

삭카린 無害論과 規制緩和 움직임

調査部

1. 日本에서의 삭카린 使用規制

日本에서는 1970年度의 싸이크라메이트 使用禁止措置後 뒤이어 삭카린도 使用禁止措置를 取해 오다가 지난해 12月 27일에 厚生省告示 第341號로 食品添加物등의 規格 및 基準中一部를 改正하고 삭카린과 이를 含有한 製劑의 使用基準을 주정점 1kg當 0.05g를 超過해서는 아니된다고 規制하였다.

그리고 단무지에는 1kg當 0.5g, 海藻 및 魚貝加工品에는 1kg當 0.4g, 食酢와 쏘오스에는 0.3g, 粉末清涼飲料에는 0.25g, 팔앙금類, 참, 저림식품, 콩 또는 곰분에는 0.2g, 魚肉練製品에는 0.1g, 아이스크림 葓子, 葓子糖, 清涼飲料水, 乳飲料, 乳酸菌飲料, 酸酵乳, 米菓, 亂장에는 0.05g, 其他 食品 및 魚介類로 만든 통조림과 병조림에는 0.2g 以上 残留해서는 아니된다고 規制하고 있다.

2. 삭카린 無害判定과 使用規制緩和

삭카린 나트륨의 使用基準이大幅緩和될 것 같다. 1971年以來 綿密한 追加試驗을 繼續해

왔든 國立衛生試驗所의 池田良雄毒性部長이 「삭카린에 關해서는 肝胱癌의 原因物質로는 생각할 수가 없다」라는 學會 發表를 했기 때문에 厚生省에서는 美國의 權威 있는 學術誌인 캔서·리서치誌에 結果를 發表함에 嘘를 같이하여 食品衛生調查會를 開催하고 現行 使用基準등의 再檢討를 着手하였다.

池田部長의 研究는 正式으로는 「싸이크라메이트와 삭카린나트륨의 탓대(원주)에 있어서의 長期毒性研究」라고 하며 이에 따르면 池田部長은 160마리의 탓대를 3구룹으로 나누고 각 구룹의 飼料에다 싸이크라메이트·삭카린 또는 싸이크라메이트와 삭카린(10:1)을 混合하여 28개월 동안 연속 투여하면서 實驗을 했다. 12개월째, 24개월째, 28개월째의 각구룹의 탓대를 解剖하여 血液學的 病理學的 檢查를 하였든 結果.

1) 肝胱에 있어서는 세구룹 모두다 紹織學的으로 腫瘍의 發生은 全無하였고,

2) 싸이크라메이트 投與群과 싸이크라메이트와 삭카린을 섞은 投與群에는 精巢萎縮이나 紹織學的 變化가 있었다.

3) 삭카린 投與群에서는 이런 變化를 찾았

볼 수 없었음이明白하였다 한다.

厚生省은 앞서 開催한 食品衛生調查會의 答信에 따른 「人工甘味料 삭카린 나트륨의 使用規制緩和」에 대하여 지난 7月 25日字 官報에 記載하여 正式으로 告示하였다.

食品衛生調查會의 常任委員會(小林芳人委員長)은 添加物部會(坂井孝信 部會長)이 人工甘味料 삭카린나트륨의 許容基準에 대한 WHO(世界保健機構)의 基準인 現行(體重 1kg當 1mg)의 5倍인 5mg까지 緩和시킴이 適當하다는 同部會의 結論을 承認하고 厚生大臣 앞으로 意見을 具申하였든 것이라고 하며 이번의 使用基準에 대한 規制緩和는 저림 食品類, 魚介加工品, 醬油, 煮豆, 飲料, 氷菓, 아이스크림, 菓子, 菓子等 合計 16개 品目이며 소오스등은 빠져 있다.

3. 삭카린 使用規制緩和를 위한

움직임

이와 때를 같이하여 日本國內에서의 最近의一般的인 경향으로서 食品添加物에 대한 消費者의 拒否反應이 強하므로 業者로서도 製品의 표시가 必要한 삭카린은 使用을 기피하고 있다.

특히 有名메이커에서는 그 傾向이 甚하다.

그 위에 설탕은 오랫동안 낮은 水準으로 安定되어 있어 1973年 4月에 삭카린에 대한 最格한 規制가 公布된以後 많은 量의 삭카린이 설탕으로 轉換된 것 같으며 이 때까지 삭카린을 使用해 온 것은 저림食品이나 水產物, 魚肉練製品이였으므로 이들 業界가 先頭에 시시制限緩和에 힘써 왔다.

그 結果 1974. 12. 27日에 使用基準을 設定하고 다시금 使用할 수 있도록 되었다.

그동안 설탕가격은 엄청나게 昂騰하였기 때-

문에 한편으로는 설탕의 총수요억제책에 의한 不況이 침투하기 시작 全般的으로 加工食品의 實上도 不振하여져서 自然히 값싼 物件이 잘 팔리게 되었다.

그러므로 해서 價格面에서 다시금 삭카린에 關心이 集中되었지만 問題는 使用基準으로 定해진 許容量으로서는 特히 저림 食品業界등에 서는 이같은 水準으로서는 삭카린을 使用하드라도 使用 안한것과 다름 없을 程度이며 설탕의 節減에는 도움이 않된다고 強調하고 있다.

