


# 햄, 소시지, 베이컨에는 왜 아질산나트륨이 들어갈까?












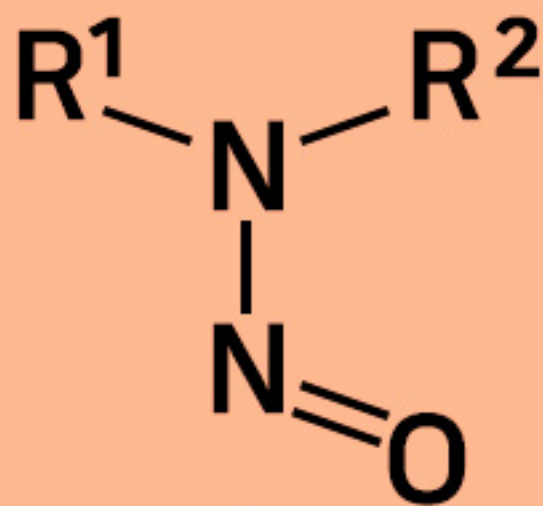
아질산나트륨은  
식육가공품이 가진 고유의  
색을 유지해줘요.



더욱이, 보툴리누스균 증식을 억제해  
식중독을 예방해주는 효과도 있어요.

아질산나트륨이  
암을 유발할 수 있다는데요?

하~악



니트로사민

아질산나트륨 자체는 발암성이 없으나,  
아질산나트륨과 육단백질 중 아민이  
결합하여 생성된 니트로사민에 대한  
발암위험성 논란이 있었는데요.





efsa 

European Food Safety Authority

유럽식품안전청(EFSA)

2017년 일상적인 섭취 수준으로  
발암성 문제는 없다고 발표했어요.

International Agency for Research on Cancer



World Health  
Organization

국제암연구소(IARC)

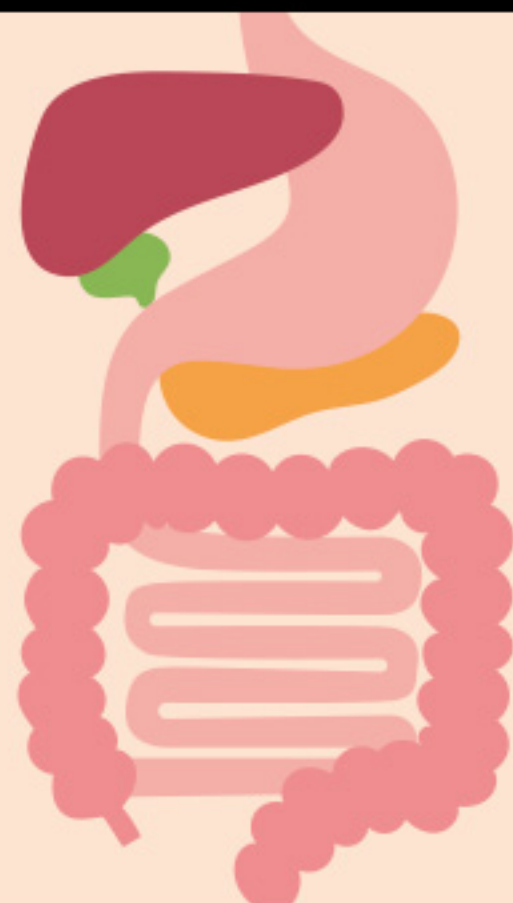
사람에 대한 발암성이 입증되지  
않았다고 발표했습니다.




발암물질이 아니라고 하지만,  
매일 먹어도 안전할까요?

아질산나트륨은 체내에서 빠르게  
대사되어 대부분 소변을 통해  
배출되어 몸에 쌓이지 않아요.

걱정 No No~








여기서 잠깐!  
아질산염은 천연에도 존재하는  
물질이라는 사실! 알고 계시나요?!

시금치, 아스파라거스, 고추, 무, 조개  
등에도 천연적으로 존재합니다.



