

벌꿀에 대한 피롤리지딘 알칼로이드 안전정보

Q1. 피롤리지딘 알칼로이드란 무엇인가요?

A. 피롤리지딘 알칼로이드(Pyrrolizidine Alkaloids)는 외부로부터 자신을 보호하기 위해 식물이 생성하는 물질로, 사람의 간을 손상시키는 자연 독소로 알려져 있습니다.

피롤리지딘 알칼로이드는 자연계에서 약 6,000여종 이상의 식물에 존재하며, 주로 국화류, 콩류, 허브류에서 발견되고 있습니다.

Q2. 벌꿀에 피롤리지딘 알칼로이드는 얼마나 들어있나요?

A. 식약처에서 아카시아꿀, 밤꿀, 잡화꿀 등 200개 벌꿀을 조사한 결과, 피롤리지딘 알칼로이드 함유량은 평균 5 ppb($\mu\text{g}/\text{kg}$)로 위해우려가 없는 수준이었습니다.

(ppb($\mu\text{g}/\text{kg}$)는 10억분의 1을 의미합니다.)

Q3. 벌꿀을 먹어도 괜찮을까요?

A. 벌꿀 섭취에 의한 피롤리지딘 알칼로이드의 위해 가능성은 낮은 수준이지만, 피롤리지딘 알칼로이드에 의한 독성은 주로 태아와 유아에게 민감한 것으로 알려져 있어 임신·수유부와 영·유아는 벌꿀 섭취에 주의가 필요합니다.

Q4. 벌꿀을 자녀에게 먹일 때 주의해야하는 것은 무엇인가요?

A. 1세 미만의 아기는 피롤리지딘 알칼로이드뿐만 아니라 ‘영아 보툴리누스증 (Infant Botulism)’ 식중독을 예방하기 위해서도 벌꿀을 먹이지 않는 것이 좋습니다.

특히, 유칼립투스꿀은 아카시아꿀, 밤꿀 등 다른 벌꿀에 비해 피롤리지딘 알칼로이드 함유량이 높은 편이므로 임신·수유부와 어린이는 가급적 섭취하지 않는 것이 좋습니다.

Q5. 다른나라에서는 어떻게 관리하고 있나요?

A. 벌꿀에 피롤리지딘 알칼로이드 기준을 설정하여 관리하는 국가는 없으며, 식약처에서는 지속적으로 피롤리지딘 알칼로이드의 오염도 및 섭취량을 평가하여 벌꿀 섭취로 위해가 발생하지 않도록 철저히 관리해 나갈 계획입니다.