

식품첨가물 안전한가요?

식품첨가물은 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 **감미(甘味)**, **착색(着色)**, **표백(漂白)** 또는 **산화방지** 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질
(기구·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질을 포함)

식품첨가물이 대표적으로 어떤 종류가 있을까요?

감미료

식품에 단맛을 부여하기 위해 사용

종류: 자일리톨, 사카린나트륨, 아세설팜칼륨 등
대표식품: 청량음료, 유산균음료, 발효유 등

착색료

식품에 색을 부여·복원시키기 위해 사용

종류: 코치닐추출색소 등
대표식품: 치즈, 버터, 아이스크림 등

보존료

미생물에 의해 변질을 방지해
식품 보존 기간을 연장하기 위해 사용

종류: 소브산, 안식향산, 프로피온산 등
대표식품: 빵, 소세지, 치즈, 간장 등

향미 증진제

식품의 맛 또는 향미를 증진시키기
위해 사용

종류: L-글루탐산나트륨 등
대표식품: 조미료, 냉동어묵 등

산도 조절제

식품의 산도나 알칼리를
조절하기 위해 사용

종류: 구연산, 수산화나트륨 등
대표식품: 면, 치즈, 발효유 등

살균제

식품 표면의 미생물을 단시간 내에
사멸시키는 작용을 하는 첨가물

종류: 차아염소산나트륨, 과산화수소 등
대표식품: 과일, 채소, 달걀 등

식품첨가물은 안전한 성분인가요?

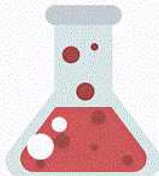
식품첨가물로 지정받고 사용되기 위해서는 물질의 필요성과 안전성을 입증할 수 있는 과학적 증빙자료가 뒷받침되어야 합니다.



단독투여 독성시험



반복투여 독성시험



생식·발생 독성시험



면역독성 시험



발암성 시험

안전성평가
통과



식품첨가물로 허용

식품첨가물이 없다면 어떻게 될까요?

- 보존료가 없다면 다른 지역, 다른 나라에서 생산되는 음식은 먹기 어려울 것입니다.
- 감미료가 없다면 당뇨병 환자들이 단맛을 즐길 수 없을 것입니다.
- 영양강화제가 없다면 제조·가공 중 손실되는 영양소를 보충할 수 없습니다.
- 팽창제가 없다면 빵은 딱딱할 것이고, 응고제가 없다면 젤리나 두부는 만들 수 없습니다.

이외에도 식품첨가물이 없다면 즐기지 못할 식품들은 매우 많습니다.