식품첨가물에 대한 불안감과 식품에 대한 사회적 인식

Uneasy Feeling on Food Additives and Social Perception on Food

이덕환
Lee, Duckhwan

서강대학교 화학과 및 과학커뮤니케이션협동과정
Department of Chemistry and Science Communication Program, Sogang University

1. 서론

우리 소비자들이 식품첨가물에 대해 극도의 불안감을 느끼고 있는 것은 사실이다. 가공식품에 사용하는 식품첨가물이 모두 건강에 좋지 않은 위험 물질이라는 인식이 널리 확산되어 있기 때문이다. 가공식품을 생산하는 기업이 인체에 해로운 식품첨가물을 과도하게 사용해서 부당하게 이익을 챙기고 있다는 것이 우리의 일반적인 인식이다. 우리가 식품첨가물에 대해 지나치게 부정적인 인식을 갖게 된 이유는 간단하지 않다. 식품에 대한 우리의 일반적인 인식, 급격한 산업화와 도시화에 따른 생활환경의 변화, 식품 전문가와 정부의 자세, 언론의 보도 등이 복합적으로 작용해서 나타나는 결과라고 볼 수밖에 없다.

식품첨가물에 대한 부정적인 인식은 사회적으로 심각한 문제가 될 수밖에 없다. 오늘날 가공식품은 선택의 대상이 아니다. 가공식품의 소비를 줄이기 위해 노력할 수는 있겠지만 가공식품을 완전히 외면한 삶은 불가능한 것이 현실이다. 식품의 가공을 단순히 소비자를 현혹하기 위한 수단으로만 여길 수는 없다. 충분한 식량을 확보하는 일은 인류의 생존과 번영에 가장 중요한 과제다. 오늘날 우리가 비교적 넉넉한 삶을 살고 있는 것은 사실이지만, 그런 형편이 앞으로도 계속될 것이라고 보장할 수는 없다. 어렵게 생산한 식품을 최대한 효율적으로 활용해야 하는 것은 앞으로도 영원히 변할 수 없는 인류의 과제일 수밖에 없다. 식품첨가물을 이용한 식품의 가공이 식품 소비의 효율을 향상시키는 가장 중요한 수단 중 하나임에 틀림이 없다는 사실을 절대 잊지 않도록 만들어야만 한다.

2. 식품에 대한 사회적 인식

우리는 일반적으로 식품에 대해 환상을 가지고 있다. 특히 식품 생산의 현장을 직접 경험하기 어려운 도시에서는 그런 환상이 심각한 수준이다. 우선 식품은 자연에서 쉽게 구할 수 있다는 믿음이 강하다. 더욱이 자연에서 생산되는 식품은

Corresponding Author: Lee, Duckhwan
Department of Chemsitry and Science Communication Program,
Sogang University, Seoul, 121-742.
Telephone: +82-2-705-8445 Fax: +82-2-701-0967
E-mail: duckhwan@sogang.ac.kr

특별한 이유가 없는 한 우리에게 치명적인 피해를 주지 않을 것이라고 믿는다. 우리가 자연을 의도적으로 훼손하지 않으면 자연은 우리에게 충분한 양의 안전한 먹거리를 제공해줄 것이라고 믿는다. 산업화와 도시화가 빠르게 진행되면서 식품의 생산과 소비 사이의 거리가 멀어지면서 그런 환상은 더욱 강화되고 있는 형편이다. 그래서 자연산 식품, 전통적인 토종 식품, 식물에서 유래된 식품일수록 더 안전하다고 믿는다.

물론 현실과는 정반대의 아무 근거가 없는 환상이고 착각이다. 인류는 식량을 확보하기 위해 모든 것을 희생하면서 생존해왔다고 보는 것이 더 적절하다. 이런 환상은 자연에 대한 우리의 인식과 밀접하게 관계가 있다. 우리는 자연을 우리에게 안전한 곳이고, 자연의 생태계도 우리 인간의 입장에서 생각하고 받아들인다. 우리가 지나치게 욕심을 부리지 않고, 자연과의 조화로운 삶을 위해 노력하면 별다른 문제가 없을 것이라고 믿는다. 그러나 다른 짐승들과는 비교할 수도 없을 정도로 높은 수준의 문명을 가지고 있는 인간이 대규모로 생활하고 있는 지역이 육지의 12%에 불과한 것이 현실이다. 실제로 우리 인류의 문명은 생존에 필요한 식량을 확보하기 위해 노력하는 과정에서 만들어진 것이라고 해도 크게 틀리지 않는다.

