

## 시중 유통중인 햄버거의 위생 및 영양성분 조사

서정희\*, 김말남<sup>1</sup>, 정윤희  
한국소비자보호원, <sup>1</sup> 상명대학교 생물학과

최근 패스트푸드 산업은 신속 편리함, 식사 대응, 시간 절약, 쾌적한 점포 분위기와 공간 이용의 측면에서 소비자의 선호가 더욱 주목되고 있다. 이 중 햄버거는 패스트푸드 전체 시장의 50% 이상을 차지하고 있다.

식품은 인간의 생명을 유지하고 건강을 증진시키는데 필수적인 요소로서 항상 적당한 영양소를 함유하여야 하며 인간의 생명과 건강에 위해를 가져와서는 안된다. 아무리 영양소가 풍부하게 갖추어진 식품이라 하더라도 위생적으로 불안전하다면 아무런 가치가 없다.

패스트푸드 소비 대상자의 상당수가 청소년이라는 보고는 청소년기가 균형된 영양이 강조되어야 할 시기라는 점에서 햄버거의 영양적 측면도 함께 고려되어야 할 것이다.

본 연구에서는 소비자에게 올바른 정보를 제공하고 그 문제점을 알아보기 위하여 시내 햄버거 체인점과 백화점 지하 스낵코너에서 판매되고 있는 햄버거 종류 중에서 고기, 야채 및 빵으로만 구성되어있는 7종의 햄버거를 구입하여 위생상태에 대한 안전성 시험을 실시하였다. 미생학적 검사 항목으로는 일반세균, 대장균군 및 식중독세균에 대하여 시험하였으며, 햄버거의 중량과 열량 및 햄버거에 함유된 단백질과 콜레스테롤의 농도를 측정하여 시중에 유통 중인 햄버거의 영양적 가치도 함께 평가하였다.

1991년 (1월, 3월)과 1995년 (4월, 5월)에 서울 시내 7개 업체에서 제조되는 햄버거 7종에 대하여 미생학적 안전성 시험을 실시한 결과 '91년 시료에서는  $1.6 \times 10^2 \sim 8.4 \times 10^4$  cells/g, '95년 시료에서는  $7.0 \times 10^1 \sim 1.5 \times 10^4$  cells/g의 일반세균이 검출되었으며, 일부 시료에서는 다량의 대장균군이 검출되었으나 식중독세균은 모든 시료에서 검출되지 않았다. 1995년 시료에서 총조단백질은 8.0~16.8%이었고, 18.6~27.9%의 패디 조단백질과 패디 100 g 당 23~58 mg의 콜레스테롤이 측정되었다. 한편 제조업체에 따라 미생학적 안전성과 영양적 측면이 서로 상이한 결과를 보여 특히 청년층에 선호도가 높은 햄버거에 대한 영양적인 면에서도 규격의 검토가 필요하다고 판단되었다.