

식문화와 안전식품

朴 澤 奎 (건국대 화학과 교수)



흔히 의식주라는 말을 사용하고 있으나 무엇보다도 먹는 것이 우선임은 더 말할 나위가 없다. 살아가는데 활력을 주는 에너지의 공급원인 음식에 관한 한 4,50대 이상의 세대가 겪은 애환의 역사는 저마다 나름대로 진한 추억으로 뇌리에 박혀있다. 30여년전만 해도 가을철 추수가 끝난 다음 농촌은 말할것도 없고, 도시의 붐급생활자들 중 80kg 들이 쌀 포대 7,8개를 골방이나 마루에 쌓아 두고, 1년치 양식을 준비하였다고 포만감에 가득찬 듯 회심의 미소를 지은 기억이 있을 것이다.

육류소비 2.6배로 늘어

그런데 이러한 한국인 주식으로서의 쌀의 소비량은 일인당 연간 1970년 136.4kg에서 90년에는 119kg으로 계속 감소하였다. 소득이 증대하고 생활수준이 향상됨에 따라 식사패턴이 바뀌면서 육류와 과일, 채소 및 수산식품의 소비량이 현저하게 증가하여 1975년에서 89년까지의 14년간 육류소비는 2.6배, 과일 2.1배, 채소 1.9배로 증가하였다. 이러한 식생활의 변화는 최근에는 더 가속화되어 가공식품의 수입을 더 부채질하고 있다.

한편 가계비지출에서 식비가 차지하는 비율은 생활수준의 향상과 더불어 감소하기 마련인데 최근에는 핵가족화,

주부의 의식변화 등에 따라 오히려 그 비율이 점점 증가하고 있다. 한마디로 편리한 생활을 추구하다보니 외식으로 지출하는 비용이 점점 증가하고 있다는 이야기이다. 근래 식문화(食文化)라는 말이 입에 자주 오르내린다. 흔히 미식가, 식도락가라면 좋은 음식을 찾아 맛있게 먹으면서 인생을 즐기는 사람들을 말한다.

식문화에 쓰이는 문화라는 의미는 사람이 자연상태에서 벗어나 일정한 목적을 실현하려는 과정 및 이러한 과정에서 이루어낸 물질적, 정신적 소득을 통틀어 말하는 것으로 식문화도 이러한 범주에 속해서 받아들인다는 것이다. 먹거리 문화라는 말도 사용하는데, 어쨌든 식문화는 음식물이라는 물질을 먹는다든 그 자체뿐 아니라 이러한 음식물 섭취에서 파생되는 여러가지 행동 즉 태도, 습관 등을 비롯해서 정신작용 등을 포함하는 넓은 의미로 해석해야 한다. 우리 식생활 패턴의 급격한 변화

는 식생활의 변화 그 자체에 국한되는 것이 아니라 외래식품의 남용, 유해 식품의 확산, 식량자원의 낭비와 왜곡 등 연쇄적인 부작용을 초래할 수 있다.

식품의 세계화를 잘못 해석하여 무조건 외래식품에 빠져드는 일은 경계해야 할 대목이다. 사실 나라마다 독특하고 자랑할만한 식품의 특성을 지니고 있는데 예컨대, 미국식품의 실용성, 일본식품의 담백성과 절약성, 중국식품의 풍요함과 오묘함 그리고 프랑스식품의 미적 분위기와 예술성 등을 들 수 있다.

반면에 우리는 우리 고유의 전통식품의 장점을 찾아 개발하여 외래식품과 경쟁할 수 있도록 하고 우리식품이 우리 국민들로부터 선호받을 수 있도록 꾸준한 연구개발을 지속시켜야 할 것이다. 가공식품의 수입이 1989년 13.6억 달러에서 91년 22.5억달러로 연평균 28.8% 증가하였는데, 특히 수출입이 활발해지면서 지난해 1월부터 9월까지 우리나라가 수입한 외국산 과일은 바나나 10만5천여톤을 비롯하여 파인애플 1만2천여톤, 레몬 2천여톤, 자몽 7천여톤, 키위 3천여톤 등에 이른다.

그런데 우리가 반드시 짚고 넘어가야 할 문제는 외국에서 수입하는 가공식품의 품질과 안전성을 무턱대고 그대로 믿는다는 것이다. 외국에서는 자기들이 수출할 농산물, 또는 식품에는 신선도

를 유지하고 변질을 방지하기 위해 여러가지 처리를 하거나 첨가물을 가하는 것이다. 특히 가공식품의 경우 생산과정과 저장, 운반등의 처리과정을 거치는 동안 안전성이 상실되거나 유해물질이 생길 수 있다는 점이다. 예를 들어 6년전 미국에서 수입한 자몽에서 발암물질인 다미노자이드 성분이 검출됐고, 또 최근 미국에서 수입한 레몬주스류 제품에서 위염 등을 유발할 위험이 있는 표백제 성분인 이산화황이 기준치보다 초과 검출되어 논란이 되었다.

