

냉동 우유와 신선 냉장우유의 판별법 개발에 관한 연구

남혜영*, 김남규, 이치호
건국대학교 축산가공학과

국내에서 소비되고 있는 우유는 한우유, 홀스타인 유 및 수입 동결우유가 대부분이며 농축산물 수입 개방의 여파로 인하여 수입 동결우유의 소비량이 급격히 증가하고 있는 실정이다. 그러나 수입우유는 장기간 동결상태로 보관되는 구조 때문에 단기간 냉장 상태로 유통되고 있는 국내산 우유에 비하여 기호성이 열등한 것으로 인식되어 있다. 그 원인으로는 품종, 사양조건, 성별 등 도축전의 원인과 도축 후의 관리 상태 즉 냉장, 냉동, 숙성정도의 차이등이 있을수 있다. 또 국내에서 생산되는 우유가 수입우유보다 기호성이 우수한 것은 소비자들의 기호성이 오래 전부터 길들여져 있는 것도 한가지 원인이라고 생각된다. 현실적으로 축산물 중 수입육에 의존도가 높은 우리나라에서는 유통 체계상 냉동육이 해동되고 재 동결되어 신선 냉장육으로 둔갑해 판매되고 있는 실정으로 식육 생산농가에는 상대적인 소득 손실과 소비자들의 신선냉장육 선택시 초래되는 혼란 및 불만 등을 해소 하고 식육 유통의 올바른 유통 체계를 확립하기 위해서는 어떠한 정책적 대안보다도 먼저 판별법의 개발이 요구된다. 따라서 본 연구는 냉동 우유와 신선 냉장우유를 식별하는 즉석 분석방법 및 검증법을 개발함으로써 국내의 축산물의 유통체계를 확립해 식육생산자 및 식육소비자를 동시에 보호하기 위하여 냉장 냉동육의 유통체계확립과 안정성 확보 및 품질인증제도에 이용함으로써 식육 유통체계의 개선시키고자 하는 것이다.