

커피 카제인 인체피해 별로 없다!

이광원 고대교수, 우유 단백질로 무해 ... 미국·영국은 제한 없어

한국식품안전연구원 소속 이광원 고려대 교수는 3월13일 커피의 카제인 나트륨 유해성 논란과 관련 “카제인은 인체에 큰 피해를 주지 않는다”고 주장했다.

남양유업이 커피 크림에 카제인 나트륨이 아닌 우유를 넣은 <프렌치 카페>를 출시하며 “화학적 합성제품인 카제인 나트륨 대신 무지방 우유를 썼다”고 광고하자 동서식품 등 다른 커피 생산기업들은 “카제인 나트륨은 인체에 해롭지 않다”고 반발했다.

이광원 교수는 배포한 보도자료에서 “카제인은 우유에서 얻어지는 평범한 우유 단백질의 하나로 영국과 미국 등에서는 일반식품으로 분류된다”며 “우리나라에서도 카제인은 사용량과 사용대상 식품의 제한이 없다”고 강조했다.

이어 “카제인은 천연상태의 우유 중 대표적인 성분으로 카제인 나트륨을 사용한 커피크림이 건강에 좋지 않다는 인상을 심어주는 것은 소비자의 식품첨가물에 대한 우려를 이용한 마케팅 전략의 일종이라고 볼 수 있다”고 덧붙였다. <저작권자 연합뉴스 - 무단전재·재배포 금지>

<화학저널 2012/03/13>