

교직원, 학부모 위생교육

랩에 대하여 알아봅시다.

랩의 종류는 ?

시중 유통되는 랩은 일반적으로 PVC랩(염화비닐수지, 주로 업소용)과 PE랩(폴리에틸렌수지, 주로 가정용)이 있습니다.

PVC랩과 PE랩의 차이는 ?

PVC랩은 유연성과 접착력을 좋게 하기 위해 가소제를 사용하고 있습니다. 그러나 PE랩은 재료의 특성상 가소제가 사용되지 않으며, PVC랩에 비해 유연성 및 접착력이 떨어집니다.

PVC랩에는 어떤 가소제가 사용되나 ?



그동안 국내에서 PVC랩 제조시 사용되던 가소제 DEHA의 사용은 금지되었으며, 대체 가소제로 식품첨가물인 글리세린 지방산에스테르 등이 사용되고 있습니다.

랩 사용시 주의사항은 ?



지방성분이 많은 식품(특히, 고온 즉석 식품들인 피자, 튀김, 어묵 등)에는 랩을 직접 접촉하여 사용하지 않도록 하고, 랩으로 포장된 식품의 경우에는 100℃를 초과하지 않는 상태에서만 사용하는 것이 좋습니다.

전자렌지 조리시 이것만은 꼭 알아 두세요!

- 기름기 많은 음식은 랩이 직접 닿지 않도록 오목한 그릇에 포장할 것
- 육류를 랩으로 싸서 장기간 보관시 저온에서 보관할 것
- 지방성분이 적은 식품은 랩을 직접 싸서 보관해도 안심하고 사용 가능
- 전자렌지 조리시 랩이 식품에 직접 닿지 않고, 공기가 통할 수 있도록 틈을 줄 것
- 조리한 온도가 높은 식품은 식기 전에 즉시 랩을 벗겨서 음식이 식으면서 랩이 식품에 다시 접촉되지 않도록 할 것



특히 지방성 식품은 랩에 닿지 않도록 사용합시다!