



식품에 잔류하는

푸모니신 바로알기



푸모니신이 뭔가요?

푸모니신은 푸사리움(*Fusarium*)속의 곰팡이에서 주로 생성되는 곰팡이 독소입니다.



푸모니신은 전세계적으로 주로
옥수수과 옥수수를 가공한
식품에서 많이 발견됩니다.

원료 농산물

- 곰팡이 오염으로 인해 수확 직전이나 보관 초기에 주로 곰팡이 독소가 발생함
- 온도와 습도가 영향을 줌



곡류 가공품

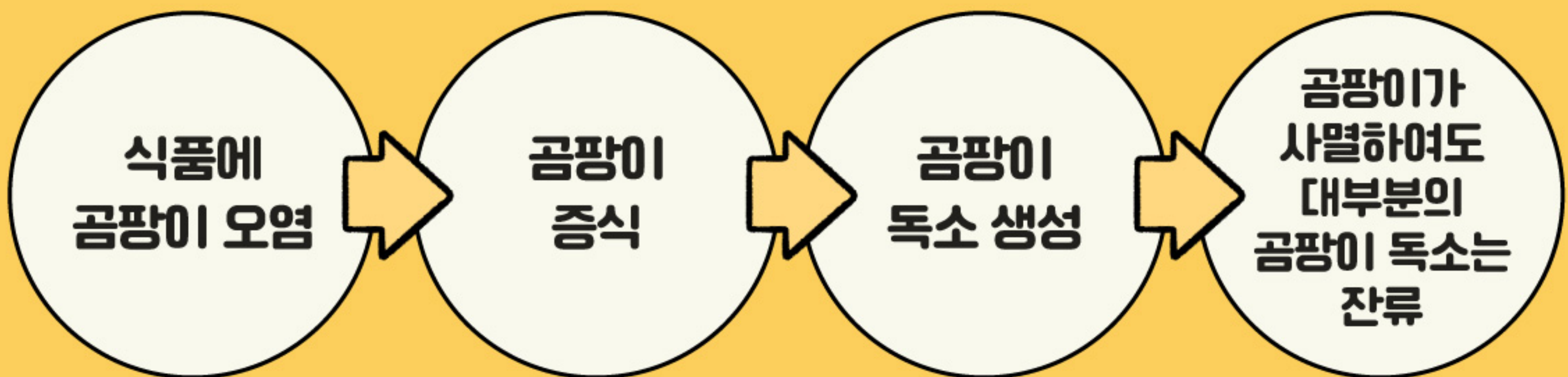
- 푸모니신에 오염된 원료를 이용한 가공 제품에는 푸모니신이 잔류할 수 있음



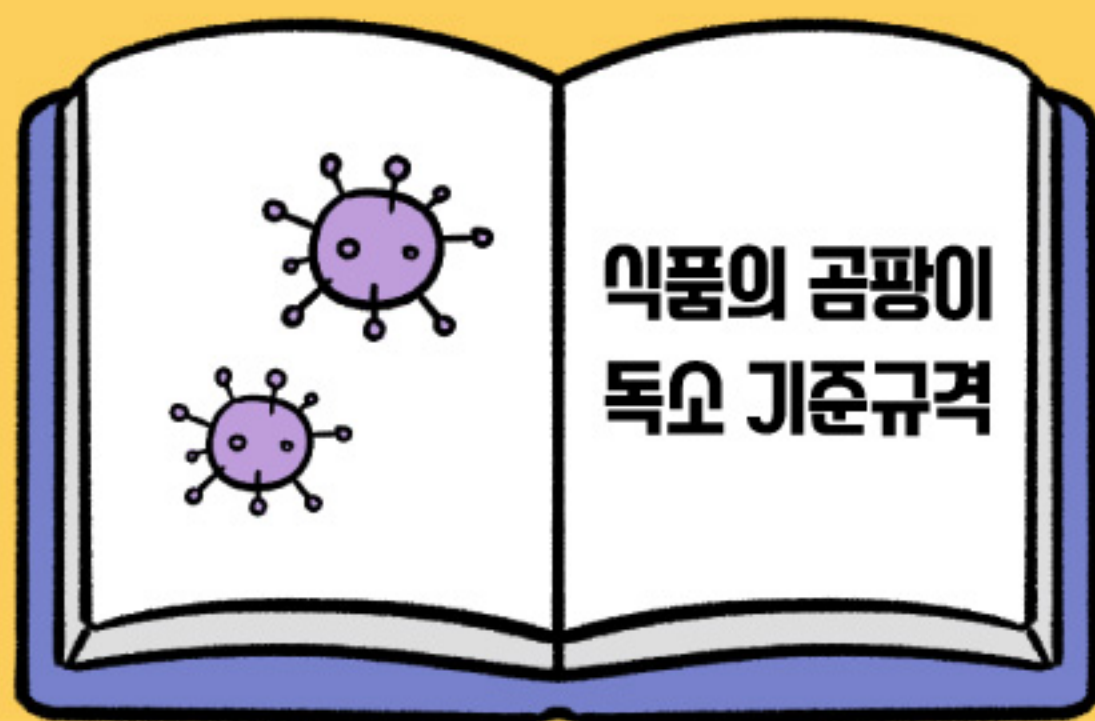
푸모니신은 조리나 가공 중에
잘 파괴되지 않아 주의가 필요해요!