그리고 적어도 規制量의 2~5倍以上的 許容量으로 引上하여 줄것을 要求하여 왔었다.

한편 清涼飲料業界에서는 모처럼의 高度成長에서 樣相이 바뀌게 되었으며 특히 콜라 飲料의 低調는 뚜렷하여졌다.

또한 飲料中의 糖分도 肥滿의 原因으로서 間或 問題視하게 되어 美國에서는 난카로리 食餉飲料가 1950年代後半부터 새로운 市場을 開拓하기 이르고 싸이크라메이트 使用禁止措置로 一時的으로 주춤하였지만 最近에 와서는 全體清涼飲料의 約 14%를 차지하기에 이르렀다. 이러한 理由로 해서 大 메이커에서는 앞을 다투어 다이에트 飲料에 關心을 갖게 되었다고 한다.

日本 뼈씨코라는 올해 3月부터 「다이에트 뼈씨」의 發賣를 開始하고 現在 태레비죤 등 매스콤을 通해서 광장히 宣傳하고 있다.

이것은 설탕 含量을 높이고 그 分量만큼 삭카린으로 補充하여 飲料의 甘味를 維持하면서 카로리를 抑制하고 있는 것이다.

飲料業界는 다이에트에 對한 日本 사람들의 認識이 아직은 낮지만 뼈씨의 動向에 깊은 關心을 나타내면서 이것이 成功하면 앞을 다투어 進出할 뜻이 있는 것 같아 보인다.

그러나 1kg當 0.05g 以下라고 하는 使用基準으로서는 너무 적어서 설탕을 併用 해야만

될 것이다.

美國에서와 같이 人工甘味料만으로의 난카로리 飲料로 만들자면 적어도 許容量을 6倍以上으로 引上해야만 할 것이다.

이와같은 立場에서 使用基準緩和를 當局에 陳情하였든바 이번에 받아 드리게 되었다.

冰菓業界에서도 使用基準緩和措置를 要望하고 있어 특히 샤픬이나 아이스canf에는 技術上의 理由로서도 삭카린을 써야겠다고 떠들고 있다.

冰菓業界에서는 高級 아이스크림과 싼값의 大衆品인 冰菓類로 二極分化가 현저하여 萬一 삭카린의 許容量이 增加되면 大衆品에 있어서는 삭카린 使用이 增大될 것이라고 한다.

한편 쏘오스業界에서는 앞서 있었든 싸이크라 베이트 禁止措置로 큰 속크를 받아서 이를 契機로 大 베이커로 集約되었고 그以後에는 설탕만을 使用하여 왔다.

그러나 最近 값싼 人工甘味料를 使用한 쏘오스가 出廻하여 業界의 關係者들은 머리를 앓고 있다는 事實이 注目된다. (이번 許容量引上措置에는 쏘오스는 變更되지 않았다).

또한 이번의 規制緩和에 대하여 日本통조림 協會에서는 傘下會員에게 아래까지나 人工甘味料와의併用은 避하도록 文書를 示達하고 있으나 이는 삭카린 使用으로 통조림 製品의

이미지 다운을 念慮한 業界의 對應策으로 보아 넘겨야 할 것이다.

그리고 이번 使用基準改正으로 삭카린의 使用許容量이 늘 것으로豫想되고 있는 것은 大衆品인 魚肉練製品, 魚貝加工品 등과 消費者에게 「삭카린 使用」 표시가 直接으로 露出되지 않는 것. 即 集團給食用 食品이나 낮개로 파는 食品등이다.

삭카린은 설탕과 全面的으로 代替 할 수 없겠는지의 與否는 이번의 使用基準緩和에 따라 적어도 지난번 삭카린의 全面的 使用禁止措置로 설탕으로 代替된 分量만큼은 삭카린으로 되돌아올 것만은 充分히豫測된다.

더욱 現在의 설탕價格은 그 당시의 2倍以上으로 비싸졌다.

이번의 삭카린 使用規制緩和措置에 대해서는 消費者團體등의 反對도 甚하여 삭카린 使用製品의 不買運動등의 움직임도 있으나 지난해에 農林省에서 내세운 설탕 消費節減キャンペ인은 一般消費者에게 까지 浸透하여 物價問題와 一般經濟事情등으로 삭카린 使用을 좋게 보는 空氣도 一部에는釀成되었으며 또한 中小企業을 保護한다는 名目으로 삭카린 使用을 支持하는 有力한 政治家의 움직임도 있는 것 같다.

(外誌에서 발췌)

◀ 토막知識 ▶

輸入代替產業(import replacing industry)

輸入商品을 國내에서 生產하는 產業을 뜻한다. 外國으로부터의 輸入은 貿易收支面에서 減少要因이 될 뿐만 아니라 所得 및 義務面에서 특히 貿易收支逆調下에 있는 나라에서는 輸入商品을 될 수 있는데로 國내產品으로 代替할 必要가 있기 때문에 貿易收支改善을 위한 消極的인 方案으로서 輸入代替產業의 育成이 強調되고 있다.

輸入代替產業이 外國으로부터 輸入되던 商品을 國내生產品으로 代替하기 때문에 이는 結果적으로 輸入을 위한 外換의 使用을 節約하게 되어 import saving industry라고도 한다.