

## 냉동식품의 올바른 취급정보 제공

식품의약품안전청은 냉동식품의 신선도 유지와 위생적 관리를 위해 소비자가 알아두어야 할 냉동식품의 올바른 취급정보를 제공하였습니다.

□ 식품을 냉동보관하게 되면 미생물의 번식이 정지되어 식품의 부패와 변질을 막을 수 있지만, 포장시 밀봉을 제대로 하지 않으면 수분을 잃어 식품표면이 건조해지는 냉동상(冷凍傷, Freezer burn)이 일어나 식품의 품질이 떨어지기 때문에 주의해야 합니다.

※ 냉동상이란? : 냉동식품 중의 얼음결정은 냉동실에서 쉽게 승화되는데, 이때 식품은 수분을 잃고, 식품조직에 변화가 일어나며 식품의 맛과 풍미가 떨어집니다.

○ 냉동식품을 신선하고 위생적으로 관리하기 위해서는 1회 사용량씩 나누어 공기와의 접촉을 차단할 수 있도록 랩 등으로 밀봉하고, 포장용기는 식품의 양에 맞추어 너무 크지 않은 용기를 사용하여 -18℃이하의 냉동실에 보관하는 것이 좋습니다.

□ 냉동실에 식품을 너무 오래보관하면

품질이 떨어지므로, 적절한 보관기간을 지켜야 합니다.

○ 예를 들어, 익히지 않은 생선은 최대 3개월까지 보관이 가능하나, 익힌 생선은 최대 1개월까지만 보관이 가능합니다. 햄, 베이컨, 소시지, 핫도그 등은 최대 2개월, 해산물은 최대 3개월, 익히지 않은 쇠고기는 최대 1년까지 신선도를 유지할 수 있습니다.

○ 반면, 마요네즈, 크림, 요거트는 냉동시 층이 분리되거나 단백질이 응고되어 맛이 떨어지고, 캔제품은 용기가 팽창되어 터질 우려가 있으며, 양배추와 샐러리는 수분증발로 말라버리므로 냉동보관을 해서는 안됩니다.

□ 냉동된 식품을 해동할 때는, 냉장실에서 해동하는 것이 가장 바람직하나, 즉시 조리하고자 할 경우에는 전자렌지를 이용하여 해동하는 것이 좋습니다.

○ 만약, 해동된 이후에 식품을 실온에 오래두면 미생물 증식이 빨라져 쉽게 상하므로 바로 조리하지 않는 경우에는 조리 전까지 냉장실에 보관하여야 합니다.

□ 특히, 소비자가 냉동식품을 구입할 경우에는 포장지 표면에 얼음결정체가 있는지 여부를 꼭 확인해야 합니다. 왜냐하면, 얼음결정체가 있다는 것은 식품이 냉동실에 장기간 보관되거나 재냉동되어 품질이 좋지 않다는 것을 의미

하기 때문입니다.

□ 식약청은 이번에 소개한 ‘냉동식품의 올바른 취급방법’을 생활 속에서 실천함으로써 안전한 식품 섭취를 통한 건강한 식생활이 되기를 기대한다고 밝혔습니다.

### 식용타르색소 뇌신경계에 영향은 미미 !

식품의약품안전청은 음료·사탕·빙과류 등에 사용되는 식용타르색소를 2종류씩 혼합 사용시 실제섭취량의 100배 수준까지는 뇌신경계에 미치는 영향이 미미한 것으로 나타났다고 밝혔습니다.

동물(쥐)의 기억 및 학습능력에 중요한 역할을 하는 해마에 형태학적 이상이나 세포 사멸과 같은 병리학적 현상이 관찰되지 않았습니다.

※ 실제섭취량 : 2006년도 식약청 용역 연구사업인 ‘식품첨가물 섭취량 조사’ 결과에서 제시된 식용타르색소의 하루 실제평균섭취량

○ 다만, 일상생활에서 섭취하기 어려운 수준인 실제섭취량의 1,000배를 투여한 실험쥐에서 해마의 증식이 감소되었으나 행동 양식검사에는 문제가 없었습니다.

□ 식품의약품안전청은 식용타르색소에 대한 소비자의 불안감을 해소하기 위해서 2006년부터 2008년까지 3년간 연구용역 사업을 통해 안전성평가를 실시한 결과,

□ 실제섭취량의 1,000배는 어린이가 하루에 식용색소청색 1호가 평균 0.66mg 함유된 음료 1,300병(300ml/병)과 식용색소 황색4호가 평균 0.05mg 함유된 사탕 59,000개(5g/개)를 먹어야 하는 양으로서

○ 식용색소청색1호에 적색2호, 적색40호, 황색4호 및 황색5호를 각각 혼합하여 실제섭취량의 10배·100배·1,000배를 투여하였을 때 뇌조직 검사에서 실험

○ 본 연구는 뇌신경계에 변화가 나타날