

우유, 포름알데히드 함량수준 안전

9개 모두 자연생성범위 이내 ... 포르말린 사료에 따른 차이는 언급 없어

시중에 유통되고 있는 우유의 포름알데히드(Formaldehyde) 함량을 검사한 결과 모든 제품에서 자연적으로 존재할 수 있는 극미량이 검출돼 시판 우유는 모두 안전한 수준인 것으로 평가됐다.

국립수의과학검역원(원장 이주호)은 매일유업을 비롯해 서울우유, 남양유업, 동원데어리푸드 등 4사의 우유 제품 9종(45개 시료)을 대상으로 포름알데히드 함량을 검사한 결과 모든 제품에서 극미량의 포름알데히드가 검출됐다고 5월4일 발표했다.

검출된 양은 우유에 자연적으로 존재할 수 있는 함량 이내로, 세계보건기구(WHO)가 발표한 자연생성범위(0.013-0.057ppm)이며 매우 안전하다고 평가했다.

그러나 포름알데히드의 수용액인 포르말린을 첨가한 사료를 이용해 우유제품을 만든 매일유업과 경쟁기업의 우유제품이 포름알데히드 함유량에서 어떤 차이가 있었는지에 대해서는 공개하지 않았다.

이어 우유의 포름알데히드 허용기준 설정문제와 관련해 “포름알데히드는 영양분 대사 과정에서 자연적으로 생성될 수 있고, EU·미국·일본 등도 식품에 대한 허용기준치를 설정하고 있지 않다”며 “국산 우유제품에서 검출된 수준이 WHO의 자연생성 범위인 점 등을 종합적으로 고려해 신중히 검토할 계획”이라고 밝혔다.

또 우유제품에 대한 포름알데히드 모니터링 검사를 지속적으로 실시하는 등 안전관리를 강화해나갈 방침이다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2011/05/04>