실제로 지구상의 인구 증가는 우리의 식량 생산 기술의 발전에 의해 가능해진 것이다. 인간이 다른 짐승과 다름없이 자연과 조화를 이루면서 수렵채취 생활을 하던 시기에 지구상의 인구는 지금의 1%에 불과한 7천만 명 수준이었다. 자연의 동물을 사육할 수 있도록 만들고, 식물을 재배할 수 있도록 만드는 육종(育種)기술이 등장하면서 인간이 대규모의 사회를 구성하기 시작한 것은 1만 2천년 전의 일이었다. 그 이후 18세기 말의 산업혁명이 일어나기까지 지구상의 인구는 지금 인구의 10%를 넘어선 적이 없었다. 전통적인 농경과 목축의 생산성이 더 이상의 인구를 지탱할 수 없었기 때문이다. 오늘날 인구가 70억을 넘어서게 된 것은 산업혁명으로 등장한 기계 문명과 화학비료, 농약, 육종, 농기계를 기반으로 이룩된 1960년대의 '녹색혁명'에 의한 식량 증산 덕분이었다. 녹색혁명으로 우리의 식량 생산량은 6배 이상 늘어났다.

오늘날 우리의 식량 사정이 넉넉한 것은 사실이다. 우리가 스스로 충분한 양의 식량을 생산하는 것은 아니다. 다만 지난 30여 년 사이의 놀라운 경제 성장으로 우리가 필요로 하는 식품을 충분히 수입할 수 있는 경제력을 갖추게 되었기 때문이다. 그렇다고 우리가 식량을 함부로 낭비할 수 있는 형편이 된 것은 절대 아니다. 어렵게 생산한 식품을 최대한 효율적으로 저장하고 소비하는 것은 우리가 절대 잊지 말아야 할 의무이고 책임이다. 지금도 전 세계적으로는 굶주림에 허덕이는 인구가 적지 않은 것이 현실이고, 인류의 식량 생산 능력이 앞으로도 무한히 발전할 것이라는 보장은 어디에도 없는 것이 사실이다. 우리가 식품의 저장성과 소비의 효율성을 향상시키기 위해 최선을 다해 노력해야 하는 것도 그런 이유 때문이다.

3. 식품첨가물에 대한 잘못된 상식

일반인들은 식품첨가물을 현대 과학기술의 산물이라고 인식한다. 과거에는 사용하지 않았던 물질을 현대 과학기술의 힘을 빌어 인공적으로 생산하여 식품에 첨가하고 있다고 믿는다. 그런 식품첨가물을 사용하는 가장 중요한 이유는 식품가공업체가 소비자를 현혹해서 부당한 이익을 챙기려는 것이고, 우리 정부가 그런 기업을 제대로 관리해주지 못하고 있다고 믿는다. 그런 인식이 확산된 이유는 매우 복잡하다. 가장 심각한 것이 소비자들 사이에 떠도는 '소문'이다. 전문성과 사명감이 부족한 언론이 그런 소문을 증폭시키는 데에 큰 기여를 하고 있다. 전문가들의 역할도 충분하지 못하고, 무엇보다도 정부가 소비자의 신뢰를 얻지 못하고 있다. 특히 낯선 화학물질의 이름과 효능을 직접 연결시키는 전문가들이 만들어내는 오해가 심각한 문제가 되고 있다.