식탁 장식하는 유해식품

국내에서 유해식품 적발건수는 해마다 증가하고 국민건강을 해치는 이러한 악덕업자들은 계속 기승을 부리면서 유해식품이 우리의 식탁을 장식하고 있다. 금년초에 검거된 타르색소 첨가 낱치알 제조업자의 경우는 방산의 일각에 지나지 않는다. 이들은 작년에 가공식품인 낱치알을 타르색소인 황색 4, 5호와 적색 102호를 물에 섞은 것에 담귀 색깔이 좋아 먹음직스러운 낱치알 가공식품을 만들어 음식점과 식품도매상에 공급하였던 것이다. 식품은 유해식품, 무해식품, 안전식품으로 분류할 수 있는데 무해식품=안전식품이라는 등식은 성립되지 않는다. 무해식품도 그 속에 들어있는 첨가물이나 성분이 기준치 이상 포함되어 있거나 기준치 이하라 해도 계속 섭취하는 경우에는 인체에 해로울 수 있다. 무해식품은 아무리 먹어도 괜찮다는 생각이 얼마나 잘못된 것인지 다음의 예를 들어 살펴보자.

독물로 둔갑한 비타민A

흔히 비타민은 생명유지에 반드시 필

요한 것, 좋은것 이러한 인식이 박혀 있다. 수용성비타민은 과량 섭취해도 물에 녹아 체외로 쉽게 배설되지만 지용성비타민인 A, D, E, K는 과량 섭취하면 체내에 축적되어 해를 끼친다는 것도 잘 알려진 사실이다. 그런데 야맹증에 유효하다는 이 비타민 A를 과량 섭취했을 때 어떤 변화가 일어났는지 네덜란드에서 오래전에 연구보고가 있었다. 북대서양의 노르웨이 연안에서 고기잡이 하던 네덜란드의 트롤러어선이 나비 약 1.8m의 넙치를 잡아올렸다. 이 고기로 요리를 만들어 12명의 선원중 11명이 먹었다. 이 선원중 어떤 사람은 넙치의 간을 약3kg이나 먹었는데 이 속에는 거의 3천만 단위의 비타민 A가 함유돼 있었고 이것은 2천개의 비타민A 정제에 해당한다. 이 고기를 먹은 후 얼마 안있어 11명의 선원 전원에게 비타민 과다증이 발생해서 피부가 부풀면서 붉어지고 메스꺼움, 구토, 두통 등의 증세가 잇달아 일어났다. 다음날 피부가 벗어지기 시작했고 이 어선이 항구에 도착했을 때 피부에 딱지가 생겼다는 것이다. 무해한 천연비타민A가 천연의 독물이 돼버린 것이다.

보통 식생활의 발전단계에서 식품의 평가기준은 공급되는 식량 과부족에 따라 다르게 된다. 즉, 식량 공급이 부족할 때는 식품의 평가기준이 영양가(기호성)안전성의 순서로 되지만 식량공급이 충분한 단계에서는 이 식품평가 기준의 순서가 바뀌어 안전성(기호성)영양가의 순서로 된다. 풍요로운 식생활과 세계에서 가장 안전한 식품을 공급받고 있는 것으로 알려져 있는 미국에서는 제조업자, 정부기관 등이 합심하여 안전식품 확보에 노력하고 있으며

국민들의 감시기능도 강화되고 있다.

연내에 식품의약품안전청 신설

최근 미국에서는 'Safe wholesome and nutritious food' 라는 캐치프레이즈 아래 안전성 식품이 모든 것을 우선한다는 국민적 합의를 도출하고 있다. 우리나라에서도 식품 및 의약품의 안전성 확보를 위해 미국 식품의약품(FDA)수준의 강력한 통제권을 갖는 식품의약품안전청(가칭)을 올해안에 보건복지부 산하 외청으로 신설할 계획인 것으로 알려지고 있다.

이 기관에서는 식품의 규격·기준을 국제규격·기준에 맞춰 새로 정비하고 국내식품, 의약품은 물론 수입식품 및 의약품에 대한 유효성, 안전성 심사와 검사업무를 전담하게 된다. 때늦은 감이 있으나 이러한 기관이 설립되어 보다 더 강력한 규제를 설정하고 검사기능을 강화하여 안전한 식품, 의약품이 공급되도록 해야 할 것이다.

한편, 금년 10월부터 사탕류와 통조림 등 변질 우려가 적은 식품의 유통기한을 업자들의 자율에 맡기고 단계적으로 98년까지 모든 식품에 이를 확대 적용하는 내용의 식품유통 기한을 생산업체 자율에 맡기는 식품위생법령 개선안을 마련한 바 있다. 유통구조와 보관시설체계가 취약하고 영세식품 제조업자, 판매업자가 많은 우리나라에서 더욱이 식품윤리관이 정립되지 않은 상태에서 이러한 식품행정에 우려를 나타내지 않을 수 없다.

안전한 식품을, 알맞은 양을 먹으면서, 맑고 밝은 건강한 사회에서 알맞게 행복을 누리면서 알맞게 살려는 우리들의 권리를 포기할 수는 없다. ㉞