



## 인공감미료 “아스파탐” 발암가능 물질로 분류확정!!

세계보건기구(WHO)가 7/14일 인공감미료 설탕의 200배의 단맛을 내는 '아스파탐'을 '발암가능물질'로 분류했다.(아이스크림,음료,캔디,제로콜라등 사용)

하지만 발암과 아스파탐 사이 관련성에 대한 연구가 부족하다는 점을 한계로 들며 1일 허용량은 유지하기로 했다.

WHO 산하 국제암연구소(IARC)와 WHO·유엔식량농업기구(FAO) 공동 산하기구인 식품첨가물전문가위원회(JECFA)는 아스파탐 유해성 평가 결과를 담은 보도자료에서 발암가능물질 분류군인 2B에 아스파탐을 포함하기로 했다고 밝혔다.

IARC는 발암 위험도에 따라 1군(확정적 발암 물질), 2A(발암 추정 물질), 2B(발암가능물질), 3(분류불가) 등으로 분류하는데,1군:술,담배,가공육, 2A: 적색고기,고온튀김등, 2B군은 발암 가능성이 있지만 증거가 충분치 않은 경우에 해당한다. 김치, 피클 등 절인 채소와 커피 등이 해당 군에 속한다.

또 일일섭취허용량을 체중 1kg당 40mg으로 재확인한다고 밝혔다. 체중 70kg의 성인이 아스파탐 함유량이 200~300mg의 탄산음료를 하루에 9~14캔 넘게 마시면 허용치를 초과하게 된다고 이 기관들은 설명했다.

이들은 기존 1일섭취허용량을 유지한 이유에 대해 "우리가 평가한 데이터들은 아스파탐의 기존 1일섭취허용량을 변경할 충분한 이유를 제시하지 못한다고 결론 내렸다"고 전했다.

두 기관은 아스파탐의 암 관련성을 따져본 기존 연구논문과 각국 정부 보고서, 식품 규제를 위해 수행된 기타 연구 등 다양한 출처에서 수집된 데이터를 기반으로 아스파탐의 유해성을 살폈다.

하지만 "아스파탐이 인간에게 발암 위험을 초래하는지를 따지기 위해서는 더 많은 연구가 필요하다"며 이번 연구의 한계점을 지적했다.

프란체스코 브랑카 WHO 영양·식품안전국장은 "식품회사들이 아스파탐을 대체할 다른 감미료를 찾는 방안도 고려하지 말라고 조언하고 있다"며 "감미료를 사용하지 않고도 여전히 맛있을 수 있도록 제품의 제형이나 성분 선택을 바꾸기를 권한다"고 강조했다.