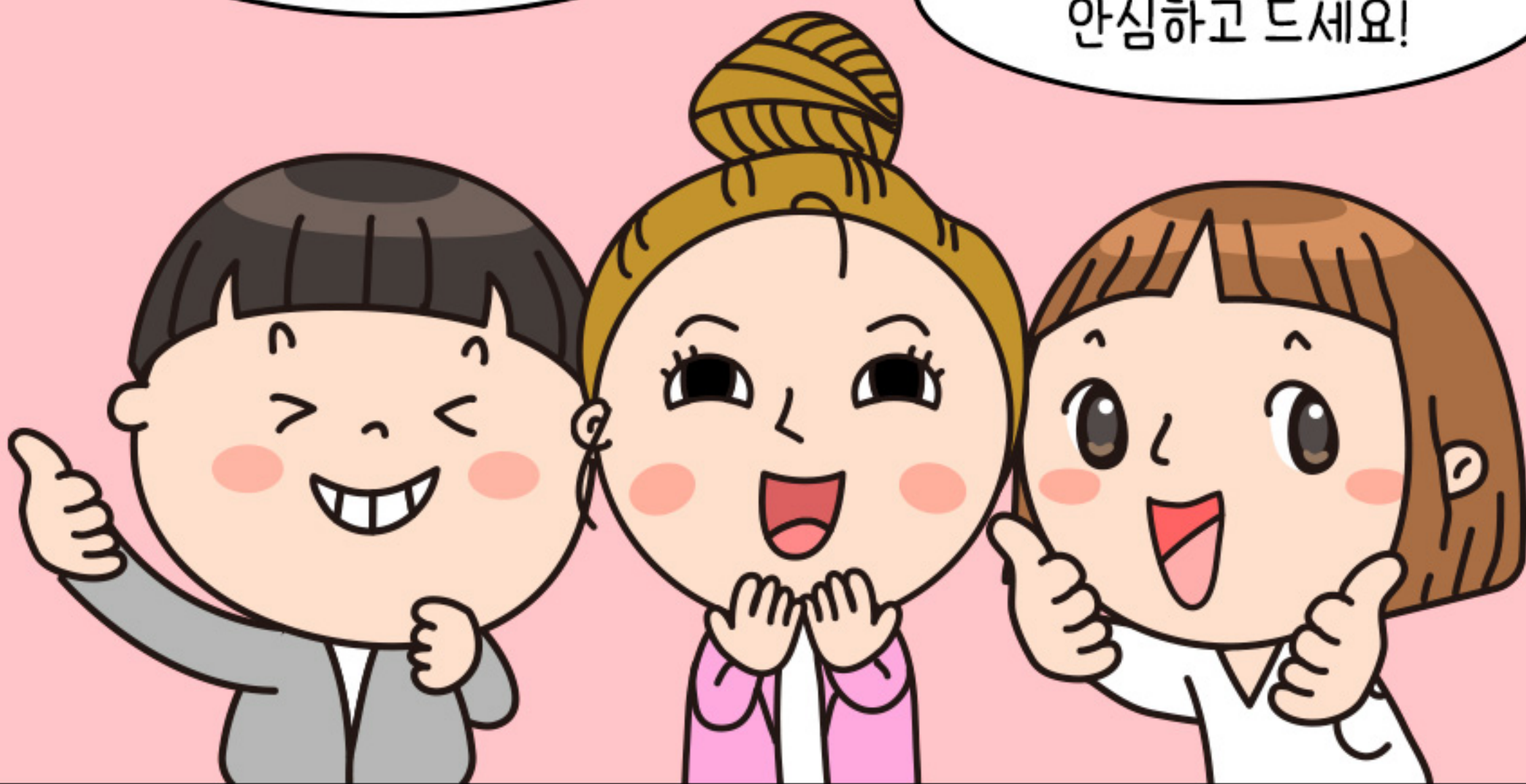


우리나라 아질산나트륨 섭취량은  
일일섭취허용량(ADI) 대비 1.65%로  
매우 낮습니다.



식육가공품의 품질을  
높여주는 '아질산나트륨'

햄과 소시지!  
안심하고 드세요!



식품첨가물에 대한 궁금한 사항은  
식품의약품안전처 식품안전정보포털 식품안전나라  
[www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr) 에서 확인해주세요.