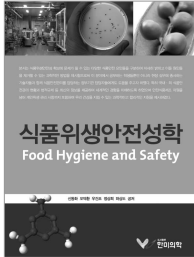


식품위생안전성학



신동화, 오덕환, 우건조,
정상희, 하상도 공저,
2011년3월,
도서출판 한미의학

한국식품과학회 명예회원
이철호

우리가 매일 먹어야 하는 음식의 위생과 안전성을 확보하는 일은 인간사에서 가장 중요한 일이라고 할 수 있다. 인류는 식량의 안전성을 평가하고 확보하기 위해 부단히 노력해 왔고, 동북아 농업의 신으로 알려진 신농씨의 전설에서도 엿볼 수 있는 것처럼 직접 먹어보고 안전성을 확인하느라 수많은 사람들이 희생되기도 했다. 그러던 것이 과학기술의 발전으로 식품의 성분을 분석하고 정량하게 되면서 독성물질을 발견하게 되고 이들을 사람이 아닌 동물실험으로 안전성을 평가하게 되었다. 1940년대부터 독성학이 하나의 학문체계로 발전하여 주로 약학분야에서 중요하게 다루어 왔다.

식품첨가물의 사용이 보편화되면서 1950년대 중반에 식품의 ADI(일일섭취허용량) 개념이 만들어 졌으나 식품의 안전성평가방법이 식품학의 주요 과제로 대두된 것은 1980년대 이후이다. 우리나라에서는 식품위생학이 1970년대부터 대학의 식품관련학과에서 강의 되었으나 식품안전성학 서적은 2008년도에 고 이서래 교수님의 유작으로 출판된 “식품안전성(자유아카데미)”이 처음이다. 그 후 한국과학기술한림원(KAST)에서 2009년 8월 미국과학한림원(USNA)과 공동 주최한 ‘식품의 안전성에 대한 과학적 평가’ 심포지엄 내용을 우리말로 출판한 “식품의 안전성평가(한국과학기술한림원)”가 단행본으로 나와 있다.

이번에 출판된 “식품위생안전성학(도서출판 한미의학)”은 기존의 식품위생학에 식품안전성학을 보강한 명실상부한 식품안전과학(Science of Food Safety) 교재라는 점에서 높이 평가하고 싶다. 식품안전과학은 먹을수 있다는 전제 또는 먹어야한다는 전제를 가지고 시작하는 것이므로 약학에서 다루는 독성학(Toxicology)과는 차별된다. 식품안전과학에서는 독성학의 자료를 참조하여 다성분계의 종합적(Holistic)인 평가와 관리를 목표로 한다. 이러한 관점에서 본서는 미생물학적, 화학적 및 물리학적 위해요소와 이들에 대한 위해평가 및 관리방안을 체계적으로 기술하고 있다. 특히 최근 우리사회에서 크게 논란이 되고 있는 조사식품, GM식품, 이물의 문제를 심도 있게 다루어 식품의 가용성을 저해하는 국민적 오해를 불식시키는 데에도 크게 기여할 것으로 보인다. 이 책은 또한 식품기술사 시험 기출문제를 매 장마다 마지막에 수록하여 대학이나 대학원 과정의 교재로 대단히 유용하도록 만들어져 있다.

식품안전과학은 전 세계적으로 1990년대부터 과학적인 체계를 갖추고 본격적으로 연구된 학문분야이다. 2009년도 과학기술한림원이 발표한 ‘한림원의 목소리 - 식품안전성, 과학이 말하게 하자’에서도 식품안전성학은 다학문적인 접근이 필요한 새로운 학문분야이므로 이 분야의 학술진흥을 위한 정부의 지원과 학계의 노력이 필요하다고 제안하고 있다. 새로 출판된 ‘식품위생안전성학’이 대학교재로 또한 식품안전관리에 관여하는 모든 분들의 필독도서가 되어 우리나라 식품안전과학을 발전시키는데 크게 기여하기를 기원하는 바이다.