
김치와 기생충

우리 여성들은 겨울 준비를 위하여
김치를 담근다.

우리가 즐겨 먹는 김치속에 기생충
이 생존하는 모습을 살펴보자.

연세 의대 기생충학 교실 소진탁

지금까지 한국 사람에서 김출된 기생충의 종류는 42 가지나 됩니다. 그 중 「마타리아」 「휘라리아」를 제외 하고는 거의가 소화기계통 또는 이와 관련된 기관에 기생합니다. 기생충들은 각기 기생하고 있는 장소에서 알(卵子)을 산출하고 이들은 분(糞)에 섞여서 알대로 또는 유충(幼虫)이 되어서 외부로 배출됩니다. 그렇게 되니 인분(人糞)은 결국 각종 기생충을 매개하는 위험스럽고도 중요한 것이 됩니다. 우리나라에는 옛 부터 인분을 채소의 비료로 사용해 오는 관습이 있으므로 채소에는 각 가지 기생충들이 묻어 있게 마련입니다. 國立防疫研究所에서 서울시내 시장 채소를 조사해 본 성적을 보면 (1958) 한포기에 부착한 회충(蛔虫)란자의 평균수가 배추 3.4, 파 8.1, 무 1.9였습니다. 1928년 日人 小田

씨는 시장의, 채소 각 10 포기에서 水洗白菜, 1~9, 未洗白菜 1~107, 水洗무에서 1~3, 未洗무에서 1~27 개의 회충란자를 검출 하였습니다. 필자도 (1958) 서울시내 시장에서 사 온 채소를 조사한 바 그 10분의 1에서 십이지장충(채독벌레)을 검출 하였습니다. 이와 같은 채소를 잘 씻지 않고 김치를 담거나 씹을 때 먹을 때 결국 그 알들은 우리 몸 속에 들어 옵니다.

채소에 붙은 기생충을 제거하기 위하여 몇 가지 방법이 고안되어 왔습니다. 小田(1928)씨는 채소일에 회충란자 96 개를 부착시키고 용기에 고인 물로 씻은바 1회에 65개 (67.7%), 2회 20(20.8%), 3회 8(8.4%), 4회 3(3.1%)개르 제 5회 씻었을 때 그 전부가 떠러지 나갔음을 경험하였으나 흐르는 수도물로

씻을 때는 3회째 벌써 전부 떠러져 나갔다고 하였으며 필자도 채독벌레 물 재료로 같은 실험을 해 본바 제3회에 95~100%가 떠러져 나갔습니다. 그리고 신문에서 광고로 선전하는 리스폰, 세모론 등은 실제 효과가 물로 씻을때나 별 차이는 주지 않았읍니다. 흔히 채독을 예방한다고 짬을 하기 전에 배추나 상추잎을 참기름에 단급니다. 그러나 실제 조사해 보면 역시 물로 씻을 때나 별차가 없을뿐더러 그 기름 자체내에서도 24시간동안 활발히 운동하고 있음을 알 수 있습니다. 최근에는 옥도제제(沃度製劑)가 기생충 제거 약으로 나타나기 시작합니다. 이는 鹽素化合物에 「요도」「요도가리」를 혼합한 것으로 물 속에 넣으면 2분자의 요도가 방출되어 충란(虫卵)에 작용한다는 것으로 「헬리오겐」(Heliogen)이란 상품명으로 나와 있습니다. 그러나 실험해 보면 회충란에는 별 효력을 주지 못하고 채독벌레에 만은 60~70ppm(1ppm은 100 만분의 1) 농도에서 1~5분내에 멸살되니 짬을 해먹을 때는 가장 이상적인 방법이 아닐까 생각됩니다.

