식품산업과 영양 17(2), 41~42, 2012 Food Industry and Nutrition

Food 에세이

이상한 식품에 대한 오해

이 근 배

신세계 상품과학연구소

몇 년 전에 있었던 일이다. 홍삼이 들어간 액상차를 검사했더니 소르빈산이 검출되었다. 식품공전은 다류제품에서 합성보존료가 검출되어서는 안되는 것으로 규정하고 있다. 이런 경우에는 불합격판정을 내고 우리 회사 매장에 판매를 하지 못하게 하면 되는 일이었지만 그 원인이 궁금하여 조사를 하였더니 당시 제조회사의 공장장이 제품 제조공정을 설명해 주었다. 그는 홍삼원료를 첨가하기 위해 수삼을 매입해서 가공을 하게 되는데 수삼에는 수분이 많이 함유되어 있으므로 3~4일이면 곰팡이가 피게 된다는 것이다. 이를 막기 위해서 소르빈산액을 만들어 수삼을 침지하고 보관하던 것을 사용했다고 친절하게 이야기를 해주었다. 소르빈산을 침지했던 수삼을 가지고 제품을 만들었으니 최종제품에 소르빈산이 검출되는 것은 당연한 일일 것이다. 여기서 중요한 사실은 제품을 만드는 업자들이 이렇게 제품을 만들어내도 법적으로 큰 문제가 없을 것이라고 단순하게 생각하고 있다는 점이었다. 제품을 만들 때 직접 첨가하지 않았으니 문제가 없는 것 아니냐는 이야기이다. 또 다른 사례를 보자. 고기냄새를 없애기 위해서 자신의 경험과 그 효과를 바탕으로 구연산이 들어있는 박카스를 첨가해서 양념육이나 육지물을 만들었던 사례도 있다. 하루에도 2~3병 정도는 물 마시듯 습관처럼 마셔도 아무 탈이 없는 제품이니 안전에 무슨 문제가 되겠느냐는 것이다. 이렇듯 박카스가 일반의약품이라서 식품의 원료로 사용해서는 안 된다는 기본적인 사실조차 모르고 제품을 만들던 시절도 있었으니 참으로 지금의 식품위생수준과 비교하면 격세지감을 느끼게 된다. 이제는 이슈화되는 식품불량 문제는 위에서 살펴본 어수룩한 식품불량 문제나 불법행위를 찾아보기 힘든 시대에 살고 있다.

사실 백화점과 대형마트의 식품품질 관련해서는 상기의 문제들보다 더욱 곤혹스러운 일들을 많이 경험하게 된다. 몇 번 안 먹었는데 꿀이 많이 줄어 있다. 왜 그렇느냐? 내가 유럽에서 먹던 치즈 맛이 아니다. 문제 있는 제품을 판 거 아니냐는 등 분노하는 소비자들을 응대하기가 난감한 일들이 벌어지기도 한다. 그만큼 소비자의 입맛이 까다로워졌고 소비자의 상품의 품질에 대한 감성이 다양하고 풍부해졌기 때문일 것이다.

위와 같은 사례는 어떻게 보면 애교(?)로 넘어갈 수 있는 일이다. 느낌이나 감성은 개인차가 있기 때문이다. 따라서 고객불만에 대한 해결도 비교적 원활하게 이루어진다.

또 다른 다음의 사례를 보자.

얼마 전 꽃게를 마트에서 구입한 적이 있다. 꽃게의 모래집을 떼어내는 순간 수십 마리의 콩나물모양의 생물이 이리저리 움직이는 모습을 보고 난 후 기겁하지 않을 수 없었다. 식품품질을 관리하는 부서에서 십 수년 일해왔지만 처음 접해보는 괴상한 현상이었다. 무얼까 하는 호기심이 생겼다

큰 대학병원의 기생충학 교실을 찾아가서 기생충 여부를 문의한 결과 1주일 후에 회신이 왔는데 기생충이 아니라는 것이다. 이상한 현상에 대한 그 한계는 과연 어디까지 일까? 정말 어디까지 안전한 것일까? 필자는 불만을 토로하는 소비자들을 통해 새로운 경험을 하고 있다고 볼 수 있다. 어떤 측면에서는 고마운 일이기도 하다. 새로운 학습을 할 수 있는 기회를 받기 때문이다.

위의 사례는 아주 단편적인 일례이지만 그간에 유통업체의 고객불만의 유형을 살펴보면 그 양상에 있어서 일정한 패턴을 가지고 있다. 10여 년 전만 해도 구입한 식품에 대한 소비자의 불만사항은 먹고 배탈이 났는데 원인을 밝혀 달라든지, 과일에서 농약냄새가 나는데 농약을 분석해 달라는 경우 등 안전과 위생에 대한 것이 대부분이었다

최근 5~6년의 사례는 어떤가? 우리 연구소에 접수되었던 고객불만의 경우 이물발생건수가 자주 발생하는데 이는 소비자 단체 등 다수의 연구조사에서 볼 수 있듯이 벌레, 플라스틱, 곰팡이 등 이물검출건수가 식약청의 적극적인 이물관리정책에도 불구하고 좀처럼 수그러들지 않는 게 현실이다. 소비자 불만은 참으로 민감한 것이어서 정교하게 대응을 해야 하는데 이물에 대해 그 정체를 속 시원하게 대답해주기 어려운 경우가 대부분이다. 또한 이물의 혼입 원인 등에 대한 궁금증을 해소하는 것은 더더욱 그렇다.

