

인산염, 식품첨가물로 안전하다!

식약처, JECFA서 안전성 인정 ... 식품첨가물 인식 개선 노력

식품의약품안전처는 식품첨가물로 사용되는 인산염(Phosphate)이 세계적으로 안전성이 인정됐으며 국민의 인(P) 섭취량도 인체에 안전한 수준이라고 6월20일 발표했다.

식약처에 따르면, 인은 필수 무기질 성분으로 사람과 동·식물 등 모든 생물체에 천연 성분으로 존재하며 식품 원료에 천연으로 존재하는 인과 식품첨가물로 사용된 인산염의 체내 대사과정이 동일하다.

국내 식품첨가물로 지정된 인산염은 나트륨염, 칼륨염 등 27개 품목으로 빵과 기타가공식품, 복합조미식품 등에 유화제, 산도조절제, 영양강화제 등의 용도로 사용되고 있다.

식약처는 국민이 하루 평균 1193mg의 인을 섭취하고 있는데 1일 최대섭취한계량의 28% 수준이며 식품첨가물보다는 백미, 우유, 돼지고기, 달걀, 김치 등 일반 농·축산물을 통해 많이 섭취하는 것으로 조사됐다고 말했다.

식약처 관계자는 “인산염은 세계보건기구 산하 국제식품첨가물전문가위원회(JECFA)에서 안전성이 확인된 품목”이라며 “앞으로도 식품첨가물에 대한 인식 개선을 위해 다양한 대국민 홍보와 교육을 실시할 계획”이라고 강조했다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2014/06/20>