

보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 10. 31.(월)
담당 부서	식품기준기획관 첨가물기준과	책임자	과 장 박성관 (043-719-2501)
		담당자	연구관 선남규 (043-719-2502)

대체식품의 식감을 향상시키는 메틸셀룰로스 사용기준 확대

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시안 행정예고 -

- 식품의약품안전처(처장 오유경)는 식물성 원료를 이용한 대체식품 제조 시 고기와 유사한 식감을 내는 역할을 하는 식품첨가물인 메틸셀룰로스의 사용기준을 확대하는 내용 등을 담은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시안을 10월 31일 행정예고합니다.
 - 이번 개정안은 소비자 기호에 맞는 식품을 제조하기 위해 필요한 식품첨가물의 사용기준을 확대하고 식품첨가물 사용 현실을 고려해 합리적으로 제조기준을 개정하는 한편, 오용 우려가 있는 식품첨가물의 사용기준을 정비하기 위해 마련됐습니다.
- 주요 내용은 ①메틸셀룰로스의 사용기준 확대 ②효소제의 제조기준, 보존유통 기준, 사용기준 개정 ③합성향료물질의 이명 추가와 알긴산나트륨 등 10품목의 시험법 정비 등입니다.
 - ① 최근 채식 위주의 식단을 선호하는 소비자가 늘어나면서 콩, 밀 등 식물성 원료를 이용한 다양한 대체식품 개발이 요구되고 있습니다.
 - 이에 따라 고기의 식감을 느낄 수 있도록 돕는 메틸셀룰로스의 사용기준을 현행 식품의 2% 이하에서 기술적 목적 달성에 필요한 최소량까지로 확대합니다.

- 참고로 메틸셀룰로스는 국제적으로 일일섭취허용량(ADI)을 정하지 않을 정도로 안전한 식품첨가물로 제외국에서도 사용량을 제한하고 있지 않습니다.

* 일일섭취허용량(ADI): 사람이 평생 매일 먹어도 유해한 영향이 나타나지 않는 체중 1kg당 최대섭취량

- ② 식품을 제조할 때 식품 원료 성분의 분해 등을 위해 사용되는 효소제에 대해 ▲고정화 효소제* 제조를 위한 제조기준 신설 ▲효소제의 보존·유통기준 확대 ▲효소제를 올바르게 사용하기 위한 일반사용기준 마련 등 규정을 정비합니다.

* 고정화 효소제(Immobilized enzyme) : 효소를 지지체에 고정시켜 연속적으로 사용할 수 있도록 제조된 형태

- (제조기준) 기존 효소제보다 사용이 간편하고 여러번 사용할 수 있는 장점이 있는 고정화 효소제를 사용할 수 있도록 제조 성분 등을 규정한 제조기준을 신설합니다.
- (보존·유통기준) 그간 효소제는 효소 활성 유지를 위해 열과 빛을 동시에 차단할 수 있는 ‘냉암소’에서 보존유통하도록 기준을 설정했으나, 최근 실온 유통이 가능한 제품*이 생산됨에 따라 효소의 활성이 유지된다면 제조자가 제시한 조건으로 유통할 수 있도록 보존·유통기준을 확대합니다.

* 효소의 특성에 맞는 안정제 첨가, 분말화 등 기술 적용

- (사용기준) 최근 효소제를 첨가한 식품을 효소식품*으로 오인할 수 있게 광고하는 사례가 있어, 효소제를 식품 제조·가공 공정에서 분해 등 원래 목적에 맞게 사용하도록 일반사용기준에 명확하게 규정합니다.

* 식물성 원료에 식용미생물을 배양시켜 효소를 다량 함유하게 한 식품

- ③ 아울러 펜콜(Fenchol) 등 합성향료물질 4종에 대해 국제적으로 통용되고 있는 다른 명칭까지 추가하고, 시험법의 정확성을 향상시키기 위해 알긴산나트륨 등 10종의 시험법을 정비*합니다.

* 산성피로인산칼슘, 염기성알루미늄인산나트륨 등 시험조건 명확히 개선, 메틸테트라히드로엿산글루코사민의 정량계산식 개선

- 식약처는 앞으로도 식품 제조에 사용되는 식품첨가물을 안전하게 관리하고, 소비자의 기호에 맞는 식품을 제조하는 데 필요한 다양한 식품첨가물의 사용기준을 합리적으로 정비하기 위해 최선을 다하겠습니다.
- 자세한 내용은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 법령·자료 > 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대해 의견이 있는 경우 12월 30일까지 제출할 수 있습니다.