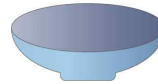




식품을 담는 그릇



1. 사기그릇

사기그릇은 점토로 그릇의 형체를 만든 뒤에 고온에 불에 굽고 유약을 칠하여 다시 구웁니다. 유약을 바르고 1000℃가 넘는 고온으로 구우면 기공이 생기며 그릇은 숨을 쉬게 됩니다. 그러나 800℃이하의 저온에서 구워진 그릇은 산도가 높은 식품을 담으면 납 성분이 용출됩니다. 그러므로 케첩이나 산도가 높은 식품을 사기그릇에 담아 장기간 보관하지 않도록 합니다.

떡배기는 따뜻한 음식이 오랫동안 유지되어 찌개류에 사용되며, 세척할 때는 가급적 세제를 사용하지 않거나 희석된 세척액으로 재빨리 닦아 흐르는 물로 충분히 헹궈줍니다. 고온에서 구우면서 생긴 기공사이로 세제가 흡수되었다 찌개가 끓을 때 세제 성분이 용출된다고 합니다.

● 할머니의 손맛 장독대 : 장독을 만드는 재료인 흙은 입자 크기가 불규칙하여 굽는 과정에서 이 입자로 인해 아주 작은 공간을 만들어냅니다. 이 숨구멍은 공기는 투과하지만 물이나 그 밖의 내용물은 통과하지 않아 김치나 젓갈, 장을 저장해두면 독 바깥의 신선한 산소들이 끊임없이 공급되어 발효작용을 돕습니다. 또한 공기 순환도 원활하여 음식의 신선도가 오래 유지됩니다.



2. 법랑 그릇

금속표면에 유리질 유약을 발라서 만든 그릇으로 냄비, 컵, 그릇에 다양하게 사용됩니다. 단단하기만 한 금속에 다양한 색상의 유리질을 발라 열에도 잘 견디고, 형형색색의 아름다움을 줍니다. 그러나 겉 부분 이 충격에 약해 잘 깨지며, 내부의 금속부분이 드러난 경우에는 사용하지 않는 것이 좋습니다.

3. 유리 그릇

100% 유리가 아닌 크리스탈 유리는 제품의 광택을 높이기 위해 납 성분이 첨가 될 수 있습니다. 장시간 음식을 보관하면 납 성분이 용출될 수 있습니다. 전자레인지에 사용할 경우에는 강화유리로 된 용기를 사용하도록 합니다.



4. 알루미늄 냄비와 호일

알루미늄 냄비는 양은냄비라고도 불리며 열전도가 높아 빨리 끓어 라면을 조리하는데 사용됩니다. 알루미늄은 산 성분과 만나면 쉽게 부식되어 성분이 용출됩니다. 토마토나 양배추처럼 산도가 높은 식품을 알루미늄호일로 덮어 조리하지 않도록 합니다. 또한 매실 절임, 장류 등 산이나 염분이 많은 식품도 알루미늄 용기에 장기간 보관하지 않습니다.

5. 플라스틱 용기

플라스틱 용기는 투명하고 가벼워서 가정 내 식기부터 일회용용기, 도시락 용기로도 많이 이용됩니다. 플라스틱은 흡집이 나거나 깨진 경우 환경 호르몬이 용출되거나 미생물의 오염가능성이 있습니다. 전자레인지에 이용할 때는 전자레인지 전용용기나 사기그릇을 이용합니다. 세척 시에도 부드러운 스펀지나 수세미를 이용하여 닦아 주며, 흡집이 난 용기는 사용을 중단하도록 합니다.

6. 스테인리스 용기

스테인리스는 가격이 높으나, 녹이 슬지 않아 조리기구로도 많이 사용됩니다. 스테인리스는 온도의 변화에 민감하므로 뜨거운 열을 가하다 갑자기 찬물로 닦으면 내구성이 떨어집니다. 재질이 강하더라도 철수세미는 흡집이 생기므로 부드러운 수세미로 닦아 줍니다. 냄비가 탄 경우에는 사과, 귤껍질과 식초를 넣고 끓인 후 부드러운 수세미로 닦아줍니다. 27종으로 만들어진 스테인리스가 좋으며, 급식에서 사용되고 있습니다.

