



1. 식품보존료란?

식품에 오염된 유해미생물이 자라지 않도록 방지하여 식중독 예방 역할을 합니다.

① 소브산

- 곰팡이, 효모, 세균 등에 발육억제 효과가 있음
- pH가 낮을수록 발육억제 효과가 큼

② 안식향산

- 곰팡이, 효모, 세균 등에 발육억제 효과가 있음
- pH가 낮을수록 발육억제 효과가 큼

③ 프로피온산

- 곰팡이, 호기성 아포균 등에 발육억제 효과가 있음
- pH가 낮을수록 발육억제 효과가 큼

④ 데히드로초산

- 곰팡이, 효모, 혐기성 그람 양성균 등에 발육억제 효과가 있음
- pH가 낮을수록 발육억제 효과가 큼

⑤ 파라옥시안식향산

- 다양한 미생물에 발육억제 효과가 있음

2. 보존료는 어떤 식품에 사용되나요?



3. 식중독

해로운 세균이나 화학물질이 포함된 식품을 먹을 때 생기는 질병으로 식품을 먹은 후 배가 아프고 설사를 심하게 하며, 토하게 되는 등의 증세가 난다. 우리가 배가 아프거나 설사를 한다고 해서 모두 식중독이라고 할 수는 없지만, 같은 음식을

먹은 사람(2명이상)에게서 이와 같은 증상이 동시에 나타나면 반드시 식중독을 의심해보고, 재빨리 보건소에 연락하거나 병원치료를 받아야 한다.

4. 식중독은 언제 조심해야 하나요?

식중독은 봄, 여름, 가을, 겨울 할 것 없이 일 년 내내 발생할 수 있다. 특히 여름에는 덥고 습해서 균이 번식하기 쉽고 음식이 상하기 쉽기 때문에 식중독을 일으키는 나쁜 세균과 미생물들의 활동이 왕성해지는 반면, 우리 몸은 더위에 지쳐 병균에 대항하는 힘이 약해지기 쉬워 식중독에 걸릴 위험이 더욱 높아진다.

실제로 우리나라에서는 날씨가 더워지는 6월에서 9월까지 4개월간 식중독이 가장 많이 발생하는데, 연간 발생하는 식중독의 2/3 정도가 이 때 발생한다. 그러나 환경오염으로 인한 지구온난화와 난방시설의 발달로 인해 요즘은 날씨에 상관없이 식중독이 발생하고 있어 항상 식중독을 조심해야 한다.

5. 식중독 예방법

식중독은 음식물의 위생관리만 잘 하여도 충분히 예방할 수 있으므로 평상시 위생적인 식생활을 유지하는 것이 중요하다. 음식을 안전하게 먹기 위해서 지켜야 할 4가지 원칙이 있다.

1. 청결(Clean) : 손을 깨끗이 자주 씻어야 한다.
2. 분리(Separate) : 조리된 음식과 날 음식을 따로따로 보관해야 한다.
3. 조리(Cook) : 속까지 충분히 익을 수 있도록 조리해야 한다.
4. 냉장(Chill) : 재빨리 냉장고에 넣어 상하지 않게 한다.

