

“流通中 벌레침투 心證굳어”

- 製造業體 包裝紙의 質改善과 消費者제몽 注力해야 -

라면類의 發虫·變敗원인에 對한 消費者들의 利解를 돕기 위
해 얼마전 製造業體가 당국에 제출한 『라면類의 害虫防除 對
策建議』 내용과 保健社會部의 回信內容을 간추려 게재한다.

(編輯者 註)

調 查 部

■ 建議 1. 몇건의 발충 신고된 제품을 면밀히 조사·검토한 바에 의하면 유통과정중 또는 도, 소매점에서의 비위생적인 처리 및 보관 부주의로 기인해 외부로부터 침투한 흔적이 발견되고 있어 업계에서도 유통과정 및 제품취급 보관에 대한 제몽을 철저히 강화하고 있으며, 외부 침투를 방지하고자 현 라면의 포장대를 은박지 포장으로 대체코자 검토중에 있습니다. 하오나 이에 따른 원가부담이 클뿐만(1매당 약 6원 소요)아니라 정부의 독과점 품목으로 지정되어 가격승인 등 어려움을 겪고 있음을 감안하시어 당국과의 적절한 협조요망.

■ 回信. 라면 포장지의 지질을 벌레가 침입할 수 없는 것으로 대체함에 따른 제조원가 인상요인을 제품 가격에 추가 반영하는 문제는 독과점 가격 검토 주무부서인 농수산부에서 검토하여야 할 사항이므로 당해부서에 이를 검토 반영토록 요청하였으니 가격 인상 요청시 이를 적극 반영토록 하고 가격인상 조치 전이라도 업계에서 현대 과학 기술을 최대한 활용하여 벌레의 포장 침입방지 대책을 수립 시행하여야 함.

■ 建議 2. 귀부(산하기관)에서 시행하고 있는 부정 유해 식품 단속중 부패, 변질 및 발충제품의 경우 육안 검사로서 확인할 수 있는 외부침투 발충제품과 유통 과정 중 부주의로 인한 부패, 변질품에 대하여는 제조회사에 반품 또는 교환처리토록 제도화 하시어 위생적으로 제조 생산된 제품이 유통 과정중 부주의로 야기되는 사고(신고, 고발등)로 선의의 피해를 입지 않도록 단속지침에 추가시행 요청.

■ 回信. 생산공장 내부에 보관중인 제품에서 벌레가 발견되었을 시는 관계법에 의거 조치할 것이며, 만일 유통 과정의 제품에서 벌레가 발견될 경우는 관능 또는 과학적 방법으로 검사하여 벌레가 침입하였을 때에는 신고 또는 고발 즉시 제품을 교환하여 소비자가 피해를 입는 일이 없도록 최선을 다하여야 함.

■ 建議 3. 일본, 미국 등 선진국과 같이 식품류 유통점과 보관 창고 등은 섭씨 5도 이하의 저온시설을 의무화하도록 할 것이며, 또한 유통 분야에 종사하는 사람들은 식품 지식과 관리면에 노력이 필요하며 소비자들도 판매시설이 완비되었는지와 제조 년월일 등도 확인

하는 습성 제도 요망.

■ 回信. 현재 우리나라의 생활 여건으로 보아 라면류를 보관함에 있어 냉장시설의 가동을 통하여 섭씨 5도 이하로 저온 보관을 제도화 하기는 어려운 실정이나 제조원에서 포장지질을 대체하도록 최선을 다하여야 할.

■ 建議 4. 귀부에 소비자團體로부터 고발된 라면의 발충진도 하절기, 특히 7월의 장마와 고온다습 상태에서 보관 상태의 불량으로 외부침투된 것으로 판단되는 바 선처 있으시기를 요망.

■ 回信. 일본의 연구문헌 등을 참고한 바, 유통 과정에 벌레가 침투할 수 있는 심증이 있어 본건은 포장지의 지질개선과 소비자 계몽으로 주력하여야 할 것임.

(p 21에서 계속)

따라 差異가 있는데 水分 20%의 것은 100°C 1時間 處理로 144μg/kg가 65μg/kg로 急減하나 水分 6.6%의 粘은 108μg/kg가 남는다. 또 醬露은 150°C에서 30分間 燻으면 aflatoxin B₁이 約 80%, B₂는 約 60%만이 減少된다.

이들의 結果에서 aflatoxin은 調理時의 必要한 加熱程度로는 거의 無毒化 되지 않음을 알 수 있다. 安全性을 確保하기 爲해서는 收穫直後의 取扱이 가장 重要하다. 이 點이 細菌汚染과 틀린 點이며 mycotoxin中毒의 豫防策의 어려움이 있다. (끝)



◎ 기이(Ghee) : 수분을 증발시키고 精製한 Butter지방. 우유·염소젖·양젖 등으로 만드는데 인도에서 많이 食用되고 있다.

이집트 말로 Samna 또는 Semnah라고 한다. 酸敗 Rancid발생은 일반 Butter보다 더 더디다.

◎ 리큐르(Liqueurs) : 증류한 알코올에 설탕과 果實향미를 첨가해서 만든 술이다. 16세기경부터 유럽 특히 프랑스에서 발달하였다. 대표적인 것으로는 Absinthe(쑥, 杏實, 茴香 등), Benedictine(프랑스 benedict修道院에서 만들어진 복잡한 香味를 갖는 것), Chartreuse(프랑스 Chartreuse修

道院에서 만들어진 것), Kümmel(Caraway씨를 주체로 하고 Anise, Cumin, Lemon등의 香味를 갖는 것), Maraschino(유고産의 Marascha櫻桃의 成分을 갖는 것), Peppermint(박하를 첨가하고 단맛이 강하며, 보통 녹색으로 着色) 등이 있다. 우리 나라에서도 梅實酒, 木瓜酒 등은 여기에 속한다.

◎ 신장강도계(Extensometer) : 반죽의 伸張強度를 측정하는 기계다. 발효된 반죽을 단자 모양으로 하고 두개의 pin사이에 끼고 pin을 轉패의 힘으로 반죽의 강도를 재게 되어 있다. 빵을 만들 때 반죽 품질을 판정하는 표준이 된다. Chopin형 Extensometer는 알베오그래프의 원형이다.

◎ 알베오그래프(Alveograph) : 단백질의 제빵適性の 指標다. 즉, 빵반죽의 伸張性的

尺度를 말한다. 반죽을 표준크기의 圓板으로 하고, 공기를 불어넣어 그 압력곡선과 破裂壓을 기록한 것이다. 安定性·伸張性·引張強度를 알 수 있다.

◎ 胃液分泌(Gastric Secretion) : 胃液은 酵素인 펩신, 레닌, 리파아제와 기타 뮤신과 鹽酸을 함유한다. 鹽酸은 胃壁細胞에서 分泌되며 그 濃度는 0.16N (0.5~0.6%)이다. 펩신은 胃의 主細胞에서, 뮤신은 粘膜細胞에서 分泌된다. 펩신은 酸性 中에서 活性化된다. 蛋白質을 分解하여 프로테오스 Proteose로 만든다. 지방질의 소화 작용은 매우 약하다.

레닌의 기능은 젖을 응고시켜 위 속에 머무는 시간을 길게 하고, 소화 효소의 작용을 잘 받게 하는 데 있다.