

# 싸고 좋은 것을 살 수 있도록

— 우유제품의 제조가공에 대한 제언 —

주부 강복남

## 1. 선전효과와 상품 ◇

「우리 아들은 ××우유를 먹인다고…」

「우리 아들도 ××우유만 먹는다고…」

텔레비전의 광고기 나오는 한 구절입니다. 두사람의 아버지가 우유를 먹인자기 아들의 건강과 힘을 자랑하는 장면입니다.

그러더니 최근에는 이렇게 바뀌었습니다.

「우리딸은 ×× 우유를 먹여 예쁘다고…」

「우리딸도 ××우유를 먹여 날씬하다고…」

같은 이야기입니다. 우유를 먹여서 예뻐지고 날씬해 졌다는 선전입니다.

「건강하게 오래오래 장수하며 살수있는 마을 이것이 △△社가 꿈꾸는 이상입니다」

이것은 △△社의 발효유에 대한 선전입니다.

어느 것이거나 간에 우유와 유제품을 먹으면 건강하고 아름답게 그리고 오래살 수 있다는 것이며 그러한 인간의 기본적인 욕구를 충족시키자면 이러한 우유와 그 제품들을 먹으면 좋다는 선전입니다.

어느 것이나 광고의 제작기법으로 보거나 소비자의 잠재의식에 호소하는 효과 같은 것은 전문이 아니기 때문에 잘 모름이다. 단지 처음에는 저것이 단순한 선전이라고 웃으며 보고 듣고 하지만 반복해서 대하고 있으면 본인도 모르는 사이에 우유야말로 더 없는 건강 식품이라는 생각이 뿌리를 박게 되고 장수와 건강에 발효유를 먹으면 좋다는 의식이 자리를 잡게 됩니다.

그 다음 단계가 구체적으로 누구네 제품을 사느냐하는 일입니다. 그리하여 소매점에 가서「×× 우유주세요」라고 딱 그 상표를 꼬집을 수 있게 되면 광고 효과는 거의 만점이라고 하겠습니까.

그러나 과연 우유나 발효유 같은 식품이 건강과 미와 장수에 그렇게 결정적인 구실을 할까요 다시 말해서 그러한 광고가 너무 과장된 것이 아닐까요 만일 지나치게 과장된건이라면 소비자들의 건강과 건전한 의식 그리고 합리적인 판단을 위해서 좀 정도를 조정하는 것이 좋지 않겠어요 이렇게 말한다고 우유나 그밖의 우유제품이 전혀 영양가치가 없거나 미와 건강과 나아가서는 장수를 위해 전혀 효과가 없다는 말은 결코 아닙니다. 그러한 효과가 있다는 사실은 인정을 하지만 다른 식품보다. 월등하게 우수하다거나 심지어 우유등을 먹지 않으면 그렇게 되지 않는다고 믿을 수는 없는 것입니다.

상당한 기본 지식이 있고 사물을 가려서 판단할 수 있는 사람이야 이러한 광고 선전을 통체로 믿지는 않겠지만 아직分辨이 모자라는 어린이들이나 일부 사람들은 부지 불식간에 그렇게 잘못 인식하기가 아주 쉬운 일 아니겠습니까?

이런 광고도 있습니다.

「×× 우유는 외국에서 수입한 전자동기계로 처리되고 포장 되는 우수한 우유입니다」

「전 자동 시설을 도입하며 만드는 가장 우수한 XX입니다」

자동기계로 만든 것과 품질의 우수성과 대체 어떤 연관이 있습니까?

이런 광고 화면을 자동생산 라인을 거쳐 줄줄이 제품이 쏟아져 나오는 사진이 곁들여 집니다.

좀더 자세히 말하면 사람의 손으로 만들지 않고 기계가 자동으로 만들기 때문에 깨끗하고 품질이 고르다는 이야기인듯한데 기계가 할수 있는 일은쉬거나 걸러내거나 하는 과정을 사람의 손을 대신하며 포장을 자동으로 할 뿐이지 그제품 자체가 청결하고 우수하다는 것과는 사실상 따지고 보면 아무상관도 없는 것입니다.

