

[베트남]식품에 표백제, 공업용 원료 쓴 제조 및 판매업체 다수 적발

최근 베트남에는 식품에 사용할 수 없는 표백제와 공업용 원료를 사용한 식품의 적발이 많아지고 있다.

베트남에서는 식품을 맛깔스럽게 보이게 할 수 있도록 첨가물에 색소의 사용을 주저하지 않는다. 170kg가 넘는 멍이 생긴 닭다리를 흰색으로 만들기 위해 식품에는 사용할 수 없는 과산화수소에 담긴 10kg의 물량이 호치민 3지구 비즈니스 지역에서 발견되었다.



그림 1 과산화수소로 표백한 닭발

3지구의 안전 및 식품 위생의 조사단 대표는 구운 요리와 치킨 샐러드 등의 요리는 원산지를 증명서가 없이 조리 된다고 말했다.

자영업자들은 거래처에서 구매할 때, 인보이스를 작성할 필요가 없으며, 생닭의 멍이 생긴 부분을 표백하기 위해 과산화수소를 사용한다고 인정했다. 식품 위생법 위반 혐의를 적발해 사법처리할 방침이다.

또한 25,000에서 35,000 베트남 동 가량의 가공식품인 표백제로 쓰이는 설탕이나 레몬산을 Dong Xuan시장에서 쉽게 구입할 수 있다. 이는 돼지의 심장, 위장, 바나나 꽃, 연꽃, 닭, 오리를 하얗게 만들 수 있는 표백제로 팔리고 있는 것이다.



그림 2 정화하기 위해 표백제 사용

이 뿐만이 아니라 죽순의 색을 밝게 하고, 단맛을 내기 위해 시멘트 제조에 사용되는 첨가제 3가지를 사용하기도 한다. 콘크리트의 색깔을 위해 사용되는 노란색 염료, 단 맛을 내는 사카린, 흰 밀가루는 표백제이다. 이 첨가물들은 죽순을 부드럽고 단단하게 만드는데 사용된다.

Bien Hoa – Dong Nai Province의 랜드마크에서 파는 달걀로 만든 긴 국수는 44,000 VND/kg로 팔리고 있다.

국수 길이를 길게 제조하기 위한 방법에는 두 가지가 있다. 첫 번째 TKL 유형은 40개의 건조면에 탄력을 주고, 유통 기한을 연장하며 수분에도 잘 견딜 수 있도록 해주며 박테리아 손상에도 강하게 해준다. 이 물질은 인도네시아에서 수입된 Truc Gia사에 제조되며, 120,000 VND/KG 정도에 거래되고 있다. 그러나 제조업자는 Truc Gia 회사의 소재지를 알지 못했다. 두 번째 유형은 “dai”라고 부르는 백설탕과 비슷한 형태의 분말로, 각각 포장되어 있다. 이에는 어떠한 라벨링도, 제조업체 주소, 원산지 정보도 표시되어 있지 않다. 이는 100.000d/kg에 거래되고 있다.

흰 국수의 제조를 위해 tinopal이라 불리는 노란색의 녹을 사용하고 있는데, 이는 화학적 섬유와 면화 원사에 사용되며 이는 250,000 VND/kg이다.

하노이의 Cau Giay 마을 곡물 가공시설에서는 식품의 색감을 위해 청색 염료가 첨가한다.

녹색 제품은 VND 15,000/100g 또는 450,000 VND/kg Hang Buom 거리에서 팔기 위해 사용된다.

가공자가 말하길, 450,000 VND/KG의 염료 종류는 사용 할 수 있도록 허용 되었으며, 요청이 있을 때에만 산업용 염료 VND 15,000/G을 첨가하고 있다고 한다. 에센셜 오일은 곡물의 식감을 높여 준다. 제조자는 간단하게 물과 에센셜 오일 VND 15,000/100g을 혼합하여 곡물에 뿌리거나 가공을 한다.

Nguyen Duy Thinh 박사(하노이 기술대학의 식품기술 협회)가 말하길, 만약 허용된 중금속 잔여물이 식품의 색깔에 남아 있다면, 후세에 유전자 변화를 초래하거나 식중독, 암, 간 손상, 신장 질병 등을 유발시킬 것이라고 했다.

경찰은 공업용 화학품을 첨가한 식품을 판매하는 행위가 더 있을 것으로 보고 수사를 확대할 방침이다.

19 JULY 2012, TINMOI.VN

<http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=9729>