아질산염 허용기준 재조정 시급

어린이 섭취율 어른의 5배 … 육가공품 많이 먹어 부작용 우려

나이가 어릴수록 햄과 소시지, 베이컨 등 육가공품을 많이 섭취해 아질산염 섭취율도 상대적으로 높은 것으로 나타났다.

식품의약품안전청이 보건산업진흥원에 의뢰해 조사한 <한국인의 식품첨가물 1일 섭취량 조사연구>에 따르면, 2004년 5-10월 시중에서 유통된 햄, 소시지 등 육가공품과 어묵, 젓갈 등 129개 식품을 수거해 아질산염 함유량을 조사한 결과 94%에 달하는 121개 품목에서 아질산염이 검출됐다.

그러나 식약청이 사용 한도로 정한 kg당 0.07g을 초과한 식품은 없었으며 국민 1인당 하루평균 섭취량도 세계보건기구(WHO)가 권고한 아질산염의 1일 최대 허용량(ADI) 대비 1%의 섭취율을 보여 안전한 수준인 것으로 분석됐다.

하지만, 연령별로는 소시지, 햄, 베이컨 등을 상대적으로 많이 먹는 3-6세 아동의 아질산염 섭취율이 ADI의 5%로, 국민 전체 평균치인 1%의 5배에 달하는 것으로 조사돼 대책이 필요한 것으로 지적되고 있다.

1-2세의 아질산염 섭취율은 ADI 대비 3.7%, 7-12세는 3.2%, 13-19세 2.1%로 집계된 반면, 성인인 20대는 1.1%, 30-40대 1%, 50-64세 0.3%로 나이가 들수록 아질산염 섭취량이 줄어들었다.

아질산염은 햄이나 소시지 등의 붉은 색을 내기 위해 쓰이는 발색제로 과다 섭취하면 혈관확장, 헤모글로빈 기능저하 등의 증세를 일으킬 수 있으며, 체내 화합물과 결합해 발암물질 <니트로조아민>을 생성할 수도 있다.

환경운동연합 양장일 사무처장은 "메트헤모글로빈을 산소와 결합되도록 하는 효소가 부족한 영유아가 아질산염을 과다 섭취하면 문제가 발생할 수 있기 때문에 식약청은 식품의 실제 소비자를 중심으로 아질산염의 기준을 재조정해야할 것"이라고 주장했다.

<화학저널 2005/03/03>

Copyright ⓒ 2003 by CMRI 화학경제연구원