기생충란자나 유충은 우리 눈에 보이지 않을 정도로 적습니다. 가정에서 많은 수량을 사드릴 때는 아무리 잘 씻는다 해도 사람이 하는 일이라 그 일부분은 그대로 물은채 김치속에 드러갈 가능성이 많습니다. 기생충의 탄자중에서 저항력이 가장 강

한것은 회충란자이니 이란자를 죽일 수 있는 무슨 방법이 고안된다면 그는 곧 다른 기생충에도 적용될 것입니다. 김치를 담는 과정중에 먼저 채소를 소금으로 간 합니다. 그러나 10~30%의 食鹽水에서 40日까지도 그대로 살아 있는 것을 관찰 했습니다. 필자는 한국식, 서양식으로 처방한 김치속에 회충알을 넣어 보았읍니다.

한국식 김치 처방

간저린 白菜(白菜8, 食鹽1) 100gm
 고추가루 1 〃
 파 1 〃
 마늘 1 〃
 生薑 1 〃
 淨水 100 c.c.

서양식 김치 처방

(uncooked spiced cabbage pick e)
 간저린白菜(白菜 10gm, 食鹽 1gm) 100gm
 설탕 30 〃
 桂皮粉, 丁香粉, 臘梅粉, 芥子粉 各 1 〃
 淨水 70 c.c.

위에 食醋 3.0 c.c.를 붓고 김치독을 최한다.

이상 두가지 김치를 또한 여러모로 변형해 가며 관찰했으나 여름철임에도 불구하고 40日후에도 약 20%는 생존해 있었고 또 실험 성적에 의하면 겨울 김치에선 그대로 생존한 채 이듬해 봄에도 상당수 살아 있었다는 보고가 있으니 실로 김치를 먹

지 않기전에는 회충감염을 예방할 도리가 없다는 비판론이 나옵니다. 다만 채독벌레만은 저항력이 약하기 때문에 보통 김치속에서 48시간 이상 생존치 못하니 다행스런 일입니다. 흔히 풋김치를 먹고 구역, 구토, 기침등을 갑자기 호소하게 되는 원인은 그 김치속에 아직도 살아 남은 유충이 구강점막(口腔粘膜)을 뚫고 자극하기 때문입니다. 김치를 담근뒤는 乳酸菌 등이 일어나서 차츰 酸性으로 되어 맛이 좋은 상태에 있으나 PH 4.3 이하로 되면 酸敗되어 김치의 좋은 맛이 없어집니다. Vitamin B₁, B₂, B₁₂, 「나이아신」 등은 맛이 가장 좋은 시기에 각각 최고함량(浸漬當時의 約倍)으로 증가하였다가 酸敗와 더불어 감소하여 침체당시의 량만이 남고 「카로틴」

은 약 50%, 비타민 C는 70%가 酸敗와 더불어 소실되니 가급이면 김치는 담아서 채독벌레가 살벌된 2~3日후 식용함이 영양적인 견지에서도 적합하리라고 보는 바입니다.

이상 기록한 것을 요약하면 첫째 우리 한국에서 생산되는 각종 채소에는 기생충란자나 유충이 묻어 있기 쉽기 때문에 김치를 담기 전에 배추나 무를 정한 물로 되도록이면 흐르는 물에 3회 이상 조심해서 씻어야 합니다. 김치속에 회충알(蛔虫成熱卵子) 기타 기생충 알들이 들어 있을 때엔 김치를 먹지 않기 전에 예방할 도리가 없지만 채독만은 김치 담고 2日후 식용하면 안전하다고 볼 수 있습니다.

부모는 아이들에게 자기의 희망을 억지로 떠다 맡겨서는 안된다. 그것이 실패의 원인이다. 부모가 해야 할 일은 스무살 전의 자녀들의 기본적인 성격이나 기질을 배경하는것이 아니고, 아이들이 가진 그대로, 그가 표현하고 있는 그대로를 존중해서 여의가지 분야가 모여 전체를 이룬 사회에 적응시키도록 하는 데 있다. 부모의 희망과 다른 희망을 표시했다 하더라도, 부모는 반대하지 말아야 한다. 찬성하고 반대하고에 따라 그 결과분류 차이가 있다. 찬성해 주면 자식은 용기를 얻을 것이며 반대하면 위축 할 것이다. <로런스·클드> (마음의 센터에서)

간호학 문제집

R.N. 이 되실려면 꼭
이 책을 탐독하십시오!

값 200 원

대한간호협회 출판부