

■ 홍콩, 아이스크림 건강 주의보!! ■

■ 홍콩에서 판매되는 일부 아이스크림, 법적 허용치를 초과한 박테리아 검출

홍콩의 소비자 협회에서 테스트한 29종의 아이스크림 샘플 중 2종의 제품에서 법적 허용치를 초과한 박테리아가 검출되어 비위생적인 식품 생산에 대한 우려가 커졌다. 감시 단체의 조사에 따르면 아폴로(Appollo)사의 민트초콜릿 프리미엄 아이스크림(Mint Chocolate Premium Ice Cream)에서 박테리아 58,000 대장균 10CFU/g 이 검출되었다. 또한 KFC의 크림이 밀크 초코쿠키 선데 아이스크림에서(Creamy Milk Choco Cookies Sundae) 박테리아 15,000CFU/g 과 대장균 280CFU/g 이 검출되었다.

홍콩 식품안전센터에서는 냉동 당과식품에서는 50,000CFU/g 이상의 박테리아 또는 100CFU/g 이상의 대장균이 검출되어서는 안 된다고 밝혔다. 소비자 협회의 관계자에 따르면 법적 기준치를 초과하는 박테리아와 대장균의 검출이 즉각적인 식중독을 야기하지는 않지만, 위생 지표로 활용되어 기준에 못 미치는 위생 상태를 의미한다. 식품안전센터는 제조업체에 오염 위험을 줄이기 위해 품질 관리 조치를 개선하고 생산 과정에서 판매에 이르기까지 위생 표준을 준수할 것을 촉구했다.

■ 홍콩에서 판매되는 일부 아이스크림, 사용 금지 방부제인 소르브산 검출

2종의 아이스크림 샘플에서는 소르브산(sorbic acid)이 검출되었다. 소르브산은 방부제로 유제품 및 지방을 원료로 한 냉동 디저트제품에는 사용될 수 없다. 소르브산이 검출된 샘플에는 맥도날드의 초콜릿으로 코팅된 스트로베리 선데 아이스크림(strawberry Sundae with Choco Shell)과 스위트 하우스 차차(Sweets House Cha Cha)의 녹차 맛 아이스크림(Deluxe Soft Cream in matcha green tea flavour)이다.

■ 일부 아이스크림, 설탕과 지방의 과도한 함량에 대해 우려

소비자 협회는 홍콩 식품 안전센터에서 제시한 라벨링 가이드라인에 근거하여, 조사한 샘플의 65%가 설탕 함량이 높은 것으로 나타났다고 밝혔다. XTC Gelato에서 판매하는 “발로나 초콜릿 젤라토(Valrhona Chocolate Gelato)”의 설탕 함유량은 100g당 22.7g으로 가장 높은 것으로 나타났다.

아이스크림 샘플의 지방 함량을 조사한 결과 마크스 앤스 펜서(Marks and Spencer)의 “디저트 메뉴 초콜릿 아이스크림(Dessert Menu Chocolate Ice Cream)”은 100g당 총 지방이 21.4g 으로 가장 높은 것으로 나타났다.

소비자 협회 관계자는 아이스크림의 과다 섭취가 비만, 당뇨병 및 심장 관련 질환에 위험을 초래할 수 있다고 알리며, 부모들에게 아이스크림 구매 시 영양 성분 표시에 주의를 기울이고 이번 여름에 자녀들이 얼마나 많은 아이스크림을 먹는지 주의 깊게 지켜볼 것을 촉구했다.

■ 아이스크림 첨가제 수는 최대 11종



<아이스크림 제품별 사용된 식품 첨가물 목록>

소비자 협회가 제공한 아이스크림별 성분 목록에 따르면 사전 포장된 아이스크림 20종 중 12종의 제품에 식품 첨가물이 함유되어 있으며, 한 아이스크림 제품당 최대 11종의 식품 첨가물이 함유된 것으로 나타났다. 12종 샘플에 사용된 첨가제는 대부분 안정제와 유화제이다. 아이스크림의 주원료인 지방과 물은 잘 섞이지 않는 물질로, 구조를 안정화하기 위해서는 안정제와 유화제가 사용된다. 이외에도 식용 색소가 사용되는데 일부 연구에 따르면 식품 첨가물이 염증성 장 질환과 관련이 있는 것으로 나타났다. 2~10세 아이들은 장내 미생물의 균총이 매우 빠르게 변하고, 장 건강에 식습관이 매우 중요하다고 밝혔다. 아이스크림 섭취로 인해 과도한 식품 첨가제 섭취 시 장내 유해균이 자라기 쉬운 환경이 되고 이는 어린이 장 건강에 영향을 미친다.

또한 영국 연구팀이 발표한 연구결과에 의하면 식용황색 5호 색소(Sunset yellow), 적색 색소(Carmoisine), 황색 4호 색소인 타트라진(tartrazine), 식용 색소 적색 제102호 폰케아우 4R(ponceau 4R), 황색색소인 퀴놀린 옐로우(Quinoline yellow), 적색색소인 알루라 레드(Allura Red) 등 6종의 인공 색소가 아이들에서 충동적 행동을 유발하고 집중력을 저하하는 것으로 나타난 바 있다. 영국에서는 2008년 식품 제조업체에 6가지 인공 색소의 사용을 중단하도록 촉구했다. 유럽연합 국가들도 2010년 7월부터 이 6가지 인공 색소를 함유한

식품 판매 시 “어린이의 행동과 집중력에 부정적인 영향을 줄 수 있음(may have an adverse effect on activity and attention in children)” 이라는 문구가 포함되어야 한다고 규정했다. 따라서 특히 어린이의 경우 식품 첨가물을 섭취에 유의해야 한다.

■ 저설탕, 저지방 아이스크림 및 무(無) 식품 첨가제 아이스크림 소개

소비자 협회의 조사 결과 발표 이후 일부 홍콩 언론사에서는 “저지방 아이스크림”, “무(無)식품 첨가제 아이스크림”, “저설탕 아이스크림” 등 아이스크림 브랜드별 지방 함량, 설탕 함량, 사용된 식품 첨가제 등에 대해 공유하며, 홍콩에서 판매되고 있는 건강한 아이스크림 리스트를 소개하기도 하였다.



<저설탕, 저지방 아이스크림 소개>



<식품 첨가물 무(無)첨가 아이스크림 소개>

■ 시사점

소비자들의 건강에 대한 관심이 증가하면서 보다 건강한 아이스크림에 대한 수요가 높아질 전망이다. 설탕, 지방, 인공 첨가물은 줄이고 우리 농산물인 배, 딸기, 복숭아 등과 같은 천연 원료를 활용한 프리미엄 아이스크림 개발 및 이를 강조한 마케팅으로 해외시장 진출을 도전해볼 수 있겠다.

■ 자료 출처

1. South China Morning Post, 「Hong Kong Consumer Council's ice cream warning as tests show some exceed legal limit for bacteria」, 2020.06.15.
2. Top!ck, 「【無添加】消委會檢測29款雪糕 只得3款完全不含「E仔」添加劑雪糕」, 2020.06.15. topick.hket.com/article/2670364/?lcc=at