생야채, 생과물, 건조야채, 약용식품, 향신 조미료, 홍차, 쌀, 미네랄워터 등의 식품에 대해서는 유효기간의 표시를 면제토록 했다.

日本 製菓業界 國外生産 活發

일본 제과메이커들은 최근 엔고로 인한 외국메이커와의 가격경쟁력이 떨어짐에 따라 노동비용이 싼 아시아의 신흥개발도상국으로 생산거점을 옮겨 생산, 수출을 하는 동시에 자국으로 역수입도 하고 있다.

특히 가장 활발한 움직임을 보이고 있는 분야는 비스킷업계로서 중견메이커인 「긴비스」는 홍콩의 최대 제과업체인 「가덴」社에 크래커기술을 제공하여 생산한 제품을 매수하여 해외에 수출하는 동시에 일본에다 역수입한 것으로 전해졌다.

또한 일본 최대의 제과업체인 明治제과는 작년 싱가포르에 있는 자회사 비스킷을 시험수입하여 자국 소비자들의 반응을 시험중에 있는데 明治의 싱가포르제 비스킷은 가격을 표시하지 않는 「오픈 프라이스 제도」를 적용하여 같은 타입의 일본제품보다 대폭 싸게 판매하고 있다.

한편 캔디류는 대메이커인 「칸로」社가 삼릉상사 및 대만의 식품메이커와 합작하여 대만에 회사를 설립했으며, 동경제과는 대만 태국 기업에 스낵과자의 제조기술을 공여하여 3년

후 합작회사를 설립할 계획에 있고 일본 제과업체의 한국진출도 활발히 진행되고 있는 것으로 알려지고 있다.

西獨, 470년만에 맥주市場 開放

서독은 470년 동안 지켜온 외국산 맥주의 수입금지를 풀지 않을 수 없게 됐다.

유럽사법재판소는 최근 서독의 EC국가 맥주 수입금지조치는 이 지역의 자유로 상품유통을 보장하고 있는 유럽공동시장 정신에 어긋나는 것이라고 지적하고 서독에 대해 맥주시장을 개방하라는 판결을 내렸다.

이에 따라 서독은 1516년 이래 지금까지 실시해 온 외국산 맥주 수입금지조치를 덴마크, 네델란드, 벨기에, 프랑스 등 EC권내 국가들에 대해서는 해제해야만 하게 됐는데 유럽사법재판소는 이 판결이 1992년에는 EC 전체를 제한없는 하나의 완전한 단일시장화 한다는 EC목표에 대한 중요한 의미를 갖는다고 지적했다.

서독이 EC지역의 상품자유유통 의무조항에도 불구하고 이웃나라 맥주수입을 금지해 온 것은 자체내의 맥주정화법에 따른 것으로 이는 외국맥주는 독일맥주와는 달리 첨가물 등이 들어 있어 독일 식품법에 어긋난다는 이유 때문인데 독일의 맥주문이 강제로 열리게는 됐지만 맥주를 수입하더라도 첨가물을 금지하고 있는 자국의 식품법규를 엄격히 적용시켰다고 나서고 있어 다른 유럽맥주가 독일에서 얼마나 팔릴지는 미지수다.

高速 微生物 시험분석기 開發

물질분석과 관련하여 종래 오랜 시간이 소요되는 미생물학적 정제 및 전처리작업에 따른 과중한 경제적 부담을 대폭 절감할 수 있는 자동식 미생물 분석기가 영국에서 새로 개

발됐다.

종래의 미생물 시험방식으로는 살모넬라균에 대한 분석작업에 4~7일이 소요되었으나 새로 개발된 특수한 살모넬라균 시험방식을 활용하면 그 기간을 14~30시간으로 크게 줄일 수 있게 된 것이다.

이 분석장치를 이용하면 주조분야를 비롯한 유가공, 식품가공, 수처리, 제약등 각종 산업분야에서 생산효율을 획기적으로 제고시킬 수 있는 것 이외도 미생물 관련 연구기관에서는 원재료 사용 및 인건비의 부담을 크게 줄일 수 있다.

최고 256종의 시험을 동시에 실시할 수 있는 이 시스템은 살모넬라균을 비롯한 대장균 등 다양한 미생물에 대한 총 미생물 활성도 시험, 중화시험등 각종 분석작업을 자동화하고 소요시간도 크게 단축할 수 있다.

이 분석기의 특징은 하루 24시간 연속적으로 자동화된 시험과정을 진행할 수 있도록 되어 있는데 분석샘플에 대해서는 특별한 정제 및 전처리과정이 불필요하며 혼탁한 액체 및 부유물질도 그대로 적용할 수 있다.

