



캐나다 밀의 글루텐 강도에 대해 중국측 항의

(2013.4.3. 로이터통신)

원제: China complains about gluten strength of Canadian wheat

03-Apr-2013 04:39

캐나다 산업 관계자는 중국의 국영농업무역회사(COFCO)가 일부 캐나다 봄밀이 베이킹 성능이 약하다고 항의하고 그 대신 미국 밀의 수입을 증가할 것이라고 말했다.

COFCO는 지난달 캐나다 국제곡물협회(CIGI) 대표단의 방문과 함께 수송한 일부 캐나다 밀이 글루텐 강도가 약한 것을 상당히 우려하고 있다고 캐나다 산업계 최고경영자인 Earl Geddes가 말했다.

COFCO는 이 문제가 해결되지 않으면, 캐나다 서부지역에서 생산되는 경질 봄밀인 캐나다 웨스턴 레드 스프링(CWRS) 대신 미국의 다크 노던 스프링(DNS) 밀을 수입할 것이라고 캐나다 대표단에 전했다.

Geddes는 이는 무엇보다 캐나다산 밀 브랜드의 일관성에 흠집을 내고 캐나다산 밀 브랜드의 입지에 타격을 주는 것이지만 대처할 수 없는 사항은 아니라고 밝혔다.

캐나다 국제곡물협회(CIGI)는 캐나다 곡물 구매자를 지원하고 있으며 산업계, 농민, 캐나다 정부의 지원을 받는 비영리단체이다.

캐나다는 봄 밀 세계 최대 수출국이며, 최고의 품질로 수입국으로부터 인정받고 있다.

중국은 유럽연합 다음으로 세계에서 두 번째로 밀 생산이 많으나, 제빵에 사용되는 밀가루로 캐나다산 봄 밀을 수입한다.

글루텐 강도는 제빵과정에서 구운 제품의 모양을 유지하는데 중요한 역할을 한다.

지난 2년 동안, 생산 농가들이 다른 품종의 밀을 재배하면서 일부 캐나다 웨스턴 레드 스프링(CWRS) 밀의 글루텐 강도가 약해진 것으로 보고 있다.

유럽의 일부 구매자들도 캐나다 밀의 글루텐 강도에 대한 우려를 높이고 있다고 캐나다 곡물처리산업을 규제하는 연방 정부기관의 최고위원이 말했다.

그는 이것은 캐나다 밀의 명성에 치명적인 손상을 줄만큼 심각한 것은 아니라고 밝히며, 몇 가지 경고들은 심각하게 받아들여야한다고 했다.

이 문제는 캐나다 밀 위원회에서 작년에 언급되었던 내용이지만 캐나다 제빵 회사들은 일관성 없는 글루텐 강도를 이슈화하지 않았다.

경험으로 볼 때 이것은 금방 지나가는 일이며, 지난 두 해 동안 현저하게 악화되지는 않았다고 캐나다 신선 베이커리 사장은 말했다.

캐나다 국제곡물협회(CIGI)는 2014년 이전에 이 문제를 해결하기 위하여 현장 조사를 실시

하고 있으며, 글루텐 생산단계인 제분 및 제빵 단계를 조정하고 있다.
제분과정에서 문제가 발생한 것은 아니며, 제빵 과정에서 문제가 발생한 것으로 보고 있다.

중국은 미국 수출업체에 매력적인 시장이며, 중국내 공급을 위한 봄 밀과 겨울 밀의 수출을
충분히 제공할 수 있다고 미국 밀 관련 마케팅 추진 기관의 정책담당 부사장은 말했다.

KREI
국제곡물 뉴스 및 브리핑 News & Briefing

2013.4.3.

<http://grains.krei.re.kr/>