[출처 : KISTI의 과학향기 칼럼, ebs동영상, 두산백과, 식약처]



음식을 담은 플라스틱 이야기

1. 20세기 기적의 소재: 플라스틱



인류의 역사를 석기시대, 청동기시대, 철기시대로 구분한다면 현대는 플라스틱시대라 할 수 있습니다. (플라스틱의 원료는 원유에서 나오며,) 고해상도의 반도체, 화려한 색감의 LCD, 초극세사와 기능성 섬유 등 모두 플라스틱의 발명으로 탄생된 혁신적인 제품들입니다. 일상생활 속에서도 물병, 라면 용기, 일회용음료수잔, 도시락용기 등 플라스틱의 사용으로 인하여 간편한 삶이 가능해졌습니다.

2. 플라스틱의 역사: 당구공

플라스틱의 역사는 당구공에서부터 시작됩니다. 19세기에 미국 상류사회의 유행스포츠인 당구에 사용된 당구공은 아프리카 코끼리 상아를 재료로 사용하였습니다. 코끼리의 수가 급감하면서 당구공의 가격이 폭등하기 시작하여 대체품으로 플라스틱 당구공이 발명되었습니다. 이후에도 다양한 소재의 플라스틱의 발명으로 값비싼 천연재료를 대체하게 됩니다.

3. 플라스틱과 환경호르몬

환경호르몬이란 우리 주변에 존재하는 화학물질 중 우리 몸에 들어와 호르몬과 유사하게 작용하거나 호르몬의 작용을 방해 또는 억제하는 등 정상적인 호르몬의 작용에 교란을 일으키는 물질을 말하며, 내분비 교란물질이라고 불립니다. 우리나라에서 **비스페놀A**와 **프탈레이트**는 위험한 환경호르몬 물질로 분류되어 있습니다. 젓병, 오리장난감, 일회용라면용기, 일회용도시락용기 등에서 환경호르몬이 검출되어 논란이 되었지요. 2012년 7월부터 비스페놀A가 사용된 젓병의 제조 및 수입을 전면 금지하였으며, 장난감의 소재는 친환경 소재를 사용하고 있습니다.

4. 음식을 담은 플라스틱, 안전할까요?

식중의 플라스틱 식기는 95%가 PP재질이 사용됩니다. PP재질은 부드러운 소재로 단단한 플라스틱을 부드럽게 만드는 프탈레이트가 들어있지 않아 안전합니다. 또한 유통되는 식기는 식품의약품안전처의 기준의 적합판정을 받게 되어 있습니다. 플라스틱 용기의 바닥에 재활용마크를 확인하면 소재를 확인할 수 있습니다. PE(PETE)는 페트병에 주로 사용됩니다. PP는 100℃에도 잘 견디며 텀블러나 식품보관용기에 사용됩니다.



● 재활용되었던 일회용용기 컵, 왜 재사용은 위험할까요?

일회용 용기에 사용된 폴리스티렌(PS)소재는 투명도가 우수하고 단단하지만, 기체 투과성과 열을 받으면 유해물질이나 환경호르몬이 노출될 수 있습니다. 또한 재사용하면서 유해물질의 노출 빈도를 높이고 용기에 담았던 식품과 함께 몸으로 들어갈 수 있기 때문이지요.

● bio plastic

바이오플라스틱은 박테리아나 미생물에 의해 분해되는 천연소재로 이용해서 만듭니다. 주로 옥수수전분으로 만들어집니다. 플라스틱의 원료인 원유의 고갈과 반영구적으로 분해되지 않던 플라스틱의 단점을 보완한 소재입니다. 휴대용 물병의 소재로도 이용되고 있습니다.



5. 플라스틱용기의 안전한 사용법

- 식품 구매 시 용기의 바닥에 재활용 마크를 확인해요.
- 기름진 음식을 데울 때 공업용 랩은 피해요.
- 편의점 음식을 전자레인지에 데우기 전에 뚜껑도 가열로부터 안전한 재질인지 확인해요.
- 수세미에 긁히거나 표면이 벗겨진 플라스틱 용기는 사용하지 말아요.
- 페트병을 재사용, 뜨거운 물 붓기, 열려서 사용하는 것은 피해요.

[출처 : 대한의사협회환경건강분과위원회, 식품안전정보포털]
