

식품공해에서 벗어나자

공해는 공장단지나 대도시의 거리에만 있는것이 아니다. 아침저녁으로 대하는 식탁위에도 수없는 공해가 우리의 건강을 위협하고 있다. 유해색소를 사용한 된장, 고추장, 단무지, 변질된 통조림, 곰팡이가 핀 소시지와 햄, 물이 혼입되어 썩은 식초, 그리고 상한 생선, 사과가 별로 달지않은 사과즙, 비소가 섞인 소금, 이 모든 불량식품들이 바로 건강의 적 <식품공해>인 것이다.

이제 식품공해에서의 소비자보호는 소비자스스로가 해야할 수 밖에 없는 처지에 있다. 식품공해로부터 해방되기 위해서는 소비자 스스로가 불량식품의 감별법을 익혀 불량식품을 배척해야 하겠다. 여기에 그 감별법을 소개한다.

통 조 림

①늑이슨것 ②아래 위쪽 덮개의 한

쪽 또는 양쪽이 팽창되어 손으로 누르더라도 원형으로 돌아가지 않는것 (팽창하는 이유는 가스발생, 세균이 증식되거나 내용물이 용기에 작용하여 수소가스를 발생시키는 경우와 제조공정이 불충실 할때 팽창한다) ③깡통에 구멍이 있거나 내용물이 새어나온 흔적이 있는것. ④두드릴때 둔탁한 소리가 나는것. ⑤깡통을 재생한 흔적이 있는것. ⑥이상한 맛과 냄새가 나는것. ⑦색채가 이상하거나 변색된것. ⑧표시 사항중 원재료명이 명시되지 않은것. ⑨표시사항과 내용물이 서로 다른 것은 불량통조림이다.

어육 연제품

①부패되어 곰팡이가 있는것. ②공업용색소로 착색 시킨것. ③표면에 절역물이 흘러 있는것. ④어두운 곳에서 빛이 나는것. ⑤손톱 손끝으로 가볍게 긁거나 문지르면 쉽게 분리되거나

나 밀려나는것. ⑥고기뼈 기타 이물이 혼합된것. ⑦탄력성이 외측과 내측이 틀린것은 가열이 불충분한 것으로 이런것은 내부부터 먼저 부패되며 그 속도도 빠르다.

청량 음료수

①제 조회사명, 기타 표시사항이 명시되지 않은것. ②마개에 녹이 쓴것 ③침전물 또는 고형물이 혼합된것. ④다른 회사의 사용후 버린 병을 모아 다른 음료수를 넣은 것은 해롭다.

식 빵

①회색, 갈색, 검은 색의 반점이 있는것. ②손가락으로 눌렀을때 탄력성이 없는것. ③자극적인 냄새나 악취가 나는것. ④곰팡이가 피어 있는것 ⑤포장상태가 불량한것. ⑥적당한 수분이 없고 완전 건조한 것은 나쁘다.

소시지와 햄

①제조년월일이 없거나 제조한지 30일이상이 지난것. ②냉장상태로 운반 보관돼야 하는데 냉장상태로 취급되지 않은것. ③부패 변질 되었거나

이상한 냄새가 나는것. ④공업용색소로 착색된것. ⑤곡분이나 전분을 많이 사용한것. ⑥아질산 나트륨을 많이 쓴것은 해롭다.

식 초

①자극성 냄새가 심하고 용기의 일부에만 차 있는것. ②불결한 용기에 들어 있는것. ③합성식초와 양초식초의 구별을 할 수 있는 명시가 없는것 ④이물이 혼입되어 있는 것은 불량식초다.

버 터

①변색되었거나 굳은것. ②곰팡이가 생겼거나 이물질이 부착된것. ③내부에 물기나 기름이 뚜렷이 포함되어 있다고 인정되는것. ④기름냄새나 신 냄새가 나는것. ⑤버터조각을 떼어 섭씨 50~60도로 조용히 녹였을때 순수한 것은 맑은 상부의 기름층과 비지방성 침전물이 구별되어지나 오래된 것은 기름이 혼탁함. ⑥소량 버터를 적당한 용기에 넣어 찬찬히 가열하면 순수한 버터는 쉽게 녹지만 마가린은 수분을 많이 함유했기 때문에 「퍽퍽」소리를 내며 연기가 심하다.

분 유

한때 배급우유란 것이 있었다. 커다란 드럼통에 든 분유를 국민학생이나 공무원들이 배급받아 갔었다. 그러나 그 분유들이 대부분 덩어리지거나 심한 경우 불쾌한 냄새를 풍기는 것도 있었다. 지금 생각하면 아찔한 정도의 불량분유도 있었던 것이다.

