



英國, 食品營養表示 義務化 움직임

영국에서는 자국내 식품업계의 대다수 지지를 얻어 식품의 영양표시를 의무화할 계획을 곧 발표할 전망이다.

이 계획안은 일정 양식에 의해 당해 식품에 함유된 탄수화물, 단백질, 지방 및 에너지의 수준을 각 식품업체에서 표시하는 것으로 소비자가 한 눈에 각 식품의 표시된 영양분을 보고 비교할 수 있도록 하는 것이다. 그러나 이 표시의무는 강제사항은 아니지만 관련 업계의 대다수 지지를 얻고 있으므로 결국은 모든 업체가 표시할 가능성이 높다.

원래 이 계획의 발단은 '84년 EC국가의 각료들이 심장병 예방대책을 위해 지방분에 대한 영양분 표시를 하도록한 계획이 시초가 된 것으로, 덴마크는 내년초에 도입할 예정이고 네덜란드에서도 본 계획이 검토중에 있다.

새로운 甘味料 量産技術에 着手

일본 昭和산업은 농림수산성 식품총연구소와 공동으로 극히 미량밖에 만들 수 없기 때문에 현재 거의 이용되지 못하고 있는 새로운

감미료인 「네오투레하로스」의 양산기술 개발에 착수했는데, 이 회사는 공동연구계약이 체결된 88년 말까지 설탕과 같은 가격으로 「네오투레하로스」를 제조하는 기술을 확립, 기업화할 예정이다.

「네오투레하로스」는 2개의 단당류가 결합한 이당류의 하나로 설탕과 맥아당의 중간체로서 맥아당과 비슷하여 포도당 2분자로 만들지만 2개의 포도당이 결합하는 위치, 결합력등 여러가지 다른 점이 있다.

감미도는 설탕의 약 30%로 체내에서 분해되기 어렵기 때문에 다이어트 감미료로 사용할 수 있는 외에 다른 종류의 당분과 함께 가공식품에 첨가하면 「네오투레하로스」가 설탕이나 전화당 만으로는 낼 수 없는 색다른 감미를 낼 수가 있다.

未來의 「身體機能性 食品」 法律整備 檢討

일본 후생성은 영양·맛이 관련되는 제3의 식품기능으로 지칭되고 있는 신체 컨디션 조절작용을 갖춘 「기능성 식품」이 일본에서 생산될 전망에 대비하여 내년도에 전문위원회를 설립, 기능성 식품의 제조기준, 상품 효능의 표시내용, 법률관계의 정비등을 검토하기로 했다.

일명 「21세기의 식품」이라고도 불리는 이 기능성 식품은 이미 암, 성인병 예방, 신경, 소화기의 조절작용등 많은 효과 있는 것으로 알려지고 있으며, 의약품은 달리 부작용도 없기 때문에 법률적인 체제만 잘 만들면 앞으로 「치료식」, 「예방식」으로서 널리 일반 가정에도 보급될 것으로 보고 있다.

美國, 곤충피해없는 새로운 감자 開發

미국 농무성 산하의 과학자들은 살충제에

대한 면역이 매우 강한 「콜로라도풍뎡이」 때문에 고단위 살충제로 인한 피해가 막심함에 따라 살충제를 뿌리지 않아도 곤충의 피해를 입지 않는 새로운 감자 품종을 개발했다.

이 방법은 곤충이 싫어 하는 화학물질인 「레프틴」을 감자 자체에서 생설될 수 있도록 유전공학을 이용하여 처리한 것으로, 보통의 감자 조직을 「레프틴」을 생성하는 인자를 갖고 있는 야생종 감자조직에 이식시켜 새로운 종자를 만들어낸 것이다.

새로운 감자는 화학물질인 「레프틴」을 생설하기 때문에 「콜로라도 풍뎡이」가 감자잎에 접근하는 것을 막아준다고 한다.

日本, 글루타민산소다 輸入 增加趨勢

일본은 엔화의 영향으로 서독, 대만, 태국, 인도네시아로부터의 글루타민산소다(MSG)수입이 증가추세를 보이고 있다.

작년 1년간 일본의 MSG 수입량은 6천 4백톤으로 전년에 비해 두배가 증가했는데 금년에는 일본 연간 소비량 약 7만 8천톤의 10% 이상으로 증가할 것으로 보고 있다.

MSG의 일본생산량은 71년의 10만톤을 고비로 감소하여 86년에는 8만 3천톤으로 줄었는데 이는 소비자의 인공조미료 기피와 천연조미료로 취향을 바꾸고 있기 때문으로 이 같은 수요감소중에 수입이 증가되면서 시장가격이 하락하여 kg당 420~500엔으로 1년전에 비해 50~60엔 떨어졌다.

日本 과자종합기술센터, 검사기관으로 지정

일본의 사단법인 과자종합기술센터가 지난 6월 후생성과 농림수산성의 공동관리에 의한 공익법인이 될과 동시에 식품위생법에 따른 검사기관으로 지정됐다.

이 센터는 앞으로 국가로부터 위탁받은 사업을 중심으로 회원의 요망에 따라 시험연구, 원재료 품질검사 및 위생검사, 각종 기술상담, 보급활동 등을 전개한다.

한편 과자류의 위생안전과 품질보증 표시로서 「SQ마크」를 권장 보급함으로써 소비자의 신뢰를 얻어 판매확대를 도모하기로 했다.

