

버거킹·맥도날드가 패티 직화 멈춘 이유

30여 년 전만 해도 패스트푸드 가게의 조리 형태는 햄버거 속 패티를 직화하여 '불맛'을 냈다. 그런데 1997년 이후 이런 조리 형태는 사라졌다. 미국 정부가 요리 과정에서 발생하는 미세먼지 즉, '요리 매연'을 저감하기 위해 규제를 시작한 것이다. 고기를 불에 직접 달게 굽는 방식과 판 위에서 굽는 방식은 발생하는 미세먼지가 10배 이상 차이가 난다.



▲ 철판 요리 식당의 요리사 호흡 공간에서 가장 많은 요리 매연이 발생한다. 사진=shutterstock

고기를 구울 때는 군침이 돌 뿐, 마스크 생각이 나지는 않는다. 조리 과정에서 발생하는 맛있는 냄새 속 초미세먼지가 가득하다는 생각은 잘하지 못한다. 조리 과정에서 발생하는 '요리 매연'은 초미세먼지의 일종으로 세계보건기구(WHO)가 정한 1군 발암물질이다. 한국인이 좋아하는 삼겹살을 먹기 위해 삼겹살 집에 갈 때마다 담배 100개비를 피는 꼴이라는 분석도 있다.

■ 요리 매연 없애는 가장 효과적인 방법

요리 매연 노출은 호흡기 건강, 폐 기능, 심혈관 건강, 두뇌 활동 등에 부정적인 영향을 미친다. 사용하는 화기(가스레인지, 인덕션 등)와 메뉴, 조리 방법 등에 따라 방출되는 입자의 양은 달라진다. 가령, 튀김은 삶기, 찌기, 볶기 등에 비해 가장 많은 입자와 유해 화학물질을 방출한다. 1m³당 745μg의 입자를 방출하는데, 이는 자연 환기가 되는 주택에서 발생하는 양에 비해 90배 더 높은 수준이다.

미국 카메기멜론대 연구진은 가정에서 조리하는 동안 초미세먼지(PM2.5)가 배출되는 양상을 분석했다.

연구진은 면적 32.6m²인 1베드룸 아파트 형태의 주거용 모듈을 제작했다. 인덕션 위에는 스토브후드를, 거실과 침실에 2개의 공기청정기를, 욕실에는 환풍기를 설치했다. 이 공간에서 연구진은 5단계의 열로 팬을 1분 동안

예열한 뒤, 베이컨 4조각의 앞뒷면을 각각 5분씩 구웠다. 그 결과 PM2.5 농도는 조리를 중단한 이후 급격히 감소했지만, 약 2시간 정도 실내 공간에 머물렀다.

■ 요리 매연 가장 많이 방출하는 메뉴는 '철판요리'

그렇다면 어떤 메뉴를 조리할 때 가장 많은 요리 매연이 방출될까. 중국 상해교통대 연구진은 상업용 주방에서 요리사들의 호흡기 질환에 영향을 미치는 조리 방식을 분석하고자 요리사의 호흡 공간에서 초미세먼지 농도를 측정하는 실험을 했다. 중화요리, 양식, 치킨, 철판요리(데판야키), 바비큐, 전골 요리를 판매하고 있는 식당에서 초미세먼지 배출 특성을 측정했다. 요리사가 호흡하는 장소에서 측정한 초미세먼지 농도는 철판 요리 식당에서 가장 높았다. 1분당 7.7mg 수준의 초미세먼지가 방출됐다. 그 뒤는 중화요리, 양식, 치킨, 바비큐, 전골 요리 순으로 나타났다.

상해교통대 연구진의 분석에 따르면 상업용 주방에서 요리하는 남녀 요리사의 연평균 PM2.5 흡입량은 일반인에 비해 각각 4.83배, 4.33배 높았다.

대림 마루

모든 비즈니스 상업용, 일반 주택, 신축건물 등등
최고급 정품 독점 디자인 제품
최저 가격 보장과 완벽 시공



*****특별세일*****
도매, 소매 최고급 제품! 100% 방수!
\$1.99 부터

모든제품은 품질보증서와 함께 Lifetime warranty를 드립니다.
무료견적 전화: **714.833.9944**
13564 Imperial Hwy. #A, Santa Fe Springs, CA 90670

어바인 Total Care 임플란트 치과

시니어 스페셜!

**65세 이상 메디케어로 받치,
뼈이식등 구강외과 혜택 가능**

메디케어 인증 병원
컴퓨터 가이드 임플란트 시술로 무절개,
무통증, 빠른 회복, 치과공포 있으신 분
정맥마취로 자면서 치료 가능



James Kim 치과
949.727.0777
한국어문의 949-702-7811
113 waterworks way #220
Irvine, CA 92618
74420 Hwy. 111 Suite 1, Palm Desert, CA 92260
760.779.5662 (팜스프링 지점)