

무엇이 궁금하십니까?

Question & Answer

Q 식품의 농약 잔류대책은 어떠한 생각에 근거하고 있습니까?

A 논이나 밭에서 사용된 농약은 시간과 함께 대부분은 분해해 버립니다만 일부는 채소나 과일 등의 수확물에 잔류하기도 합니다. 농산물에 잔류하는 농약의 양을 소비자가 아는 것은 불가능하기 때문에 잔류농약 대책은 사람이 전 생애에 걸쳐서 섭취를 계속하여도 건강에 나쁜 영향을 주지 않은 수준이하로 잔류를 억제하도록 농약의 사용에 제한을 두는 방법으로 행해지고 있습니다.

1961년 FAO(유엔식량농업기구)와 WHO(세계보건기구)의 합동으로 세계 잔류농약 전문가 회의가 개최되어 식품에 잔류한 농약이 사람에게 나쁜 영향을 절대로 일으켜서는 안된다고 하는 공통인식 하에서 기본적인 대응의 방법을 결정할 수 있었습니다. 이에 따라서 각국은 잔류농약의 규제를 실시하고 있습니다. 국제적으로 공통된 대응의 방법 개요는 다음과 같습니다. 즉 농작물에 농약이 잔류하고 있었다고 하여도 씻거나 조리에 의해서 그 농약은 감소하므로 농작물의 잔류농약기준 범위안에 있는 한국의 경우는 더욱더 안전이 확보되었다고 할 수 있습니다.

Q 농약의 사용방법은 어떻게 하여 결정됩니까?

A 농약은 약효나 약해, 작물의 잔류성 등을 고려해서 안전하고 적절한 사용방법이 약제마다, 대상작물마다 등록시에 결정됩니다. 예를들면 농약의 작물잔류에 대해서는 대상 농작물마다 실제로 농약을 사용하여 사용농도, 사용약량, 사용시기 또는 횟수별로 수확된 작물에의 잔류량을 조사하여 그것이 식품위생법에 근거 정해진 농약 잔류기준을 초과하지 않게 사용량과 사용법을 결정하

는 구조로 되어 있습니다.

그 사용량과 사용법에 따라 방제효과가 올라가고 또한 작물에 대한 약해가 나오지 않는 것이 전제가 되어 있고 주변환경에 미치는 영향 등 여러가지 요소도 고려됩니다.

구체적으로는 그 농약이 각 대상작물의 수확일의 몇일전까지 사용할 수 있는지 희석배수 또는 10a당 사용량, 사용횟수가 나타납니다. 이러한 내용은 농약의 용기나 포장에 첨부된 설명서에 상세하게 기재됩니다.

농약안전사용기준의 의무화

정해진 사용방법을 제대로 지키는 것으로 안전히 담보되기 때문에 농약관리법에서는 농약안전사용기준 즉, △적용대상작물 및 병해충에 한하여 사용할 것 △사용시기를 지켜 사용할 것 △적용대상작물에 대한 재배기간중의 사용 가능 횟수내에서 사용할 것 등을 엄격히 준수하도록 법제화 되어 있습니다. Y

아하! 그렇군요

유기농 과일에 알레르기 성분 더 많아

건강과 환경을 위해 추천되는 유기농 과일이 일반적인 화학비료로 재배된 과일에 비해 알러지를 유발하는 성분을 더 많이 함유하고 있다는 연구결과가 발표돼 관심을 모으고 있다.

프랑스 알러지학회에서 발표된 연구결과에 따르면 유기농으로 재배된 과일일수록 알러지의 발생을 촉진시키는 것으로 알려진 단백질 성분의 함량이 높은 것으로 나타났으며, 알러지 발생의 주원인으로 파악되는 지방질(LTP)의 운송을 돕는 단백질 성분은 주로 과일의 껍데기 부분에 집중되어 있는 것으로 밝혀졌다.

특히, 그라니 스미스(Granny Smith), 골든 델리시우(Golden delicious), 후지 등의 사과 품종에서 다량의 단백질 성분이 껍데기에 집중적으로 함유된 것으로 드러났다. 복숭아에서는 우리가 흔히 알고 있는 것처럼 껍데기 부분의 솜털에 단백질의 함량이 집중되어 있다.

반면, 살구와 자두에서는 알러지를 유발하는 단백질 성분이 껍데기와 내부 섬유질에 고루 분포되어 있으므로 과일 알러지에 민감한 사람은 되도록 섭취를 피하는 것이 좋다. <식품음료신문 2009.7.28>

