

유통 가공식품의 인공감미료 실태조사 연구

I 연구목적 및 필요성

- 식품첨가물의 한 종류인 인공감미료는 설탕 대안으로 단맛을 내기 위해 사용되며, 최근 '제로 슈거' 열풍으로 식품업계에서는 인공감미료를 사용한 다양한 제품을 선보이고 있으나 사용 실태조사는 미비함
- 국제암연구소(IARC)에서 인공감미료인 아스파탐을 '사람에게 암을 유발할 가능성이 있는'(Group 2B군) 물질로 분류하였으며, 인공감미료 사용에 대한 안전성 및 위해성을 파악하기 위해 사용 실태조사가 필요한 실정
- 본 연구를 통해 유통되는 가공식품에 대한 인공감미료 사용량을 파악하고, 시민들에게 올바른 정보제공 및 지속적인 인공감미료의 연구를 위한 기초자료로 활용되고자 함

II 주요 연구내용

- 기 간 : 2024. 1. ~ 2024. 12.(1년)
- 대 상 : 아세설팜칼륨, 아스파탐, 사카린나트륨이 첨가된 유통 가공식품 209건
- 항 목 : 인공감미료 3종(아세설팜칼륨, 아스파탐, 사카린나트륨)

III 연구결과

- 인공감미료 검출은 아세설팜칼륨은 147건, 아스파탐은 55건, 사카린나트륨은 30건으로 검출 평균은 아세설팜칼륨이 121.9 mg/kg, 아스파탐이 269.9 mg/kg, 사카린나트륨이 345.8 mg/kg으로 나타남
- 식품군별로 음료류 113건, 과자류 47건, 절임류 26건, 주류 23건이 분석되었으며, 검출 평균이 가장 높은 감미료는 음료류에서는 아스파탐이 724.2 mg/kg, 과자류는 아스파탐 202.2 mg/kg, 절임류는 사카린나트륨이 375.5 mg/kg, 주류는 아스파탐이 186.7 mg/kg으로 높게 검출됨
- 분석 대상 총 209건 중 1건은 음료류의 다류(고형차)에서 사카린나트륨이 부적절하게 사용됨
- 아세설팜칼륨, 아스파탐 및 사카린나트륨 중 병용사용 된 감미료는 23건(11.0%)이었고, 음료류 8건, 과자류 3건, 절임 식품 5건, 주류 7건에서 2종의 인공감미료가 검출됨
- 아세설팜칼륨의 위해도는 11.1, 아스파탐은 7.5, 사카린나트륨은 20으로 인공감미료 3종 모두 위해도 100 이하로 위해성이 크진 않았지만, '기술적 효과를 나타내기 위해 사용된 최소량'인지 검토해 봐야 할 사항임

IV 정책연계방안

- 식품 중 인공감미료의 기준규격 재검토 및 관리방안 수립 시 기초자료로 활용

V 활용계획

- 유통 가공식품에 대한 인공감미료 사용실태 파악 및 자료축적
- 시민들의 올바른 먹거리 선택을 위한 정보제공