

GMO? 우리 학교는 Non-GMO!

GMO란?

GMO(Genetically Modified Organism)란 유전자 조작 또는 재조합 등의 기술을 통해 재배·생산된 콩나물, 콩, 감자 등을 원료로 만든 식품을 말합니다.

유전자란 생명체의 특징을 담고 있는 유전 정보를 전달하는 인자로 머리카락 색깔, 키, 혈액형, 생김새 등이 유전자에 따라 결정됩니다. 즉 유전자 재조합이란 한 생명체의 유전자를 다른 생명체의 유전자와 결합하여 원하는 특징을 가지도록 만드는 일입니다. 이런 기술로 만들어진 식품을 유전자 재조합 식품이라고 합니다.



GMO 문제점

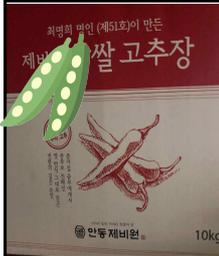
세계 최초의 유전자 재조합 식품은 1994년에 미국에서 개발된 '무르지 않는 토마토'입니다. 그 뒤 유전자를 재조합한 옥수수, 콩, 감자 등이 계속 개발됐습니다. 하지만 유전자 재조합 식품은 유전자를 조합하면서 어떤 물질이 만들어지는지 정확하게 알 수 없어 그 과정에서 해로운 물질이 생길 수 있다고 합니다. 그러므로 사람이 유전자 조작 식품을 먹으면 예상치 못한 문제가 생길 수도 있고, 새로운 종류의 식물이기 때문에 기존의 생태계를 파괴할 가능성이 있어 예상치 못한 환경 문제를 일으킬 수 있습니다.

GMO 식품은 어디에 들어있나요?

우리나라에서는 유전자 재조합 식품인 옥수수와 콩을 수입해서 전분과 물엿, 식용유, 술, 과자, 음료, 간장 등을 만드는 데 쓰고 있습니다. 하지만 유전자 재조합 식품의 안전성에 논란이 일면서 2001년부터 두부, 된장, 고추장 같은 콩으로 만든 식품과 옥수수로 만든 식품, 빵 등 27개 식품에 '유전자 재조합 식품 표시제'를 실시하고 있습니다.

식품에 유전자 재조합 식물을 이용했는지 표시하여 소비자가 정확하게 알고 식품을 고를 수 있도록 한 것입니다. 그러므로 식품을 살 때는 현명한 소비자가 되어야 합니다.

우리 학교에서는 어떤 Non-GMO 제품을 사용하고 있을까요?

		
고추장	된장	간장
		
콩나물	숙주나물	두부
		
옥수수콘	조청	식용유

자료출처 : 허정림, 『재미있는 환경 이야기』, 가나출판사(2013)
그림 출처 : 경기 온나눔 콘텐츠