1) 식품의 기능성에 대한 오해

식품에 대한 가장 근본적인 오해는 전문가들이 식품의 '기능성'을 지나치게 강조하는 잘못된 관행에서 비롯되는 것이다. 식품은 우리의 생존에 필요한 기본적인 '영양분'을 공급해주는 역할을 한다. 대체로 인체에 대한 독성이 낮고, 주변의 식물이나 동물에서 비교적 쉽게 생산할 수 있는 것을 식

품으로 활용한다. 물론 그런 식품 중에는 독특한 생리적 효능을 가지고 있는 경우도 있다. 그러나 일반적으로 식품은 강한 생리 효능을 가진 '의약품'과는 분명하게 구별해야만 한다. 질병을 치료하기 위해 사용하는 의약품은 함부로 사용하는 경우에는 심각한 독성을 나타내는 것이 일반적이다. 실제로 우리는 식품의 생리적 기능을 함부로 광고하지 못하도록 법으로 엄격하게 규제하고 있다. 특용 작물을 생산하는 농민들이 인터넷 홈페이지를 통해 약효를 강조하면 처벌을 받는 것이 현실이다. 그런데도 불구하고 식품 분야의 전문가들은 언론이나 연구를 통해 식품의 기능성을 강조하는 일에 집착하고 있는 것이 현실이다. 현실적으로 소비자의 입장에서는 식품, 의약품, 건강보조식품을 분명하게 구별하는 일이 결코 쉽지 않은 것이 사실이다.

문제는 식품의 기능성을 강조하는 과정에서 식품의 소비자에게는 불필요하거나 정확하지 않은 과학 정보가 과도하게 제공된다는 것이다. 과학 정보에 익숙하지 않은 소비자들은 넘쳐나는 식품 관련 과학 정보 때문에 심각한 혼란을 겪고 있는 것이 사실이다. 더욱이 엉터리 과학 정보를 이용해서 부당한 이익을 챙기는 경우도 있어서 문제가 더욱 심각해진다. 실제로 우리 소비자들은 '화학적 첨가물', '알칼리', '효소', '항산화', '이온', '수소 이온' 등의 간단한 과학 용어에 대해서도 정확한 의미를 이해하지 못하고 심각한 혼란을 느끼고 있다.

2) 과학적 사실의 의도적 왜곡[1)]

과학적 사실을 의도적으로 왜곡하는 경우도 있다. 요즘 유행하는 '알칼리'가 대표적인 예가 된다. 알칼리성 식품이 몸에 좋다는 근거 없는 소문이 과학의 탈을 쓰고 확산되어 있는 것이 사실이고, '알칼리수(水)'라는 엉터리 책이 베스트셀러가 된 적도 있었다. 알칼리를 이용해 아들과 딸을 마음대로 가려 낳을 수 있다는 주장도 있다.

본래 '알칼리'는 나트륨(소듐)이나 칼륨(포타슘)이 들어 있는 식물을 태운 재를 뜻하는 희랍어다. 비누가 본격적으로 보급되기 전에 우리 조상이 쓰던 잿물을 만들던 '재'가 대표적인 알칼리인 셈이다. 요즘의 알칼리는 조금 더 넓은 뜻을 가지고 있다. '알칼리족'이라고 하는 리튬·나트륨·칼륨과 같은 금속을 물에 넣으면 만들어지는 수산화물을 뜻한다. 칼슘·스트론튬·바륨 등의 알칼리 토금속의 수산화물도 알칼리라고 부른다. '가성소다'나 '양잿물'이라고 부르는 수산화나트륨(NaOH)이 대표적인 알칼리인 셈이다.

알칼리는 건조한 사막의 침출액이나 나무나 해초를 태운 재에서 얻었던 귀한 물질이었다. 요즘에는 광산이나 사막에서 채취하는 천연 소다회(탄산소다)를 변환시키거나 19세기 말에 개발된 기술을 이용해 대량으로 생산한다. 보통 알칼리는 물에 잘 녹는 흰색 고체이고 금속이나 유기물을 부식시킬 정도로 반응성이 크다. 알칼리는 유리, 비누, 세제, 레이온, 셀로판, 종이, 펄프 등의 제조에 꼭 필요한 산업 원료다.

대부분의 광고에서 '알칼리'는 수산화이온의 농도가 수소이온의 농도보다 큰 상태를 나타내는 '염기성'이라는 뜻이다. 그러나 사람의 체질을 '산성'과 '알칼리성'으로 분류하는 것은 의미가 없다. 사람 혈액의 수소이온 농도는 인종, 성별, 나이에 상관없이 똑같다. 그렇지 않다면 링거액도 사람마다 다른 것을 사용해야 할 것이다. 그런데 수혈할 때 혈액형을 꼼꼼하게 따지는 병원에서도 링거액은 누구에게나 똑같은 것을 사용한다. 실제로 우리 혈액의 수소이온 농도 지수(pH)는 누구나 7.4이고, 그 값이 0.2만 달라지면 생명이 위험해진다.

