안전한 식·의약 생활을 위한

컨슈머 뉴스레터

2021.5.28.(금) Vol.5 / issue 22

혈관·힘줄, 네가 왜 고기에서 나와?

햄이나 치킨 텐더 속 가늘고 긴 물질.. 혹시 이물?

돼지고기 또는 닭고기 햄, 치킨 텐더 같은 육가공품에서
'속이 빈 원통형 또는 가늘고 길죽한 형태의 물질'이 나와
기생충이나 벌레로 오해하는 경우가 있는데요

햄이나 소시지, 양념육 등에는 식육의 근육조직 외에도
혈관, 힘줄, 신경, 피부 등 기타 조직이 포함될 수 있어요



도장 찍힌 돼지고기는 먹어도 되나요?

돼지고기나 소고기를 먹을 때 도장 표시를 보고
찜찜해서 버려야겠다고 하는 분들이 종종 계신데요

하지만, 이 도장은 식육의 **도축검사 합격도장(검인)**으로
식용색소를 사용하고 있기 때문에 **인체에 해로운 것이 아닙니다**



소시지 껍질, 벗기고 먹어야 하나요?

소시지를 만들때 **케이싱(껍질)의 소재에 따라 식용과 비식용으로 구분**될 수 있어 이를 잘 확인하고 먹어야 합니다

- 비식용 케이싱은 한글표시사항에 비식용으로 표시

돼지창자, 콜라겐과 같은 케이싱은 먹을 수 있는 식용이지만
셀룰로오스, 합성수지로 된 케이싱은 먹을 수 없는 비식용이므로
반드시 제거하고 섭취해야 해요



식품의약품안전처