

아질산염 보존료 안전성 문제없다!

육가공협회, 보존료 무첨가 표기 삭제 ... 시중제품 함유량 기준치 이하

한국육가공협회가 아질산나트륨을 사용하는 육가공제품에 “보존료 무첨가” 표시를 삭제하기로 했다고 발표했다.

아질산나트륨은 햄, 소시지 등 육가공제품이 붉은 색을 띠도록 하는 발색제이나 식중독균을 억제해 식품의 보존성을 높이는 화학물질인 보존료 역할도 한다.

대부분의 육가공기업들은 아질산나트륨이 보존료 역할을 하고 있음에도 불구하고 제품 포장지에 “보존료 무첨가”라고 표시해 소비자의 오해를 불러일으킬 우려가 있다는 지적을 받아 왔다.

육가공협회는 “아질산나트륨은 식품위생법상 발색제로 표시하도록 규정돼 있지만 보존료 기능도 있기 때문에 앞으로 보존료 무첨가 표시를 하지 않기로 했다”고 밝혔다.

또 “시중에 유통되는 21종의 육가공제품에 대해 한국축산식품학회에 안전성 검사를 의뢰한 결과, 국내 허용 기준치 이하의 아질산나트륨이 검출돼 안전성에 문제가 없는 것으로 나타났다”고 설명했다.

<화학저널 2004/09/07>