동동주 잘못 마시면 큰일 난다!

광주・전남북서 사카린・타르 검출 … 소화・신장기능 장애

광주와 전남・북 지역에서 유통되는 동동주(막걸리)에서 첨가해서는 안 되는 인공감미료인 사카린이나 타르색소가 검출됐다.

광주식품의약품안전청에 따르면, 최근 1주일간 광주, 전남・북 관광지내 식품접객업소에서 유통되고 있는 20사 제품의 동동주(막걸리)를 수거해 성분을 검사한 결과, 5개 제품에서 주세법상 첨가해서는 안될 사카린과 타르색소 등이 검출돼 관할세무서에 해당업소를 통보해 행정처분을 의뢰했다.

5개 제품의 적발내용은 S동동주(전남 담양군 D사), S막걸리(충남 예산군 S양조장), H동동주(담양군 K주조장), J동동주(전북 정읍시 B주조장) 등 4개 제품에서 사카린이, S막걸리(전북 정읍시 S주조장)에서는 타르색소가 각각 검출됐다.

사카린은 장기 섭취하면 소화나 신장기능을 떨어뜨리고, 타르색소는 체질에 따라 알레르기를 유발하거나 폭력성향의 성격장애를 유발하는 것으로 알려져 첨가가 금지돼 있다.

<화학저널 2004/12/02>

Copyright ⓒ 2003 by CMRI 화학경제연구원