식품을 산성과 알칼리성으로 구분하는 것도 의미가 없다. 그런 구분은 식품이 완전연소됐을 때의 부산물을 근거로 하는 것으로 알칼리 금속이나 질소 화합물이 많으면 알칼리성이라고 한다. 우리가 섭취한 식품이 몸속에서 모두 '연소'되는 것은 아니다. 더욱이 화학적으로 산성인 것이 분명한 식초를 알칼리성 식품이라고 우기는 것은 정말 기막힌 일이다.

우리가 마시는 물도 화학적으로는 중성에 가까워야 한다. 정부에서 정한 마시는 물의 수질 기준에서도 수소이온 농도 지수는 5.8에서 8.5 사이가 돼야 한다고 분명하게 밝히고 있다. 너무 심하게 산성이거나 염기성(알칼리성)인 물은 맛도

1) 이 부분은 중앙일보의 과학칼럼(2006년 5월 19일)을 수정 보완한 것임.

나쁘고, 실제로 건강에도 도움이 되지 않는다는 뜻이다.

'알칼리 이온 음료'라는 광고는 '나트륨 양이온'이 녹아 있다는 뜻이다. 우리 몸에 꼭 필요한 나트륨 양이온은 조금만 부족해도 심한 갈증이 생긴다. 땀을 많이 흘린 뒤 물을 아무리 마셔도 갈증이 가시지 않는 것은 나트륨 이온이 부족하기 때문이다. 그런 경우에는 소금을 조금만 먹으면 갈증이 씻은 듯이 사라진다. 알칼리 이온 음료는 그런 소금물에 단맛을 내는 성분을 넣은 것이다. 실제로 알칼리 이온 음료는 화학적으로 산성이다.

알칼리가 건강에 좋다는 주장은 어감이 낯선 과학 용어로 신비감을 불러일으켜 부당한 이익을 챙기려는 얄팍한 상술일 뿐이다. 그런 상술에 속아 넘어가 금전적으로 손해를 보고, 귀중한 건강을 해치는 것은 안타까운 일이다.

3) 기업의 윤리성

기업의 전문성과 윤리성도 문제가 식품에 대한 상식을 혼란스럽게 만드는 요인이 되고 있다. 우리 사회에서 천연물인 글루탐산 나트륨(MSG)이 '화학조미료' 또는 '인공조미료'로 낙인이 찍혀 버린 것이 가장 대표적인 예가 된다. 1970년대에 시작된 조미료 생산 회사들 사이의 치열한 광고 경쟁의 결과였다. 생산 기술의 차이에서 시작된 과도한 광고 전쟁이 결국에는 '천연'과 '인공'에 대한 논쟁으로 번졌고, 결국에는 조미료 생산 산업 자체가 우리 사회에서 퇴출되어 버리는 사태로 이어졌다. 그렇다고 MSG가 완전히 퇴출된 것은 아니다. 오늘날 동남아시아에서 대량으로 MSG를 생산하는 우리 기업들은 국제적으로 비윤리적이라는 비판을 받고 있다. 우리 소비자들에게는 위험하다고 강조하는 조미료를 제3세계 국가의 소비자들에게는 적극적으로 공급을 하고 있기 때문이다.

4) 전문가들의 용어

전문가들이 사용하는 용어에도 심각한 문제가 있다. 식약청에서 식품첨가물 분류에 사용하는 '화학적 첨가물'과 '천연 첨가물'이 소비자들을 혼란스럽게 만드는 요인이 되고 있다. 톨루엔에서 화학적으로 합성한 '사카린'은 화학적 합성품이다. 그러나 천연 식품에서 간단한 분리 공정을 거쳐서 생산한 글루탐산 나트륨과 카제인 나트륨을 '화학적 합성품'이라고 부르는 것은 옳지 않다. 그런 용어는 글루탐산이나 카제인을 화학적으로 합성했을 경우에나 사용할 수 있는 것이다. 화학적으로 합성한 식품첨가제의 경우에도 안전성에 대한 정확한 과학적 정보와 함께 그런 첨가제를 사용할 수밖에 없는 이유도 함께 밝혀주어야 한다. 사카린의 경우에는 산업폐기물인 콜타르에서 분리한 톨루엔으로 합성을 한 식품첨가제이기는 하지만 단 것을 전혀 먹을 수 없는 당뇨환자에게는 무엇보다 중요한 효과를 발휘한다는 점을 강조할 필요가 있다.

