

심각한 食品오염

金 寧 順

〈필라델피아大 教授〉

요즘 식품오염이 세계적으로 크게 문제되고 있다.

식품과 화학공업의 발달에 힘입어 음식의 맛을 멋대로 돌우고 오래 보존케 하는가하면 아름답게 着色해서 불품있게 꾸미는 등 이른바 식품화장 시대에 살고 있기 때문이다

식품오염은 크게 자연적인면과 인공적인면으로 나누어 생각할 수 있다.

독버섯 독나물 복어알 같은 것은 자연적인 식품오염의 좋은 예라하겠다. 요즘 문제가 되고 있는 것으로는 감자순을 꼽을수 있다. 싹튼 감자를 먹게되면 순속에 들어있는 알칼로이드 계통의 솔라닌이란 독소가 들어있어 건강을 해치게 된다. 솔라닌은 구토 발열과 같은 중독증세를 나타낸다.

구리, 납, 아연, 카드뮴등 각종 중금속 문제가 된다. 이들 금속으로 만든 그릇은 물론 페인트등에서 우려 나온 중금속이 문제를 일으킬수 있다.

납, 수은, 카드뮴과 같은 중금속이 가져다 주는 중독증은 잘알려져 있다. 이밖에도 아르세닉은 대만과 아르헨티나에서 피부암을 일으켰다는 보고가 있고 바륨은 신경계통과 고혈

압에 영향을 주며 크로뮴은 폐종양피부질환과 관계가 깊은 것으로 알려졌다. 그래서 미국은 물속에 녹아있는 이들 중금속의 양을 규제하고 있다.

사람이 하루에 2l의 물을 마신다고 보아 l 당 아르세닉은 0.3mg, 바륨 1mg 크로뮴 0.05mg, 사이네이트(CN) 10mg이하로 각각 규제하고 있다.

각종 인공첨가물이 문제가 된지는 오래다. 인공착색료로 38년부터 사용되기 시작한 오린지 B를 비롯해서 그후 합성된 아조색소, 트라이페닐메탄, 프로레슨, 설퍼네이트인디고등이 합성 사용되어 왔다.

이중 설퍼네이트인디고는 요즘 암과 연관이 있을것으로 보아 미식품 의약국(FDA)에서 동물실험중이다.

보존제도 마찬가지이다. 소금 설탕 식초로 시작된 보존 재는 미생물에 의한 변질을 막기 위해 한때 옥시테트라 사이클린과 같은 항생제가 사용되기도 했다. 이밖에 벤조이酸 나이트레이트 나이트라이트, 솔베이트, 디에틸레 피로카보네이트(DEPC)등 많은 인공 보존제가 사용되고 있다.

단백질과 탄수화물의 酸化를 막기위해 아스코빌酸(비타민 C), 라이트릭酸이 사용되고 있는 지방의 변질을 막기위해 BHA, BHT, 프로필갈레이트등이 쓰인다. 미국에서 이들은 한 가지만을 사용할땐 0.01%, 두가지 이상을 함께 사용할 땐 0.02%가 넘지않아야 한다고 규제하고 있다.

음식의 색깔을 변치않도록 하기위해 아세테이트사이트, 레이트, 아미노酸, EDTA등이 사용되고 있는가 하면 인공감미료로 사카린이요즘도 널리 사용되고 있다.

한때 널리 사용되었던 인공감미료인 사이클라메이트가 69년 동물실험 결과 방광암을 유발한다해서 사용이 전면금지된 것은 유명한 일이기도하다.

물질 자체는 아무런 맛이 없으나 다른 물질

과 결합해서 맛을 내는 글루타민산소다가 미국에서 메스꺼움과 구토를 나타내는 이른바 차이니스 증후군을 일으킨바 있다.

이밖에 농약에 의한 식품 오염은 날이갈수록 심각해가고 있다는 것은 잘알려져 있는 것이다. 문제는 이들 각종 식품오염원으로부터 우리의 몸을 어떻게 보호하느냐에 촛점이 모아진다.

인체에 해로움이 증명되면 즉시 사용을 중지하되 해로움이 입증되지 않았다해도 가능한 한 사용량을 제한 규제하고 일반가정에서는 될수록 쓰지 않는 것이 바람직하다. 또한 허용량과 첨가물의 종류는 민족과 식생활 습성에 따라 차가 있으므로 외국의자료를 무턱대고 인용할 것이 아니라는 자체규정을 마련해야 할 것이다.

「食品工業」誌 廣告業內 말씀

謹啓,

貴社の 日益隆昌하심을 祝願합니다.

本會가 發刊하고 있는 「食品工業」誌는 汎食品業界 여러분과 讀者들의 성원에 힘입어 創刊한지 어언 9개 星霜, 誌齡 50號를 눈앞에 두게 되었습니다.

그동안 「食品工業」誌는 本會 機關誌로서 뿐만 아니라 食品業界의 代辯誌로 政策分析은 물론 業界人士들의 對話의 廣場으로, 業界의 情報誌로서 所任을 다하고자 努力해 왔습니다.

특히 「食品工業」誌는 심오하고 예리한 理論과 業界가 쌓은 값싼 經驗을 상호 調和啓發케 하며, 研究開發 및 技術導入의 架橋로서 知的 源泉을 이룩하는데 이바지하고자 항상 새로운 視角을 가지

고 編輯에 임하고 있습니다.

나날이 發展하는 우리 食品企業의 이미지를 内外에 浮刻시키고 生産者와 消費者의 權益을 다 같이 伸張시키는데 寄與하도록 非會員 企業體에서 廣告媒體로서의 開放요청이 많았던 것입니다. 그러기에 이러한 企業體들에, 요구에 부응키 위해 非會員業體를 위한 廣告欄을 마련키로 하였으나, 本誌의 機能과 役割을 勘案하시와 보다 持續의이며 廣範圍한 廣告效果를 위해 「食品工業」誌의 廣告欄을 많이 活用하여 주시기 바랍니다.

韓國食品工業協會

「食品工業」編輯室