



美國 FDA 삭카린 規制量決定 “成人 一日当 1g까지로”

美國食品藥品局(FDA)는 지난 1月28日 人工甘味料 삭카린에 대해서 ① 安全食品添加物基準으로 GRAS리스트(一般的으로 安全하다고 認定되는 리스트)에서 除外한다. ② 成人 1日当 攝取量을 最高 1g까지로 制限한다... 라는 規制措置를 最終決定 하었다고 発表했다.

삭카린使用量規制에 있어서 FDA는 昨年 6月25日 리스트에서 除外할 것을 提案, 關係 要路의 意見을 聽取하고 最終規制措置를 公表한 것이며 이 使用 規制量은 全美國科學아카데미가 지금까지의 研究에 依해서 報告한 「安全基準」으로 清涼飲料水 7병 (340

ml드리)에 含有된 삭카린量에 相當한다. 그러나 에드와즈FDA局長은 이번 決定을 「中間措置」라고 말하고 앞으로의 動物實驗 結果를 기다려 새로운 規制措置를 取할 方針이라고 했다

※ 最後의 人工甘味料 삭카린에 대해서 FDA는 이미 1970년부터 調査를 하여 왔고 日本에서도 國立衛生試驗所에서 動物 實驗이 進行中이며 그 結果 위스콘신 大學等에서 膀胱癌이 發生 한다는 實驗報告가 나왔고 GRAS리스트에서 떠러져야 한다는 것이 檢討되고 있다. 이와같은 美國의 決定에 대해서 삭카린 毒性 實驗을 繼續中인 日本의 池田良雄(國立衛生試驗所 毒性部長)은 「自己的 實驗에서는 膀胱癌은 나오지 않았고 英國癌研究所의 報告에서도 癌發生은 없었는데 어떤 方法의

實驗結果로 1日 1g라고 決定했는지 모를 일이다」라고 말하고 있으며 日本厚生省 食品化學課에서도 「日本사람이 1日에 攝取하는 삭카린은 不過 平均 22mg 로서 1g의 1/5밖에 안되므로 使用 制限이란 現在로서는 考慮할 餘地가 없다」고 말하였다.

食品成分標示가 販賣量을 增加

全公開標示(食品의 成分과 營養價表)를 하면 消費者의 購買에 影響을 준다는 것이 Chain Store Age(雜誌名)의 調査結果로 判明되었다. 이에 따르면 最大販賣量을 나타내는 商標가 全公開 標示를 하면 第2의 商標의 세아를 掌握할 수 있을 것으로 믿게 되었다. 이는 家庭主婦가 最大로 廣告되고있는 商標가 좋은 物件이라

는 觀念에 사로잡혀 있음을 示唆해 주고 있다.

研究內容은 清涼飲料水, 토마도汁, 果汁, 스파게티, 미이트볼 및 빵等 8 가지 食品에 對해서 營養價表示效果에 關해서 檢討했는데 표시된 경우는 그의 商標와 세아를 다투고 있는 것 보다도 販賣量이 增加하였으며 다음으로 全表示에서 營養價表示만을 뺀 경우에는 그 세아는 增加하지 못했다.

全公開標示는 最大販賣量의 商標의 것보다도 둘째, 세아를 갖는 쪽이 最大效果가 있었고 非公開의 렛넬로 標示된 商標의 경우 둘째, 셋째번의 商標는 營養價를 표시했을 경우에 언제나 販賣量의 增加가 가장 컸다.

젊은 主婦든가 低所得層의 主婦는 나이가 든 主婦나 豐富한 主婦들 보다도 營養에 關한 表示에 강한 反應을 나타내는 傾向을 갖고 있었다. 그러나 營養價와 그 製品의 價格과를 比較 考察해서 그같은 食品을 購入하고 있다고는 믿어지지 않지만 主婦들에게는 어떤것이 가장 좋은 商標인가를 決定하기 爲해서 各各의 렛넬을 읽을만한 時間이 없는 것으로 보인다. (Food Technology, 25, 585. 1971)

물에 녹는 병을 製造

美國이리콘社에서는 最近 물에 녹는 병의 製造를 開始했다. 이 병은 세가지의 層으로 되어 있고 第1 안쪽이 障壁層이며 가운데層

은 물에 녹는 히드로키시프로핀, 세루로-즈의 層이고 바깥層은 사란層으로 그 特徵은 첫째 紫外線이나 박테리아作用없이도 水道물에 녹으며 둘째 녹은 물은 無害하고 셋째 普通 回收되지 않는 유리병과 價格面에서 競爭할 수가 있다는 等.

美國에서 통조림 코-라 300萬個 回收

지난 1月12日 밝혀진바에 의하면 뉴-욕의 코카 코-라, 보트링社는 同社의 코카코-라, 스프라이트, 환타오렌지飲料의 통조림 300萬個가 化學物質에 汚染되어 있는것 같은 疑心이 있다고 해서 昨年12月14日부터 回收해왔는데 이는 同社의 12온스드리 코카코-라관이 燈油와 같은 냄새와 맛이 난다고하는 消費者들의 苦情에 따라 自發적으로 回收해온 것인데 調査結果 이놀즈, 메탈社 아웃브릿지工場(美國뉴-저지州)에서 製造된 알미늄缶의 뚜껑을 따는 손재비에 原因이 있었음이 判明되었다.

팔프廢液에서 蛋白質

필랜드종이팔프工業會에서는 木材팔프廢液을 食用과 飼料用蛋白質로 變化시키는 技術을 完成했다. 原料는 液狀세루로-즈 廢棄物로서 最初 特定の 박테리아作用에 마끼고 窒素, 磷, 기타 添加物을 加하여 食用에 提供할 수 있는 蛋白質이 되는데 이를 乾燥시켜서 粉末로하면 無味 無臭에

다 蛋白質價가 豐富하다고 한다.

廢物 플라스틱容기를 녹인다

美國바이오, 메그레다불프라스틱社에서는 요즘 使用이 끝난 플라스틱容기를 녹이는 새로운 폴리스티렌 添加物開發에 成功하여 生産을 開始했다.

이 新製品은 플라스틱原料인 樹脂에 作用해서 化學變化를 이르게 하는 것으로 生産工程의 最後段階에 이를 添加하여 두번 使用이 끝난 容器類가 屋外에 버려지고 太陽光線에 照射되면 自然히 溶解되어 土壤으로 還元 된다 고 한다. 더욱 溶解後의 物質은 人畜에 全然 害가 없다고해서 期待가 크다.

설탕에서 虫齒阻害劑

國際설탕研究財團에서는 설탕에서 虫齒를 予防하는 虫齒阻害劑를 만들어 내고 있다고 發表되었다.

이는 오스트라리아의 Colonial Sugar Refining Co.에서 안티케이(Anticay)의 商品名으로 販賣되고 있으며 이미 오스트라리아에서는 食品添加物로서 承認도 얻고 있으며 現在 英國에서도 申請書가 提出되었으므로 美國FDA에 도 申請되고 있다.

이 財團에서는 이 物質은 또한 칼슘과 비린의 營養強化에도 大端히 뛰어난 效果를 갖고 있다고 말하고 있다. (Food Chem. News 13, (26) 1971).