곰팡이독소가 무엇인가요?

곰팡이 독소란 곰팡이가 대사과정에서 생산하는 물질 중 사람과 가축에 질병이나 이상 생리작용을 유발하는 독성물질을 말합니다.
푸모니신 이외에도 다양한 종류의 곰팡이 독소가 있습니다.



식품 내 곰팡이독소 생성 과정



식품의약품안전처에서는 2002년에 곰팡이 독소에 대한 규제를 신설하였고, 2012년부터 총 8종의 곰팡이독소*에 대해 개별 기준을 정하여 관리하고 있습니다.

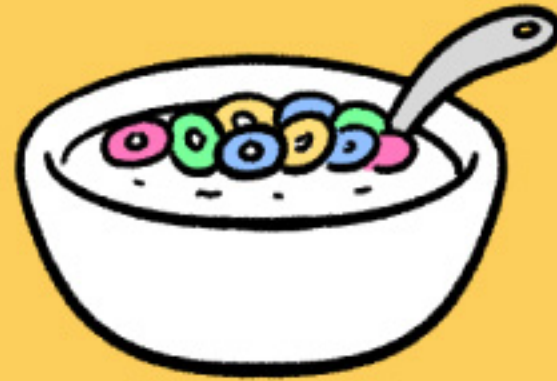
* 총 아플라톡신, 아플라톡신 B1, 아플라톡신 M1, 오크라톡신 A, 제랄레논, 파툴린, 데옥시니발레놀, 푸모니신

푸모니신의 노출 수준은?

다음과 같은 식품을 자주 섭취하는 사람은 주의가 필요해요!



옥수수



시리얼



팝콘



수수

푸모니신이 많이 검출되는 식품



한국인의 하루 푸모니신 평균 노출량은 $0.074 \mu\text{g}/\text{kg}$
체중/day 이며, 일일섭취한계량(TDI) $1.65 \mu\text{g}/\text{kg}$
체중/day 대비 5% 미만 수준으로 위해우려 없는 수준!

- * 일일섭취한계량(Tolerable daily intake, TDI) : 어떤 물질을 평생 동안 섭취해도 건강상 유해한 영향이 나타나지 않는다고 판단되는 하루 섭취량 기준
- * μg (마이크로그램, microgram) : 100 만분의 1g을 나타내는 질량 단위
- * $\mu\text{g}/\text{kg}$ 체중/day : 어떠한 물질에 대한 1일 인체 노출량을 나타내는 단위 중 하나로, 하루에 체중 1kg당 물질의 노출량을 마이크로그램 단위로 나타낸 것임

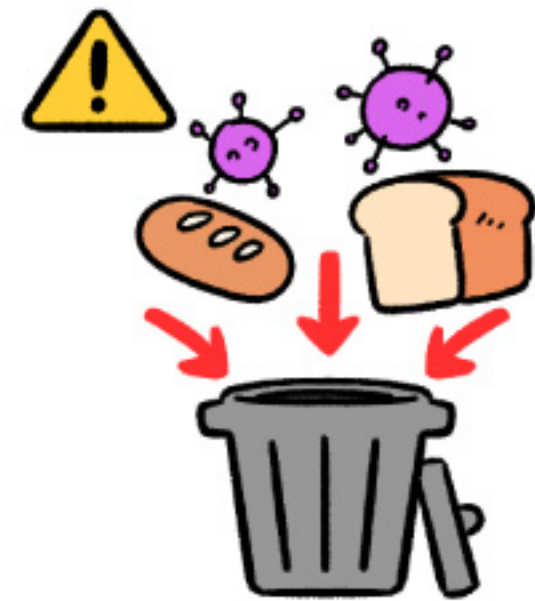
푸모니신의 노출을 줄이는 생활습관!

올바른 식품 구입법



곰팡이 오염이 있는지
꼼꼼히 살펴보고 구매하기

올바른 식품 섭취법

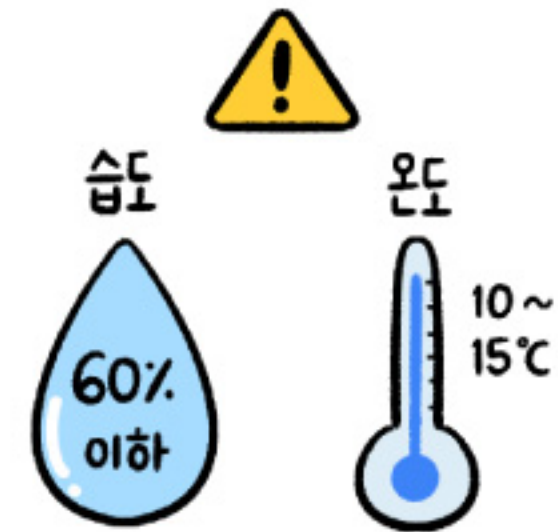


곰팡이가 핀 식품은 절대
섭취하지 않기

올바른 식품 보관법



껍질이 있는 식품은
껍질째 보관하기



식품을 온도 10~15℃ 이하,
습도 60% 이하에서 보관하기

더 자세한 정보는 식품안전나라 홈페이지

<http://www.foodsafetykorea.go.kr>

전문정보 > 잔류·유해물질 정보 > 유해물질 정보

