

우유를 권장하는 부모 건강을 선물하는 자녀



1. 연세대학교의 교육이념

연세대학교 우유처리장(연세우유)은 고 백낙준 박사의 기독교적 농촌지도자 양성을 위한 교육의 일념과, 1958년 미국 캔터키 주립대학에서 낙농학을 전공후 귀국한 박병호 교수의 기독교적 봉사정신에 의거 1962년 6월 트락몰튼 박사가 연세대학교에 젓소를 보내줌으로써 현재 연희동 부지에 초지조성과 낙농교육을 위한 교육시설로 연세대학교 농업개발원이 설립되면서 시작되었다.

2. 연세우유의 시작

연세목장이 생기면서 생산된 우유를 당시의 재래식 방법으로 시험 생산되었으며, 미연합재단(U. B 재단) 및 학교의 지원으로 1971년 7월 서울시에 시유생산 허가를 득(L. T. L. T 방식 65℃-30분살균)하여 연세대학교 농업개발원 유가공실습장으로 연세우유가 생산되었다. 당시는 연세우유 유가공실습장의 목적에 따라 농업개발원 학생들로 하여금 실습(초지개간 및 젓소사육에서 시유생산에 이르는 전과정)위주에 노력하였다.

또한 이렇게 생산된 우유는 연세대학교의 교직원 가정에 직접 배달되었으며 이어 1973년에는 학교목장외에 서울시 인근, 특히 농업개발원 졸업생들의 경영목장에서 직접 납유를 시작함에 따라 생산량이 점차 증가되었다.

3. 연세우유의 성장

연세대학교 교직원 외에 연세동문을 통한 각 가

정집을 통하여 연세우유 가정이 증가하게 되었고 이에 충족하고자 유가공 실습기기의 계속적인 시설 보완으로 실습장의 규모가 점차 확대되면서 경영 합리화를 위하여 1978년도에 농업개발원 부속 실습장에서 연세대학교 수익사업체로 발돋움하게 되었고 80년도에 우유생산 방식을 72℃-75℃에서 2초간 살균(H. T. S. T)방식으로 전환되었으며, 81년도에 현재까지의 병우유 생산을 일부 지로팩 기기로 생산, 82년부터는 카네펙 우유포장 방식으로 전환하게 되었다. 그리고 84년도에 순간살균기(U. H. T 135℃에서 2초간 살균)을 설치 현재까지 이르게 되었다.

이에 86년도에는 목장원유 집유 방법도 원유 질 향상을 위하여 100% 탱크로리로 집유를 시작하였다.

4. 백색시유 단일제품 생산

연세우유의 첫번째 특징은 「국민건강향상」의 대명제아래 17년동안 오직 흰우유만을 생산하고 있으며, 용량별로 200ml, 340ml, 500ml, 1000ml 용량이 있고 세브란스 병원의 세브란스 영동, 원주, 인천병원에서 급식되고 있다.

연세우유의 또 하나의 특징은 오직 가정집에만 배달되는 점으로써 일반소매점을 통하지 않고 목장에서 짠 신선한 우유를 보다 빨리 가정에서 마실 수 있도록 매일매일 정성들여 배달함으로써 연세우유 가족에게 보다 질 좋은 우유를 마실 수 있도록

노력하고 있다. 연세우유의 슬로우건 또한 “우유를 권장하는 부모, 건강을 선물하는 자녀”이다.

5. 교육사업및 복리후생

연세우유가 실질적으로 학교법인 연세대학교 수익사업체이지만

- 1) 연구비의 지원
- 2) 검사 및 실험기기의 보완
- 3) 전 납유목장의 탱크로리 100% 집유
- 4) 우유살균기기(U. H. T) 증설
- 5) 카톤팩 포장기기의 증설
- 6) 원유냉각기의 보조 및 냉동시설의 증설 등

그간 우유제품의 보다 신선하고 질좋은 우유를 생산하고자 시설재투자에 노력하였으며, 최근 2년 사이에는 경영에서 얻어진 이익을 학교교육 및 교

육시설을 위하여 일부 활용할 수 있었을 뿐이다. 따라서 그동안 직원을 위한 식당 및 휴게실, 샤워실 등의 복지시설은 있으나 90년도를 목표로 “내가정과 같은 직장”을 만들고자 계획을 수립, 하나 하나 진행되고 있다.

오늘도 제품 하나하나에 정성을 들이므로해서 국민건강 향상에 일익을 담당할 수 있다는 점과 앞으로도 연세우유가 조금이라도 연세대학교에 보탬이 됨으로써 현재보다 더 좋은 연구 교육시설을 위해 투자할 수 있고, 많은 인재와 지식인을 배출할 수 있다는 점에서 크나큰 긍지를 가지고 연세대학교 우유처리장은 보다 발전을 위하여 매진할 것이다.

우유의 영양가치