多機能 飲料包裝機 開發

영국의 한 포장회사는 탄산음료를 비롯한 각종의 음료를 매우 다양한 종류의 용기에 신속하고 효율적으로 포장할 수 있도록 된 충전 및 밀봉기능을 동시에 갖는 포장기를 개발했다.

이 장치는 각종 액체를 금속 또는 비금속으로 된 어떤 종류의 용기에도 충전시켜 2종의 봉합방법으로 밀봉시키는 성능을 지니고 있다.

특히 금속캔, 유리 및 플라스틱병등 각종 용기의 종류 및 다양한 방식의 뚜껑에 대응하여 쉽게 부품을 교환할 수 있으며 용기종류의 변환도 신속히 이뤄진다.

이 장치는 분당 최고 10개의 용기에 액체를 채울 수 있는 소량생산용으로 개발되었는데 가장 큰 특징은 유연한 기능변환성으로 각종 포장시스템에 적절히 대응할 수 있다는 점이며, 포괄적인 제어성 및 선택적인 기능선택으로 제품연구 및 개발작업에 가장 적합하며 대학 및 연구소 등에서 교육목적에도 유효하다.

穀物變種의 새로운 識別技術 開發

영국 국립농업식물학연구소는 최근 곡물표본들을 연구한 결과로 곡물변종에 대한 새로운 식별기술을 개발했다.

「머신 비전」이라 불리는 이 기술은 비디오 화면에 대한 컴퓨터 분석에 기초를 둔 것으로 비디오 화면에서 종자의 영상이 16,000개의

부분으로 나누어진 각 부분을 컴퓨터로 처리하는 것이다.

곡물변종의 식별은 곡물의 기하학적인 구성이 대상이 되어 그 미세한 분석을 통해 식별할 수 있는 것으로 이 일은 사람의 육안으로는 불가능한 일이고 종래의 전기이동법으로도 시간이 무척 많이 소요되는 작업이다.

이 기술은 아직 초기단계만 곡물의 품질관리면에서 획기적인 기술발전임에 틀림없다.

中共, 통조림식품 表示基準 強化

중공은 내년 1월 1일부터 통조림식품에 대해 생산업체명, 제조년월일, 보존기간 및 사용원료, 중량등을 표시하도록 하고 만일 이틀어긴 제품은 유통을 금지하기로 했다.

중공통조림식품 국가규격심사회는 최근 회의를 갖고 통조림의 레이블에 생산업체명, 품명, 상표, 총무게, 내용중량, 내용물수, 롯데번호, 횡적금지 및 습기주의 등의 표시를 반드시 하도록 규정하고 또 레이블은 반드시 청결하고 질긴 종이를 사용하며 수송중에 표시내용이 보이지 않거나 인쇄가 퇴색하지 않도록 양질의 종이를 뚜렷이 인쇄하도록 했다.

중공의 연간 통조림식품 생산량은 2백만톤에 이르고 있으나 일부 생산업체는 제조기술력이 부족하고 생산관리에 관한 전문지식이 없어 원료구입에서 생산, 가공, 포장, 수송면에서 규격대로 이행하지 않고 있어 유통시장에서의 통조림 레이블이 크게 혼동을 빚고 있다.

인도네시아, EC의 팜油關稅引上에 反撥

말레이시아에 이어 세계 제 2위의 팜유 수출국인 인도네시아는 최근 EC가 식물성기름의 수입관세율을 인상한데 대해 유감을 표명

하고 이의 철회를 촉구했다.

인도네시아 상공회의소 회장은 EC가 최근 인도네시아 팜유에 대한 수입관세율을 크게 인상시켰다고 밝히고 인도네시아 정부는 즉각적인 對 EC 협상을 추진하라고 촉구했다.

인도네시아는 말레이시아와 함께 세계 팜유 시장의 70% 이상을 차지하며 EC는 전체 소비량의 70%를 인도네시아에서 수입하고 있다.

간단한 飲料水 처리시스템 개발

지하수, 강물등을 신속 간편하게 순수한 음료용 물로 바꿀 수 있는 소형의 견고한 수처리시스템이 새로 개발됐다.

영국의 Aqstream International Ltd 社가 개발한 이 시스템은 급수관을 겪고 있는 저개발국, 벽지, 그 밖의 다른 지역등에서 효과적으로 활용될 수 있는데 저개발국의 경우 각종 질병발생의 약 75%는 오염된 음료수에 기인하는 것으로, 따라서 이 시스템은 기존의 것보다 훨씬 단순하고 성능이 뛰어나, 급수관을 겪고 있는 지역에서도 용이하게 조작하여 어떤 종류의 수원을 이용하더라도 양질의 음료수를 생산할 수 있다.

가령 우물물이나 지하수, 강물등을 이용하는 지역에서 물을 펌프로 퍼올려 저장탱크에 저장한 다음 이 수처리장치에 파이프로 공급하기만 하면 청결한 음료수를 얻을 수 있는데 이 장치는 5~20 ldf/in²의 수압에서 작동하도록 설계되었으며 시간당 최고 120갤런(540리터)의 청결한 음료수를 공급해줄 수 있는 성능을 갖고 있다.

한편 음료수의 살균을 위해서는 수원에서 유입된 물이 서서히 용해되는 염소정제 위를 통과하여 유해한 박테리아미생물이 염소살균되도록 한다. 염소정제가 모두 소모되면 피스톤이 벨브시트 위로 접근하여 물의 흐름을 막아 정제의 재공급이 필요함을 지시해 준다.