5) 위험성에 대한 인식

위험 성분의 '허용기준'에 대한 인식도 혼란스럽다. 식약청에서 제시하는 '일일섭취허용량'(ADI)은 소비자를 위한 사회적 합의일 뿐이지 위험의 정도를 나타내는 지표가 아니다. 정부가 ADI를 비롯한 허용기준을 정하는 것은 생산과 유통을 규제하기 위해서라는 뜻이다. 만약 허용기준이 실제 위험을 나타내는 기준이라면 인종이나 국가별로 허용기준이 달라야 할 이유는 없다. 인종이나 국가에 따라 위험 성분에 노출되었을 때의 반응이 다르다는 주장은 일반적으로 성립되지 않는다. 국가별로 허용기준을 다르게 결정하는 이유는 국가별로 위험에 대한 허용 수준이 달라서가 아니라 식품의 생산과 유통에 대한 사회적 규제의 수준이 다르기 때문이다. 허용기준을 지키지 않은 식품이 생산되거나 유통되는 경우의 문제는 정부의 규제가 당초 의도처럼 시행되지 않고 있다는 것이다. 허용기준을 지키지 않았다는 사실 자체가 소비자의 안전에 직접적으로 위협이 되는 것은 아니라는 뜻이다. 고속도로의 속도제한과의 비유를 심각하게 받아들여야 한다.

4. 소비자의 인식 개선을 위한 노력

식품첨가물에 대한 잘못된 인식을 개선하기 위한 노력은 대부분 '정확한 정보의 제공'에 초점이 맞춰져 있다. 전문가와 정부가 더 정확한 정보를 더 많이 제공하기만 하면 소비

자들이 불안을 느끼지 않게 될 것이라고 믿기 때문이다. 그러나 수없이 다양한 식품과 위험 성분에 대해 정확한 자료를 충분하게 제공하는 것은 현실적으로 가능하지도 않고 효과도 분명하지 않은 것이 사실이다.

모든 가공식품에 법적으로 요구하고 있는 '표시제도'가 대표적인 예가 된다. 오늘날 가공식품에는 법적 요구에 따라 적지 않은 정보가 표시된다. 대부분 식품의 성분과 함량에 대한 정보와 특이 체질에 대한 경고가 표시된다. 그러나 과연 그런 정보가 소비자에게 도움이 되는지는 분명하게 확인하기가 쉽지 않다. 식품의 포장에 표시되는 내용에서는 어쩔 수 없이 일상생활에서 자주 사용하지 않는 전문용어를 쓸 수밖에 없다는 것이 소통의 심각한 걸림돌이 된다. 지나치게 많은 정보 중에서 정작 소비자가 알고 싶은 정보를 찾아내는 일부터가 쉽지 않다. 식약청을 비롯한 정부 기관이나 소비자 단체가 제공해주는 정보의 가치도 의심스럽기는 마찬가지다.

충분한 양의 정확한 정보를 제공함으로써 소비자의 인식을 개선하겠다는 노력은 1970년대 '과학대중화' 분야에서 경험했던 '결핍모형'(deficit model)의 한계를 무시한 것이다. 일반적으로 소비자들은 자신들이 현실을 정확하게 이해하지 못하고 있다는 전문가들의 비판을 쉽게 받아들이지 않고, 오히려 자신들도 경험에서 비롯된 상당한 수준의 정보를 가지고 있다고 믿는다. 전문가들이 자신들의 그런 경험과 능력을 무시한다고 인식하는 상황에서는 전문가들이 제공하는 정보가 아무 효과도 발휘할 수 없게 된다.

