

# 무첨가 표시 제품은 건강한 식품이다?

## 무첨가 마케팅에 대하여



### NO 무첨가 표시 제품이란?

· 네거티브 마케팅 : 금기시되는 소재를 활용하거나 사물의 부정적인 측면을 사용해 광고의 효과를 내는 것

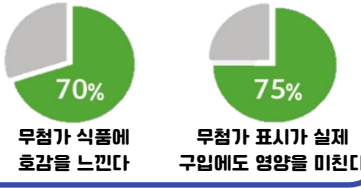
- ✓ 무첨가 표시 제품은 상품의 포장지에 '보존료 무첨가', '산화방지제 무첨가' 등 식품첨가물이 들어 있지 않다는 표시를 한 상품을 말합니다. 식품첨가물이 들어 있지 않은 건강한 식품이라는 이미지를 주는 마케팅 수단으로 무첨가 표시는 마치 건강한 식품처럼 보이게 하지만, 실제로는 식품첨가물에 대한 불안감을 이용한 네거티브 마케팅 수단일 뿐이며, 무첨가 표시는 건강한 식품의 판단 기준이 될 수 없습니다.

### 소비가 무첨가 표시 제품을 선호하는 이유는?

- ✓ 식품첨가물이 전혀 없는 제품이라고 생각해서
- ✓ 식품첨가물은 몸에 해롭다고 생각해서
- ✓ 무첨가 표시 제품은 건강한 식품이라고 생각해서



대개 식품첨가물을 하면 부정적인 인식이 있다 보니 무첨가 식품이 선호되고 있다



### ? 식품표시에 무첨가로 표시되는 식품첨가물은 어떤 것이 있나요?

- ✓ 무첨가로 표시되는 식품첨가물은 보존료, 산화방지제, L-글루탐산나트륨(MSG), 팽창제, 산도조절제, 향료, 색소 등이 있습니다. 국내 식품에 사용되는 첨가물은 식품의약품안전처에서 과학적인 평가를 통해 지정된 것이며, 국민의 섭취수준이 1일 섭취 허용량을 넘지 않도록 지속적으로 평가 및 관리되고 있습니다

### Q 식품 및 영양성분 표시 확인하기

제품에 무첨가라고 쓰여 있어도 표시된 몇 가지 첨가물은 빼고, 다른 첨가물이 들어있는 경우가 많습니다. 식품첨가물을 올바르게 섭취하기 위해 식품포장 겉면에 적힌 식품 표시를 확인하는 습관을 갖도록 하고, 식품업계 '무첨가' 마케팅에 현혹되지 않도록 합니다.

- ✓ 대표적인 가공식품인 햄과 소시지. 색소를 고정하는 아질산염이 독성으로 사용이 규제되자 선인장에 기생하는 연지벌레에서 추출한 코치닐색소, 락패각층에서 추출한 락색소 등으로 대체하고 있습니다. · 코치닐색소는 세계보건기구(WHO)가 알레르기 유발 의심 물질로 분류한 성분
- ✓ '무설탕'이라고 광고하는 장류. 그러나 간장에는 설탕보다도 해롭다고 알려진 액상과당이, 초고추장에는 올리고당, 구연산 등이 첨가돼 있습니다. 액상과당은 당뇨와 비만의 원인이 됩니다.
- ✓ 보존료, 즉 방부제를 넣지 않았다는 어린이 식품. 방부제를 대체하는 산도조절제가 들어있습니다. 산도조절제는 인체에 축적되면 아토피, 빈혈, 골다공증 등의 유발 우려가 있습니다.
- ✓ 식품첨가물의 대명사였던 MSG의 경우 2015년 7월부터 'MSG 무첨가' 표현이 금지되었지만 L-글루타민산나트륨이라는 이름으로 여전히 많은 식품에 쓰이고 있습니다.

