

아크릴아미드, 암 발병률 높인다!

난소암 · 자궁암 발병 상관관계 발견 ... 유방암 연관성은 못찾아

튀기거나 굽는 방식으로 조리한 음식물에 함유된 화학물질 아크릴아미드(Acrylamide)가 여성의 암 발병률을 현저히 높인다는 연구 결과가 나왔다.

네덜란드 마스트리히트 대학의 연구진은 여성 6만2000명을 포함해 55-70세 사이의 성인 12만명을 대상으로 실험한 결과 아크릴아미드의 섭취와 난소암, 자궁암의 발병 사이의 직접적인 상관관계를 찾아냈다고 발표했다.

연구에서 하루에 감자칩 1봉지 또는 비스킷 반 봉지에 함유된 분량인 아크릴아미드 40mg을 더 섭취한 여성들은 그렇지 않은 여성들에 비해 난소암 내지 자궁암에 걸릴 확률이 2배 높아진 것으로 나타났다.

실험에 참여했던 여성들을 11년 뒤 재추적한 결과, 327명은 자궁암에 걸렸고 300명은 난소암을 앓고 있으며 유방암 환자는 1835명에 달했다. 다만, 유방암과 아크릴아미드간의 연관성은 찾지 못했다.

이전 연구 결과에 따르면, 아크릴아미드는 빵이나 아침식사용 시리얼, 커피 그리고 오븐 · 석쇠 · 직화 등의 방식으로 구운 고기, 감자 등의 조리된 음식물에서 발견된다.

영국 식품안전청(FSA)의 대변인은 연구가 아크릴아미드를 발암물질로 간주해온 FSA의 정책을 뒷받침했다고 평가했으나 다수 조리식품에 포함되는 아크릴아미드의 섭취를 근절하는 것은 불가능하다고 말했다.

연구는 미국 암연구학회(AACR)가 발간하는 학술지 암역학 및 예방(CEBP) 최신호에 게재됐다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재 · 재배포 금지>

<화학저널 2007/12/04>