결국 식품첨가물에 대한 부정적인 인식을 개선하기 위한 노력은 단순히 정확한 정보를 제공하는 수준을 넘어서야만 한다. 그렇다고 정확한 정보의 제공이 무의미하다는 뜻은 아니다. 잘못된 과학 상식을 바로 잡으려는 노력은 반드시 필요하다. 그런 목적을 위해 정확한 과학 정보를 제공하고 소비자를 설득하려는 노력은 더욱 강화되어야만 한다.

소비자의 부정적인 인식을 바로 잡기 위한 근원적인 노력이 필요하다. 소비자가 두려워한다는 사실 자체는 심각하게 받아들여야 한다. 이유가 무엇이거나 상관없이 자신들의 두려움을 공감해주지 않는 전문가들의 노력을 긍정적인 시각으로 평가해줄 것을 기대하는 것은 잘못이다. 소비자가 느끼는 두려움의 정체와 두려움을 느끼는 이유를 정확하게 파악하려는 노력이 전제되어야만 한다. 소비자와의 진정한 소통을 위한 쌍방향 커뮤니케이션이 필요하다는 뜻이다.

식품첨가물의 정체에 대한 전혀 새로운 접근이 필요하다. 식품첨가물은 전통적으로 사용해왔던 '양념'이나 '향료'를 뜻하는 새로운 용어다. 대부분의 식품첨가물은 영양학적으로 특별한 가치가 있는 것도 아니고, 과학적으로 특별한 생리 효과를 나타내는 것도 아니다. 심지어 사카린의 경우처럼 우리가 음식과 함께 섭취하더라도 소화 과정에서 몸속으로 흡수되지 않는 경우도 있다. 그런데도 불구하고 식품첨가물을 사용하는 데는 분명한 이유가 있다. 식품의 가공 과정에서 저장성을 향상시키고, 품질이 낮은 식품의 단점을 보완해주는 역할을 한다. 품질이 낮은 식품을 먹지 말아야 한다는 주장은 윤리적으로 옳지 않은 것이다.

5. 식품의 문화적 가치

식품에 대한 과학이 중요한 것은 사실이다. 과학적으로 성립되지 않는 '괴담' 수준의 소문은 아무에게도 도움이 되지 않는다. 그렇다고 과학이 식품에 대한 모든 문제를 해결해줄 것이라는 기대는 잘못된 것이다. 인류가 과학 지식을 축적하기 전부터 생존을 위해 식품을 생산하고 소비해왔다. 그런 식품에 대한 과학적 설명은 지극히 제한적일 수밖에 없고, 그런 설명의 설득력에도 한계가 있을 수밖에 없다.

과학을 내세우는 전문가들의 정형화된 설명은 설득력을 발휘하지 못한다. 불포화 지방이 많은 오리 고기와 등푸른 생선이 나쁜 콜레스테롤을 줄여주고, 레시틴과 알파토코페롤이 풍부한 두부가 어린이의 성장, 두뇌 발육, 치매 예방에 좋다는 식의 주장은 과학적으로 분명하게 확인된 것이라고 하기도 어렵다. 소비자들에게 익숙하지 않은 화학 성분과 생리작용을 들먹이는 설명은 식품에 대한 잘못된 인식만 심어줄 뿐이다.

식품의 진정한 가치는 과학이 아니라 문화와 전통에서 찾아야 한다. 전주가 유네스코 음식 창의도시로 지정된 것은 전주 음식의 과학성 때문이 아니었다. 조선시대 궁중과 양반

가의 '전통', 개운한 국물의 '맛', 그리고 식자재의 '조화와 균형'이 높은 평가를 받았기 때문이다. 프랑스 음식이 인류 무형문화유산으로 지정된 것도 역시 건강에 좋아서가 아니라 개인과 이웃의 삶에서 가장 중요한 순간을 기념하기에 좋은 문화적 전통이 담겨 있기 때문이었다.

실제로 식품은 문화와 전통의 산물이다. 간장, 된장, 김치를 개발한 우리 조상들이 발효의 과학적 가치를 이해하고 있었던 것은 아니다. 요구르트를 개발했던 중앙아시아의 유목민이나 치즈를 개발했던 유럽의 백인들도 유산균이나 단백질의 과학적 특성을 이해하고 활용하려던 것이 아니었다. 현재의 시각으로 과거를 해석하는 것은 지극히 잘못된 역사 해석이다.

