

유기농식품, 더 영양가가 높을까?

현지 슈퍼마켓에서 유기농이 아닌 사과보다 유기농 사과가 더 영양분이 많고 더 나은 선택일 것인가 고민한 적이 있다면 아마도 혼자만 이러한 고민을 한 것은 아닐 것이다.

매년 소비자들이 질 좋고 영양가 있는 선택을 하기 원하면서 유기농업 시장이 성장하고 있다. 영국 토양협회는 2006년 소비자들이 2005년에 비해 20% 높은 37억달러를 유기농식품, 음료수, 건강식품, 화장품에 지출했다고 보고했다.

미국 오가닉무역협회(Organic Trade Association, OTA)에 의하면 미국에서도 이러한 현상은 일어나고 있다. ‘홀푸드’와 같은 슈퍼마켓은 유기농 음식과 음료수 시장으로 1990년 매출이 10억달러에서 2007년 200억달러로 성장했다고 밝혔다. 올해 미국 유기농식료품과 식료품 이외의 제품의 매출이 250억달러를 넘길 것으로 예상하고 있다. 그러나 유기농 식품이 농약을 쓴 유기농이 아닌 음식에 비해 더 많은 영양가를 가지고 있는 것이 아니라는 코펜하겐 대학에서 새로 나온 연구결과가 유기농 식품의 성장을 방해하고 있다.

연구진은 당근, 양배추, 완두콩, 사과, 감자 등 서로 다른 5개의 농작물을 연구했다. 연구한 농작물들을 농약을 쓰지 않은 유기적 농법과 농약을 쓴 재래식 농법을 둘 다 사용해 재배했다. 연구 결과, 유기적으로 농약을 쓰지 않고 키운 작물에서 재래식 농법을 사용해 재배한 작물보다 더 많은 영양 성분이 발견되지 않았다.

연구 지도자 수세인 뷰글 박사는 “5개 농작물

에선 유기적 농법으로 재배한 방식과 재래식 농법으로 재배한 방식의 체계적인 차이가 없었다.”며 “그러므로 연구결과는 유기농 식품이 재래식 농법으로 길러진 식품보다 더 많은 영양분을 가지고 있을 것이라는 신임을 지원하지 않는다.”고 말했다.

이 연구결과는 최근 화학공업사회의(Society of Chemical Industry, SCI) 잡지 ‘음식의 과학과 농업(Journal of the Science of Food and Agriculture)’에 실렸으며 최초로 유기농 과일과 채소의 영양가치를 평가했다. 그러나 연구결과가 재래식 농법으로 길러진 식품과 유기적으로 길러진 식품의 상대적 농약이나 화학물질 함양에 대한 결과를 보여주지 않았으며 화학물질을 먹으면 건강에 어떠한 영향을 끼치는지에 관해서도 결론을 내린 것이 아니라는 사실은 염두 해 두어야 한다. 연구결과는 유기농 식료품을 구입하는 것은 각자 생활 스타일에 따른 선택이라는 사상을 지지해 주는 것이라고 볼 수도 있다.

2007년 영국 환경 사무국장 데이빗 밀리밴드가 유기농은 각 생활 스타일에 따른 선택이라는 관념을 내 새웠을 때 유기농 생산을 대표하는 토양협회를 포함한 유기농식품의 지지자들이 반발을 일으켰다. 데이빗 밀리밴드는 2007년 1월 주간 ‘썬데이 타임즈’에 “유기농 식료품은 소비자

들이 결정할 수 있는 생활 스타일의 선택권을 의미하며 유기농이 아닌 식품에 화학약품이나 농약이 들어 있다고 해서 꼭 질이 떨어진다는 것은 아니다”고 말했다.

유기농 식품이 반드시 영양가가 더 많은 것이 아니라면, 환경을 위해서는 더 나은가?

유엔 산하정부간 기후변화위원회(Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC)에 따르면, 매년 관습적인 농업은 11% 정도의 지구 온실가스 방출을 발생시키며 가스 방출의 대부분은 비료에서 찾을 수 있는 니트로 산화물 때문이다.

아직까지도 영국의 맨체스터 경영대학교는 2005년 식품 생산과 소비가 환경에 끼치는 영향에 대해 평가했으며 손수레 가득한 유기농 식품과 손수레 가득한 유기농이 아닌 식품 중 어느 것이 환경에 더 많은 영향을 끼치는지에 관한 정확한 답은 없다는 결론을 내렸다. 그러나 토양협회는 그것은 사실이 아니라는 반응을 보였다. 유기농 식품이 더 영양가 있다고 믿는가?

협회는 “전반적으로 유기농법은 산업농업 방식보다 기후 변화에 더 잘 맞는다.”며 “저평균 에너지량을 쓰면 유기농업도 비료 제품에서 나오는 다량의 산화질소 방출을 피할 수 있다.”고 반박했다. 협회는 또한 “게다가 유기농법은 토양 탄소를 쌓아 대기에서 제거한다.”며 “유기농법은 현지 식품 매매를 더 지지해 원거리 수송 식품을 줄인다.”고 말했다. 유기농법이 재래식 농법보다 환경에 더 나은 영향을 주는지에 관해서는 아직도 심사하고 있는 사람들도 있겠지만,

유기농법이 세계 여러 곳으로 확산되어 급성장 산업임에는 의심의 여지가 없다.

유엔의 식량농업기구는 유기농업이 인도, 중국, 러시아 등 아시아 국가에 약 410만ha를 차지하고 있다고 추산했다. 1940년 녹색 혁명으로 인해 농업의 중심지로 거듭난 인도는 유기농업이 차와 향신료 등 전문 분야로 서서히 확장해 나가고 있다. 프린스오브웨일스가 2008년 말까지 아(亞)대륙에 자체 유기농 식품판매를 확장하려고 하는 것이 인도에 유기농 시장의 가능성을 암시해 주는 것일 수도 있다.

환경파괴 없는 권한을 가진 인도에 위치한 원자력연구소(The Energy and Research Institute, TERI)는 2002년 우타라칸두주에 있는 수피의 작은 마을에 유기농장을 개발했다. 이곳 현지 농부들에게 연구소의 유기농 기업이 발전할 수 있도록 실제적 요령과 기술을 제공하고 있다.

호텔 관계자는 주방에서 쓰는 유기농식품의 다양한 색채와 구성을 활용한 고급 요리를 선사했으며 손님들의 반응은 굉장히 압도적으로 좋았다고 말했다. 그는 “반응은 굉장히 긍정적이었다. 그들은 자연과 가까워지고 식탁에 올라온 음식이 농장에서 막 가져와 신선하다는 사실에 굉장히 압도당했다.”고 말했다.

소비자들의 인식을 넓히면 인도에도 시장에서 유기농과 유기농이 아닌 사과를 선택할 수 있는 날이 머지않았는지도 모른다.

자료참조 : London (CNN) / 장보배 (JOINS) 중앙일보 08.8.23