그것은 우유를 실어다 붓고 그 처리를 지시하고 기계를 움직이는 것은 사람이기 때문에 그조작하는 사람이 청결에 유의하고 품질을 좋게하려고 노력하지 않는다면 아무 소용이 없다는말입니다. 자동기계는 많은 양의 제품을 단시간에 생산해 내는 효과는 있겠지만 품질의 우열에는 전혀 효과가 없다는 사실을 이 광고를 보는 사람들이 얼마나 평가할수 있겠습니까, 이런 광고는 정말 심하게 말하면 소비자를 우롱하는 처사라고 생각 됩니다. 그러므로 쉽게말해서 좀 더 과장하지 않고 그리고 솔직하게 점잖게 자기 제품의 우수성을 알리고 소비자를 불러 들이는 그런 광고 선전 방법이 없는지 보다 진지하게연구해 보시기 바랍니다. 그렇게 하는편이 소비자들의 진실된 신뢰를 얻을수 있는 길이며 그래야 회사의 앞날이더욱 반석 위에 올려 질 것입니다.

## 2. 세계최고의 품질을

우리나라의 우유소비자는 매년 급증하여 지금은 누구나 우유를 즐겨 마시고 우유제품도 언제나 원하는 것을 마음대로 살 수 있게되었습니다.

이렇게 되기까지 농촌에서 우유소를 기르는 분들이나 우유를 수집해다 그제품을 만드는 분들의 모두가 많은 고생을 겪을 것이라는 점은충

분히 이해가 되며 그래서 종사자 모두에게 감사하는 마음이 간절합니다.

그런데 관광호텔이나 좀 이름 있는 식당에가 보면 버터 치즈등이 모두 외국산입니다. 왜 그럴까요 어째서 이런곳에서는 국산 우유제품 쓰지 않을까요 이야기를 바꾸어 개화 초기에 미국 선교사들이 처음으로 젖소를 들여다 기를때 우리네 조상들은 그것을 신기한 눈으로 보고 심지어 「오랑캐」가 하는 짓이라고 했으며 갓난아기에게 우유를 먹이면 머리에서 뿜이 난다는 미신까지 있었던 그 시절에 비하면 지금은 대단한진보를 보인 것입니다.

해방후와 6.25 동란후 한참 식량이 모자라는데 우리들은 미국에서 가져온 분유를 우유가루라고하며 먹던 시절의 기억이 생생합니다.

그러던 우리가 지금은 국산 우유와 유제품을 쓰고 먹고 하는 것만 보아도 흐뭇한 일이기기는하지만 아직도 일부에서 국산품이 아닌 외제를 쓰고 있는 것을 볼때 마음 아프며 아울러 이상한 거부반응이나 저항 같은 것이 생깁니다 앞에서 광고 이야기를 했읍니다만 광고에 의하면 최신의 시설 최고의 기계를 들여다. 생산하면서, 같은 우유를 가지고 왜 외국에서 만드는 것과같거나 또는 그 보다, 더 좋은 품질의 것을 만들어 내지 못하는지 참 안타까운 일이 아닐 수 없습니다.

그러서 이자리를 빌어 한번물어 보겠습니다.

국산의 버터나 치즈는 정말 외국제에 비하여 품질이 떨어지는 것입니까 본인은(많은 우리나라 사람들이라고 해도 좋습니다)어린 때부터 버터나 치즈를 먹어 오지 않았기 때문에 어느것이 더 좋은지 구별할 힘이 없읍니다만 그 품질을 가릴줄 아는 (진짜 그런 능력이있는지 어떨지는 확실치 않지만) 있는 사람들이 가끔 하는말을 들으면 아직도 국산품은 외제만 못하다는 것입니다.

그렇다면 그 원인이 어디에 있을 까요 가난한(지금은 많이 형편이 나아졌지만)우리나라 사람

들에게 값싼 제품을 공급하기 위하여 (비싸면 소비가 줄기 때문에 어떤 조작을 해서 만드는 것입니까 그것도 아니라면 생산량을 늘이기 위해 다른 어떤 물질을 섞어 만들기 때문입니까? 이 두가지가 다 아니라면 그럼 왜 그럴까요?