요즘 대기업체에서 내놓은 분유는 불량품이 거의 없지만 통에서 털어 파는 분유는 특히 조심하여 사야한다.

①변색되었거나 부패된 냄새 또는 지방냄새가 나는것. ②공팡이가 생겼거나 먼지 기타 이물이 혼합되어 있는것. ③응고되었거나 모래처럼 뭉친것. ④착색되었거나 검붉은 반점이 있는 것은 해롭다.

우 유

①우유 고유의 빛깔이 아니고 착색 등 다른색을 나타내는것. 우유고유의 빛깔이란 순백색인듯 투명하고 윤기를 내는 것이다. ②끈기(粘度)가 있고 응고물 침전물이 있는것. ③신맛 또는 쓴맛이 있는것. ④약취(제란색은 것) 또는 썩은 냄새가 나는것. ⑤우

유 5~10cc 정도를 시험관이나 적당한 용기에 넣어 1~2분간 철저히 끓인 다음 물을 넣었을때 응고물이 생기면 오래된 것이므로 좋지 않다. ⑥우유 1cc에 알콜(50%) 2배쯤을 합했을때 응고되거나 흰색으로 덩어리가 생기는 것. ⑦우유에 옥도정기를 몇방울 떨어 뜨려 옥도색의 흑갈색이 자주 빛으로 변하면 밀가루등 전분질을 섞어 만든 가짜우유다.

된장 및 고추장

집에서 만든 된장이나 고추장은 일단은 안심해도 좋은 식품이다. 그러나 대량생산으로 판매되는 장류는 아직 불량식품이 너무나 많다. 공업원료의 투입도 문제이지만 특히 포장하지 않은 된장, 중국 된장, 고추장류는 대기오염의 염려까지 고려해야한다.

①영업용색소로 착색된것. ②이물 및 딱딱하게 혼합된것. ③다량의 수분이 함유된것. ④포장상태가 불량하거나 불결한 용기에 들어 있는것. ⑤포장되지 않고 판매되는것. ⑥고추장이나 된장을 조금 들어내 「암모니아」수 5~10mm를 합해 약간 가열하여 흰 털실을 넣었을때 털실이 염색되면 공업용 색소를 사용한 것이다.

고추가루

불량 고추가루 종류는 다양하다. 틈밥을 섞어서 착색한 것도 있지만 얼른 맛만 보아서는 도저히 그 내용을 알 수 없으며 특히 식당의 식탁에 나오는 새빨간것은 주의해야겠다.

①이물뒹 위화물이 들어 있는 것.
②물감으로 착색시킨 것은 물에 녹였을 때 쉽게 탁색된다. ③포장이 되지 않거나 포장상태가 나쁜것은 주의해야 한다.

간 장

공장제조간장은 대기업체의 상품이 라도 항상 경계해야 할 것이다. 화학색소와 조미료로 만들어진 간장을 장기적으로 먹을 때 어떤 부작용이 생길지는 아직 미지수이다.

①제조회사가 명시되지 않은것. ②향미가 이상한것. ③맛이 쓰고 자극성이 있는것. ④마개에 녹이슨것. ⑤흰접시에 조금 떨어뜨려 조용히 움직일 때 흘러간 흔적이 길게 남는것. ⑥비위생적으로 판매되는것. ⑦불용해성물질뒹 이물이 혼입되어 있는 것은 불량품이다.

과자류

①유달리 화려하거나 노랑, 빨강, 검은색의 반점이 있는것. ②나쁜냄새가 있는것. ③곰팡이가 피어 있고 수분이 포함되어 있어야하는 것이 말라버린것. ④수분을 너무 많이 함유한것. ⑤포장상태가 불량하거나 포장되지 않은것. ⑥공업용색소를 사용한것은 해롭다.

생선류

웬만한 어물은 사실 약간 부패한것도 몸에 별지장이 없다. 겨울생선은 특히 그렇다.

①비늘이 많이 떨어졌거나 떨어지기 쉬운것. ②비늘에 광택이 없는것. ③눈동자가 들어 갔거나 빛이 뿌옇게 보이는것. ④아가미가 열렸거나 쉽게 열리는것. ⑤아가미의 빛깔이 붉지 않고 회색 황색 또는 불결한 회적색이 나는것. ⑥아가미에 습기가 많고 불쾌한 냄새가 나는것. ⑦손가락으로 누르면 흔적이 남는것. ⑧몸에 탄력이 없고 복부가 부르며 때로는 남색을 띠는것. ⑨고기질이 유연하고 뼈에서 쉽게 떨어지면 나쁜 것이다.