대부분의 전통 식품과 요리법은 자연 환경이나 문화와 깊은 관련이 있다. 프랑스의 식품역사학자 마귈론 투생-사마의 ·『먹거리의 역사』(이덕환 역, 까치, 2002)가 그런 사실을 분명하게 보여준다. 실제로 주어진 자연 환경에 적응하기 위한 노력이 새로운 식품과 요리법의 등장에 가장 중요한 요소였다. 우리가 전통적으로 사용해왔던 식품에는 거의 대부분 인류 문명의 발생과 관련된 다양한 신화가 전해지고 있다는 사실도 기억할 필요가 있다. 식품이나 요리법의 문화적 의미와 가치를 무시하고 기능성만을 강조하는 자세는 반드시 바로 잡아야 한다.

6. 결론

식품첨가물을 포함한 가공식품에 대한 부정적인 사회적 인식은 반드시 바로 잡아야만 한다. 선정적인 보도를 일삼는 언론, 기능성만 강조하는 전문가, 안전성에만 집착하는 정부가 모두 달라져야 한다. 식품과 요리법이 과학의 산물이 아니라 문화의 산물이라는 인식을 출발점을 삼을 필요가 있다. 식품의 기능성과 과학성을 지나치게 강조하는 과정에서 만들어진 거품을 제거하기 위해서는 그런 노력이 반드시 필요하다. 실제로 외국에서는 우리의 경우처럼 식품의 기능성을 앞세우는 경우를 찾아보기 어렵다. 식품 원료의 생산 과정을 자세하게 소개해주고, 식품이나 요리법이 어떤 문화적 환경에서 등장하게 되었고, 우리의 실생활에 어떤 영향을 주었는지에 대한 인문학적 설명이 필요하다.

모든 식품이 안전해야 한다는 것은 우리의 희망일 뿐이다. 그렇다고 모든 식품이 위험하다고 주장할 수는 없다. 식품의 위험성에 대한 사회적 인식도 개선할 필요가 있다. 식품첨가물을 '천연'이나 '인공'으로 분류하는 것은 식품의 위험성과는 아무 상관이 없는 것이다. 천연 식품이라고 모두 안전한 것도 아니고, 인공 첨가물이라고 모두 위험한 것도 아니다. 식품을 구성하고 있는 모든 화학 성분은 그것이 무엇이거나 상관없이 지나치게 많이 섭취하면 반드시 생리적으로 문제가 되는 법이다.

식품의 안전성을 보장해주기 위한 적극적인 노력도 중요하다. 허용기준의 의미에 대한 인식 개선이 무엇보다 중요하다. 허용기준은 소비자의 안전보다 식품의 생산, 유통, 소비의 과정을 법률적으로 규제하기 위해 필요한 것이다. 허용기준을 넘었다고 곧바로 문제가 되는 것도 아니고, 허용기준을 넘지 않았다고 반드시 안전한 것도 아니다. 허용기준이 정해져 있지 않다고 해서 100% 안전하다는 주장도 사실과 크게 다르다. 대부분의 사람들은 땅콩, 복숭아, 새우를 많이 먹어도 아무런 문제가 없다. 그러나 알레르기 반응을 보이는 사람의 경우에는 사정이 달라진다. 누구나 먹어도 되는 땅콩이나 복숭아를 먹고 목숨을 잃어버리는 경우도 있는 것이 현실이다.

식품의 과학적 가치보다는 문화적 가치에 더 많은 관심을 가질 필요가 있다. 식품에 대한 낯선 과학적 설명이 소비자들을 긴장시키는 요인이 되고 있다. 술이나 젓갈은 국제암연구소(IARC)에서 인체 발암성이 확인된 '1군'(Group 1)으로 분류되는 발암물질이다. 그럼에도 불구하고 우리가 술이나 젓갈에 대해 심한 거부감을 갖지 않은 것은 문화적 인식 때문이다. 실제로 술이나 젓갈 때문에 암에 걸리는 경우가 있다는 과학적 사실에도 불구하고 우리가 전통적으로 이어받은 먹거리라는 사실이 우리는 안심하도록 만들어준다는 뜻이다.