이점이 바로 우리들 소비자가 가장 안타깝게 생각하고 또 못마땅한 점입니다. 시판되는 우유는 불행히도 외국것을 먹어 본 기회가 없기 때문에 어떻다고 말할 수 없지만 버터나 치즈의 품질이 떨어진다는 말을 믿는다는 우유의 품질인들 떨어지지 않는다고 굳게 믿기가 어려운 생각이 드는 것은 비단 필자만이 아닐 것입니다.

앞에서도 말한 바와 같이 우리나라에 우유가 보급되고 유제품을 만들 역사는 아직 오래 되지 않습니다. 그래서 기술이나 경험이 부족하여 외국제품과 비교하여 어쩔 수 없이 품질이 떨어진다면 일단 변명은 되지만 그렇다고 납득할만한 설득력이 있는 해명은 아닙니다. 왜냐하면 최신 최고의 기계시설을 도입할 때는 그 제조방법을 잘 알고 있는 사람도 물론 있을 것이며 그렇지 않고서는 제품이 되지 않기 때문에 자동차나 비행기를 만들든 일과는 달리 적어도 우유가 그 제품의 경우에는 해당되지 않는 이야기라고 생각됩니다.

그래서 이 품질문제만 나오면 화가 치밀고 생산자 여러분이 미워 지기도 하는 것입니다. 실제로 있어서 품질은 똑 같거나 더 우수한데도 불구하고 소비자의 심리가 외국제품이라면 덜어놓고 좋아하기 때문이라는 말을 종종 다른 부문에서도 듣고 있습니다. 그러나 어디가 결점이 있으니까 품질이 못하다는 말이 나오지 그렇지 않고서야 남의 제품을 공연히 헐뜯기 위해서는 퍼지지 않는 것입니다.

또한가지 지적할 말은 품질에 대한 의심이나 불신은 한번 퍼지고 나면 좀처럼 회복하기 어려운 것입니다. 따라서 유제품을 만들기 시작하는 초기에 외국제 보다. 우수한 것을 만들어 우리들의 입맛을 들여 놓지 않으면 정말로 신임을 얻

기 어려운 일입니다. 모쪼록 더 많은 연구와 노력을 기울여 세계 최고의 품질을 자랑할수 있는 제품을 만들어 주시기 바랍니다.

### 3 서로가 신뢰를

한참 전입니다만 외국의 잡지에서 이런 글을 읽은적이 있습니다.

「백색으로 깨끗하게 칠해진 거대한우유 가공공장으로 스테인리스로 된 큰 탱크를 실은우유 운반차가 쉴새없이 들어 가고 한쪽으로는 골판지 상자에 넣은 우유제품을 실은 특수냉장차가 나오고 있다. 저 속에서 어떤 조작이 행해지고 있는지는 아무도 모르다. 그래서 우리들은우유나 우유제품을 먹으면서 그 안에 혹시 유독성분이 가미 되지 않았는지 일말의 의뢰를 가지지 않을 수 없다」

이 기사의 내용은 쉽게 말해서 우유가공공장이 우유의 유통과정에서 그 수명을 오래가게 하기 위해서나 혹은 우유의 양을 늘리거나 또는 버터나 치즈의 색깔을 곱게하기 위해 그 공장 안에서 어떤 조작이 행해지고 있는지 모르며혹시나 방부제 착색제 인공향료등을 섞으면서 그 과정에서 유독성분이 마구 섞여지지 않았는지 모른다는말이다.

실제로 소매점에서 팔리고 있는 여러 가지 우유제품을 볼때 저 안에는 어떤 식품첨가제가 넣어져 있을가를 생각해 보는 적이 있습니다.

밀가루를 희게하기 위하여 표백제를 쓰고 벌레가 나지 않게하기 위해 약품을 첨가하며 두부의

응고를 돕기 위해 석회를 넣고 사이다나콜라의 부패를 방지하기 위해 방부제를 넣는 것이 상식으로 되어 있습니다. 물론 이러한 첨가 약물은 법령에 의하여 엄격하게 규제되어 있고 건강을 해치지 않는다는 것이 기본적인 필수요건으로되어 있습니다. 그래서 소비자들은 안심하고 사서 먹거나 마시거나 하고 있는 것입니다.

