

“돼지고기가 체내 중금속을 해독한다”

- KBS, MBC, 각 일간지 연구결과 대대적 보도

- 홍보부 -

돼지고기와 돼지기름이 카드뮴과 납 등 중금속을 해독해 준다는 연구결과가 지난 2월 12일 발표되었다. 한국식품개발연구원과 서울대가 공동으로 지난 2년간 흰쥐에게 납과 카드뮴을 투여한 뒤 돼지고기와 돼지기름을 먹이는 실험을 반복한 결과, 체내 중금속 농도가 크게 떨어진 것으로 나타났다. 한국식품개발연구원은 민간요법에서 돼지고기와 돼지기름이 인체에 유해한 중금속을 제거한다는 속설은 있었으나 과학적으로 규명된 것은 국내에서는 처음이라고 설명했다.

연구결과 흰쥐에 카드뮴을 50ppm 이상 투여, 카드뮴의 표적장기인 신장의 무게가 증가하고 혈액내 헤마토크리트(Ht) 함유수치와 헤모글로빈(Hb) 함량이 낮아지게 한 뒤, 사료에 단백질과 지방 공급원으로 돼지고기와 돼지기름을 일정량 첨가해 8주동안 투여한 결과, Ht와 Hb 수준과 성장률이 정상으로 회복했다.

또한 흰쥐에 납을 투여, 성장을 지연시키고, Ht 함유수치와 Hb 함유량을 증가시킨 뒤

돼지고기와 돼지기름을 일정량 함유한 사료를 8주간 투여한 실험에서 같은 종류의 사료를 투여하지 않은 흰쥐에 비해 납의 체외 배출량이 많다는 사실이 확인되었다.

이같은 연구결과가 발표되자 KBS와 MBC TV는 물론, 각 일간지들은 2월 12일과 13일 뉴스 시간과 지면을 할애해 이를 대대적으로 보도하고 나섰다. KBS1 TV는 2월 12일 9시뉴스 시간에 “중금속엔 돼지고기”란 제목으로 1분 35초 동안 연구결과를 자세히 보도했고, MBC TV도 같은 날 9시 뉴스데스크 프로에서 “돼지고기가 중금속을 해독한다”는 제목으로 황금 시간대에 이를 보도했다.

또한 연합뉴스는 12일자에서 “돼지고기 납 등 중금속 해독 첫 규명”으로 연구결과를 다뤘고, 13일자에서는 동아일보가 “돼지고기 중금속 해독 입증됐다”, 중앙일보는 “돼지고기, 납 등 중금속을 해독한다”, 한국일보는 “돼지고기, 중금속 해독 탄광촌 속설 사실 입증”, 한겨레 “돼지고기 먹으면 몸속 중금속 해독”, 국민일

보 “돼지고기·기름 중금속 해독 입증”, 대한매일 “돼지고기 체내 중금속 해독 사실”, 서울경제 “돼지고기 중금속 해독 확인” 등의 제목으로 연구결과를 보도하는 등 대부분의 일간신문과 통신에서 이 내용을 대대적으로 다뤘다.

또한 이같은 연구결과가 발표되자, 건강과 식품 관련 주간지와 월간지에서 인터뷰 요청이 쇄도하고 있으며, 여성지에서도 높은 관심을 보이고 있어 후속 보도가 계속 이어질 것으로 보인다.

한편 본회는 지난 2년간 돼지고기의 중금속 해독에 관한 연구를 한국식품개발연구원에 의뢰했으며, 연구비의 일부를 본회 자조금에서 지원했다. 이 연구에는 본회 자조금과 정부 지원금 등 총 1억3천5백40만원의 연구비가 투입되었다. 본회는 이번 동물실험결과를 토대로 향후 2~3년간 교통경찰과 공장근로자, 광산근로자 등 공해속에서 살아가는 사람들을 상대로 임상실험을 실시하는 방안을 한국식품개발연구원 측과 협의중에 있다. **양돈**