이와 반면에 매우 흥미로운 고객불만의 유형이 있다. 호기심 많고 인터넷을 통해 접할 수 있는 식품현상에 대한 잘못된 정보로 인해 촉발되는 경우가 많은 것으로 판단되는데 맛, 색택, 향미, 외관 등 상품 자체가 가장 기본적인 불만요인이 그것이다. 이러한 불만족사례는 이물의 경우보다 상대적으로 증가하는 경향을 보이고 있으며 대부분

의 경우 위생이나 안전과는 무관한 자연스러운 현상임에도 불구하고 우려하는 소비자가 많다는 점에서 유통업체로서는 그에 대한 적절한 응대와 고객대상 해결능력이 매우 중요한 숙제로 대두되고 있다. 그 중요성을 상기하면서 유통업체에서 자주 발생하는 자연스런 현상 이상한 식품들에 대한 오해를 살펴보는 것도 매우 흥미로운 일일 것이다

꽃게에 징그러운 생명체가 기생충?

다수의 소비자들은 잘 인식하지 못하지만 꽃게의 모래집에서 게의 속살에 박혀 움직이고 있는 기생충모양의 생명체가 발견된다.

기생충이 아닐까 하면서 우려를 할 수 있다. 그러나 이는 꽃게의 아가미에 부착하여 생활하는 해양갑각류의 일종이므로 꽃게를 손질할 때 모래집을 깨끗이 제거하면 문제가 없다

홍합껍질에 비닐 같은 게 붙어 있다?

홍합은 일반적으로 검정색을 띤 일반홍합과 녹색껍질을 갖고 있는 크기가 다소 큰 녹색홍합(그린홍합)이 있다. 이중에 녹색홍합은 껍질에 녹색의 각피가 덮여 있고 이것이 껍질 안쪽까지 말려들어가 있는데 떼어보면 희한하게도 녹색의 비닐 같은 탄력과 물성을 갖고 있다. 얼핏 비닐로 오인하게 되지만 이는 홍합조직의 일부이므로 걱정하지 않아도 된다

물냉면의 편육이 푸르스름한 광택이 난다?

물냉면을 먹다 보면 편육표면이 푸르스름한 광택이나 무지개색 광택이 나는 경우가 있는데 이는 고기의 혈액에 포함되어 있던 미네랄성분이 공기에 노출될 때 빛의 굴절현상에 의해 일어나는 자연스런 현상이다

육개장을 먹고 나니 목이 따끔거린다

얼큰한 육개장을 먹고 났더니 목구멍이 따끔거린다고 호소하는 경우가 종종 있다

고춧가루가 많이 들어가서 그렇게 느끼는 것 아닌가 하겠지만 이 경우는 육개장에 들어가는 토란줄기 때문이다. 토란줄기의 아린 맛 성분은 호모겐티신산과 옥살산칼슘으로서 토란종류에 따라 함량에 큰 차이가 있으며 조리시에 삶거나 물에 담가 토란을 건져 조리하면 아린맛을 제거할 수 있다.

돼지고기 껍질에 파란 색깔의 도장이 찍혀있다

소나 돼지는 도축 후 등급판정을 한 후에 등급표시나 합격도장을 찍게 된다. 이때 사용하는 도장성분은 식품위생법에 의해 식용이 가능하도록 지정된 식품첨가물이므로 안전성에 대해 걱정하지 않아도 된다.

참고로 쇠고기의 종류에 따라 한우는 적색, 육우는 녹색, 젖소는 청색의 도장을 찍게 되어 있으며 등급판정표시는 쇠고기, 돼지고기 모두 적색의 인공색소를 사용하도록 되어있다

마시다 남긴 음료에 응고물이 생겼다?

마시다 남긴 음료를 냉장고에 두었다가 나중에 보면 흑갈색의 응고물이 생겨있는 경우가 있다. 이것을 보고 곰팡이 부유물이 생긴 것 아니냐고 의심을 할 수도 있다.

그러나 이러한 현상은 병째로 마실 때 입속의 타액이 음료 속으로 들어가 타액 속에 있는 프티알린이라는 단백질이 산성인 음료 속에서 변성을 일으켜 흑갈색의 응고물이 생성되어 부유하게 되는 것이다.

따라서 음료를 마실 때에는 병째로 마시지 말고 컵에 따라 마시면 이러한 현상을 예방할 수 있다

순두부에서 신맛이 난다?

유통기한이 많이 남아있는 포장된 순두부를 뜯어보니 신맛이 나는 경우가 있다. 이때 변질을 의심할 수도 있지만 이 경우는 순두부나 연두부처럼 부드러운 두부를 만들 때 첨가되는 식품첨가물(글루코노델타락톤이라는 응고제)을 필요량보다 많이 사용한 경우에 생성되는 글루콘산이라는 성분 때문에 신맛이 나게 된다. 따라서 이러한 상품은 품질저하상품으로 볼 수 있으나 안전상으로는 큰 문제가 없다.

올 겨울 들어 처음으로 바깥에는 순백의 함박눈이 내리고 있다. 식품과 관련된 안전의 문제, 건전의 문제를 넘어서 소비자들이 우려하는 자연스러운 불만에 대한 오해가 눈 녹듯이 해결되기를 바라며 논고를 마친다.