

통조림 86%에서 비스페놀A 검출

환경운동연합, 29개 중 25개에서 ... 통조림 오염 및 부식 방지용

통조림 86%에서 BPA(Bisphenol-A)가 검출된 것으로 나타났다.

환경운동연합 등 17개 시민·교육단체로 이루어진 <발암물질 없는 사회 만들기 국민행동>은 12월19일 서울시교육청 앞에서 기자회견을 열고 어린이 급식용 통조림에서 환경호르몬은 BPA가 검출됐다고 발표했다.

국민행동은 10-11월 초등학교 급식 재료로 자주 이용되는 통조림 제품 29개를 구입해 성분을 분석한 결과 86%인 25개 제품에서 BPA를 검출했다고 밝혔다.

분석 결과, 콩치 통조림 4종에서 BPA 농도가 kg당 157.7-281.1 μ g이 검출돼 최고 수준을 기록했으며, 참치 통조림에서는 14.0-77.0 μ g, 햄 2종에서는 8.8 μ g과 13.5 μ g, 스파게티 소스 2종에서는 6.4 μ g과 135.1 μ g이 검출됐다.

10세 어린이가 각 제품의 1회 제공량을 하루에 1개만 섭취해도 BPA 0.001-0.797 μ g에 노출될 수 있는 것으로 나타났다.

국민행동은 “동물 연구 결과 BPA 1 μ g를 섭취하면 생식기와 암 발병에 영향을 미치고 2 μ g는 전립선 비대증, 2.4 μ g는 성조숙증과 체중 증가, 고환 테스토스테론 호르몬 감소 등을 유발하며 2.5 μ g에서는 유방 세포가 암에 취약해진다”고 지적했다.

BPA는 통조림의 오염과 부식 방지용으로 사용되기도 하는데, 보관 상태와 기간에 따라 통조림이 부식되면서 BPA가 검출되는 것으로 나타나고 있다.

국민행동은 “어린이집과 유치원, 초등학교 급식 재료로는 BPA 코팅이 된 통조림 사용을 금지해야 한다”고 주장했다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2011/12/20>