그러나 개중에는 양심적이 아닌 생산업자가

있어 그런 부류들이 엉뚱하게 저질러진 결과가 간혹 신문지상에 보도되면 그 때문에 소비자들은 심한 충격을 받게 되며 그 때마다 다른식품까지를 의심하지 않을 수 없는 것은 사람의 상정이라고 할 것입니다.

이렇게 생각할때 예쁜 색깔의 우유가 섞인 청량음료격의 가공식품을 본다가나 이상하게 색깔이 고운 버터 어딘지 색상에 얼룩이 진 치즈같은 것을 두고 한번쯤 의심한다고 해서 소비자를 나무랄 수는 없을 것입니다.

아시겠지만 우유뿐 아니라 모든 동물의 젖을 그것이 새끼를 기르기 위하여 어미에게서 분비되는 물질이기 때문에 가장 완전한 자연 식품임에는 틀림이 없습니다. 그러나 그것이 대량으로 생산되어 다시 가공공장을 거쳐 여러가지 모양의 가공 식품으로 제조될 때 방부제 향료 색소 증량제등이 섞여 지게 되며 우유에서 유기된 남

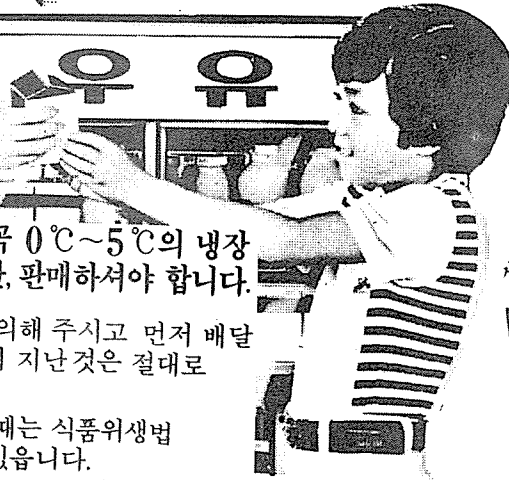
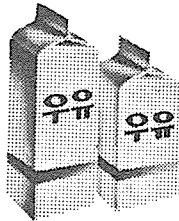
유기염소 수은등이 검출 되었다는 보고도 있고 참말인지는 몰라도 초지에 농약을 뿌린다는 이야기도 있고 보면 우리는 그러한 우유가공 제품에 대하여 신경질적인 의구심 같은반응을 보일 수 밖에 없습니다.

현재의 법령에서는 가공식품에 그 원료와첨가제및 제조연월일을 표시 하도록 규정되어 있습니다. 그러나 우유봉지나 버터 또는 치즈등의포장지에 인쇄된 깨알같은 글씨를 읽어 보고 그 성분을 확인하고 사는 사람은 아무도 없습니다. 따라서 사람이 먹을것을 생산하는 유제품제조업자 여러분은 그것이 곧당신들의 아들 딸도 먹는 것이라는 점을 상기하여 양심적으로 정직하게 만들어 주시기를 거듭 부탁 드리며 그래야 소비자들의 신뢰를 받아 기업과 소비자가 타함께 발전해 간다는 점을 명심하시기 바랍니다.

### 소비자여러분

가게에서 우유를 사실때는 반드시 냉장고에 들어있는 것을 구입하세요.

그래야 신선한 우유를 안심하고 드실 수 있어요. 냉장고에 보관돼 있지 않고 진열대 위에 놓여진 우유는 변질되기 쉬워 여름철 건강을 해치기 쉽습니다.



### 판매업자여러분

우유는 꼭 0℃~5℃의 냉장고에 보관, 판매하셔야 합니다.

● 보관유효기간이 지나지 않도록 유의해 주시고 먼저 배달된 제품을 먼저 판매하고, 보관기간이 지난것은 절대로 판매하지 마십시오.

● 노출진열로 상한 우유를 판매했을때는 식품위생법 제43조에 의해 처벌을 받도록 되어 있습니다.

사람을 주세요  
우유를 주세요

