Acrylamide 함유 식품 발암위험

WHO, 감자칩 · 감자튀김 암 유발 가능성 … 최종결론은 유보

감자칩, 감자튀김 등 기름에 튀긴 탄수화물 식품이 암을 유발할 수도 있다고 WHO(세계보건기구)가 6월27일 우려를 표명했다.

WHO 보건 전문가단은 6월27일 스위스 제네바 WHO 본부에서 열린 긴급 비공개회의가 끝난 뒤 탄수화물 식품이 암을 유발할 수도 있다고 밝혔으나 식품 소비자들을 위한 경고지침을 따로 내놓지는 않았다.

전문가단은 대신 튀긴 탄수화물 식품에서 검출된 발암물질 Acrylamide의 위험도를 구체적으로 측정하고 암 유발 위험을 줄이기 위해 추가 연구가 필요하다고 강조했다.

과학자들은 아크릴아미드의 생성과정을 정확히 파악하지 못하고 있지만 감자나 쌀, 아침식사용 곡물식 같은 탄수화물 식품을 기름에 튀기거나 구울 때 생기는 것으로 추정하고 있다.

회의는 스웨덴 국립식품청이 감자튀김과 아침식사용 곡물식, 구운 빵 등에서 발암물질인 아크릴아미드가 검출됐다고 발표한 이후 소집된 것이다.

스웨덴 국립식품청의 발표 이후 미국과 영국, 독일, 스위스, 노르웨이 등에서도 유사한 실험 결과가 나와 전 세계를 깜짝 놀라게 했다.

이에 따라 WHO는 문제를 논의하기 위해 긴급회의를 소집했으며 세계 각국 대학과 미국 식품의약국(FDA) 등에서 모두 25명의 과학자들이 회의에 참석했다.

회의 의장을 맡은 독일 연방소비자보건연구소의 디터 아놀드는 "식품 속 아크릴아미드의 수치를 줄일 수 있는 연구가 시급하다"고 주장했으나, "현재 수집한 정보만으로는 소비자들이 특정식품이나 브랜드를 섭취하지 못하게 기피식품을 선정해줄 수 있는 단계가 아니다"라고 밝혔다.

대신 다량의 과일과 야채를 섭취하는 등 균형되고 다양한 식이요법을 실시하고 튀긴 음식이나 고지방 음식 소비를 줄여야 한다고 말하고 싶다고 조언했다.

아침식사용 곡물식은 설탕 처리를 한 것이 아크릴아미드 함유량이 많았으며 감자튀김도 오래 튀겨 갈색으로 변한 것이 몸에 안 좋다고 말했다.

요르겐 슈룬트 WHO 식품안전국장은 "아크릴아미드는 동물에 암을 유발할 수 있으며 인간에게도 암을 유발할 가능성이 있어 요주의 대상이다"라고 강조했다.

<Chemical Daily News 2002/07/04>