日本, 「페트푸드」市場 크게 成長

경제대국으로 생활이 윤택해진 일본인들이 최근 애완동물을 사육하는 사례가 늘어나면서 「페트푸드」(애완동물용 먹이) 시장이 크게 성장하고 있는데 이는 애완동물을 한가족처럼 취급하는 경우가 늘어나면서 전통적인 먹이 대신 애완동물용으로 가공된 먹이를 수퍼 등에서 사다주고 있기 때문으로 전해지고 있다.

일본 「페트푸드」협회는 '85년도 「페트푸드」 시장규모는 1천억엔이었으며, 10년 후에는 4천억엔에 달할 것으로 예측하고 있다.

한편 일본의 애완동물 사육율은 개가 16.7%, 고양이가 7.4%로 이것은 일본 전체 인구와 비교할 때 개는 6명에 1명, 고양이는 13.5

명에 1명이기르는 것인데 이를 합하면 4명에 한명꼴로 개나 고양이를 기르는 것으로 日青「페트푸드」社가 추정하고 있다.

釀造폐기물을 食品原料로 利用

미국 위스콘신대학 농학부의 「바리 & 몰트」 연구소는 최근 맥주를 양조한 후에 나오는 곡물폐기물을 쿠키 등의 원료로 이용하는 시험에 성공을 거둬 주목을 끌고 있다.

이 연구소에 의하면 일반적으로 맥주 1배럴당 약 14파운드의 곡물 폐기물이 나오는데 이제까지는 이를 그대로 버리거나 동물사료로 사용되는 것이 대부분이었다.

그러나 이 양조찌꺼기에는 단백질이 30%, 가식성 섬유가 40%나 포함되어 있어 그 성분이 보통의 밀가루와 비교해도 손색이 없으므로 나타났으며, 이를 밀가루와 일부 대체하여 초콜릿과자, 오트밀, 쿠키 등을 만들어 2백명의 미각테스트를 한 결과 대체율이 15%가 넘으면 맛이 떨어지나 그 이하인 경우에는 먹을만 한 것으로 밝혀졌다.

美國서 結晶體 果糖 開發

미국의 「스탈리 컨티넨탈」(Staley-Continental)社는 가공식품에 건설탕(dry sugar)을 대체시킬 수 있는 결정체 과당감미료를 개발했다.

상표명 「크리스타」(Crystar)라는 이 제품은 同社가 기존의 고과당 옥수수시럽 생산시설을 그대로 이용하여 생산할 계획인데 곧 시제품을 내놓을 예정이다.

새로운 감미료인 「크리스타」는 설탕보다 더 달며 결합작용이 뛰어나 곡류코팅, 과자류, 분말음료믹스등의 가공식품에 이용될 것으로 기대된다.

生物工學을 應用한 벼 增産 可能

생물공학기술의 응용으로 벼의 증식 및 생산증대를 크게 촉진할 수 있는 새로운 가능성이 제시되고 있다.

이와 같은 연구는 해외개발기구 및 록펠러 재단의 지원으로 영국 「노팅검」大 식물학과의 식물유전자조작 연구진에 의해 추진되고 있다.

「노팅검」大의 연구진은 그동안 原形質體(세포에서 세포벽을 제거한 형태의 것)로부터 벼 작물을 재생시킬 수 있는 시스템을 개발해왔으며, 이 기술로 벼를 관련 種의 작물과 교차 방식으로 교배할 수 있는 새로운 가능성을 입증했다.

이에따라 기존의 증식방법으로는 실현할 수 없는 벼의 내병성, 내염성을 보장시키기 위해 이러한 특성을 지닌 다른 식물로부터 필요한 성질을 벼에 전이시킬 수 있게 된 것이다.

한편 연구진은 이 기술을 이용해 다양한 변종의 벼를 개발하기 위한 연구를 중점적으로 추진하고 있는 것으로 알려졌다.

美國, 쇠고기 輸入限度 단계적 철폐 要求

오는 88년 3월말로 만료되는 미국산 쇠고기의 일본시장개방에 대한 미·일협정에 대해 88년 이후 일본시장의 완전 자유화를 요구해오던 미국측이 지금까지의 방침을 전환, 쇠고기 수입한도의 단계적 철폐를 촉구하기로 했다.

미국은 일본 쇠고기시장의 완전 자유화를 위해서는 앞으로 2~3년간의 기간이 필요하다고 판단하고 유예기간을 주기로 한 것이지만 최종적인 완전 자유화는 계속 요구할 계획이다.

이에 따라 88년도 이후의 미국산 쇠고기의 對日수입 확대교섭은 올 가을부터 시작될 전망이다.