

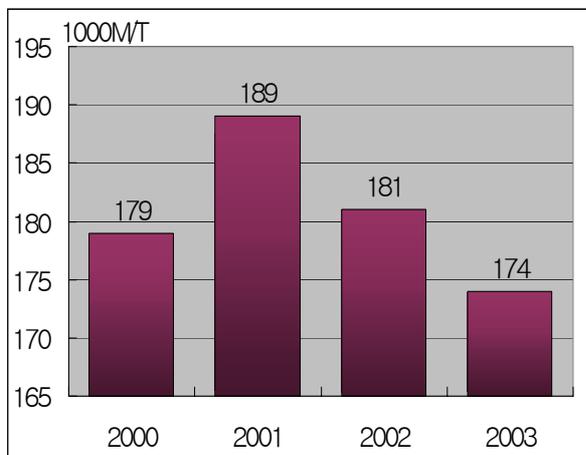
# 간장 유해물질 MCPD 분석법 강화

산자부, 미량 분석방법 KS규격화 ... FAO·WHO 섭취허용량 수준으로

산업자원부 기술표준원이 산분해 방법으로 제조한 간장에 함유 가능성이 높은 유해물질 MCPD(클로로프로판디올/3-Chloro-1,2-propanediol)의 미량 분석방법을 연구·개발해 조만간 KS규격을 제정할 예정이라고 밝혔다.

MCPD는 클로로프로판올류의 일종인 화학물질로 기름을 뺀 콩을 염산으로 가수분해해 간장을 만드는 과정에서 식물성 단백질이 산분해되면서 생성되는 유해물질이다.

## 국내 간장 판매량



KS규격으로 제정하게 되는 MCPD 분석방법은 유럽 기준인 20ppb보다 엄밀한 10ppb까지 분석할 수 있다.

MCPD는 내분비계 장애의심 물질로 정자수 감소, 정자의 기능 감퇴 등을 일으키고 암 유발 의심물질로 유전독성 및 발암성 등을 유발시킨다는 연구결과가 발표된 바 있다.

이에 따라 2001년 6월에 개최된 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문위원회에서는 MCPD의 잠정 일일 최대 섭취허용량을 20ppb로 설정했으며, EU는 MCPD 함량을 20ppb로 규제치를 강화해 2002년부터 시행하고 있다. 국내에서는 잠정허용치로 300ppb를 설정하고 있다.

기술표준원은 MCPD가 간장 뿐만 아니라 밀가루, 전분, 시리얼 등 관련식품에서도 검출 사례가 보고 되고 있는 점을 감안해 KS규격을 식품기업 및 관련학계에 적극 활용할 수 있도록 할 계획이라고 밝혔다.

국내에서 판매되는 간장은 1985년 8월과 1996년 2월 잇따라 소비자단체가 간장 제조과정 중 염산 사용과 관련해 문제를 제기한 간장 파동 이후 혼합간장(산분해간장 포함)의 비율을 점차 줄여나가고 있으나 현재까지도 80% 정도가 혼합간장으로 파악되고 있다.

KS규격은 10월22일 산업표준심의회 의 심의를 거쳐 최종 결정된다. <조인경 기자>

<화학저널 2004/10/20>