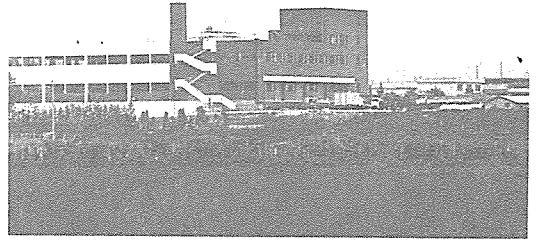


건강과 행복을 주는 삼육대학우유



삼육대 유처리장 전경

1. 개요

삼육대학우유는 삼육대학의 교육이념에 따라 성장한 유업체이다. 삼육교육의 이념은 인간의 존엄성을 무엇보다 소중하게 여기는 기독교적인 세계관을 바탕으로 진리, 사랑, 봉사의 교훈아래 절대적이며 궁극적 진리이신 하나님으로부터 유래됨을 인식하며 생명의 본질인 사랑의 실현을 나의 삶 속에서 확인하고 나아가 현 인간의 삶속에 적극적으로 실천하여 현세에서 영원까지 순결한 봉사의 삶을 영위하는 인간상을 교육의 목표로 한다.

삼육대학우유는 지육, 덕육, 체육의 균형진 전인 교육을 이루려는 교육이념아래 인간의 건강과 직결되는 체육이념 범주에 속한 노작교육을 실현하는 실습장으로 기여하고 있으며 한편 교육사업 운영에 재정적인 뒷받침에 밑거름이 되고 있다.

삼육대학우유처리장은 우리나라 낙농역사 초창기인 1948년 10월에 경기도 축정국에서 홀스타인 젖소 6두를 구입 인수하여 목장운영을 시작하였으며 1949년 3월 12일부터 우유를 생산하여 외국선교사, 주한 외국인가정, 일부가정에 배달이 시작되어 오늘에 이르기까지 41년간에 긴 역사를 지키고 있다. 초창기에는 저온살균 방법으로 1973년까지 생산하였었고 고온살균 방법으로 1983년까지, 현재에 이르기까지는 초고온 순간살균 방법으로 처리하여 가정으로만 직접 배달하는 방식으로 유통상 신속하게 공장에서

소비자에게 직결하는 판로를 운영하여 왔으며 그간에 낙농역사의 선두로써 식생활 개선 및 국민건강 증진에 아낌없는 노력을 경주하여 왔고 또한 교육사업의 수익업체로서 학생들의 장학금지급 및 교육사업에 재 투자하여 유능한 인재 양성과 낙농업 발전에 초석이 되겠다는 신념으로 열과 성을 다하고 있다.

2. 연혁

서울 노원구 공릉동 소재 불암산 기슭아래 아늑한 자연림이 우거진 넓은 땅에 앞에는 육군사관학교 캠퍼스를 바라보며 뒤에는 명산인 불암산이 감싸주는 장소로 약 23만평의 부지에 1948년에 목장을 경영하다가 현재는 퇴계원 제2농장으로 이전하여 홀스타인 젖소 120두를 사육하고 있고 1949년부터 우유처리장을 운영하여 1980년대까지는 우유병으로 1,000cc만 생산주도하여 왔다. 그간에는 자체목장에서 생산되는 원유로만 생산하다가 소비가 증가되면서 인근 지역으로부터 원유를 집유받아 대량생산 체제가 도입되었다.

1980년도 초반기에 카톤팩 기계를 도입하여 카톤팩 우유를 생산하면서 소비자들의 선호에 따라 제품 다양화 용량의 다변화로 1,000cc · 500cc · 200cc, 초콜렛우유, 탈지우유, 아이스크림등을 생산하기에 이르렀다.

1988년 강원도 홍천군 남면에 약 23만평의 목장부

지를 구입하여 제3농장 실습목장으로 초지조성과
젖소 입식준비에 박차를 가하고 있어 환경이 오염되
지 않은 장소에서 양질의 원유를 충당하게 되어 좋은
품질의 우유를 생산할 기회가 주어진다.

1948년부터 직접 가정으로 직영배달 하던 것을 19
75년부터는 보급소를 설치하여 오늘에 이르기까지
서울 전지역에 81개 보급소로 판매망을 만들어 각 가
정에 신속 정확하게 보급하고 있다.

3. 제품소개

삼육대학우유는 신선한 원유로 제품을 생산하고
있으며 생산지역 역시 환경오염이 되지 않은 자연림
숲속의 아늑한 곳에 자리잡고 생활에 필수적인 식수
도 지하 103m에서 암반을 뚫고 그 밑에서 솟구치는
생수로써 제품생산에 필요한 기구 청소용으로 사용
하고 있다.

제품의 종류별로는 다음과 같다.

우유(1,000ml, 500ml, 200ml), 탈지우유(1,000ml
<지방을 제거한 우유로써 지방이 0.5ml 이하>) 주로
주한외국인들이 즐겨마시며 건강을 지키고 성인병을
예방하기 위하여 선호가 크다. 초콜렛우유(200ml<초
콜렛 분말 그대로 사용>), 생크림(Whipping Cream),
아이스크림(바닐라맛, 딸기맛, 초콜렛맛) 각각 2, 0
00cc, 700cc, 170cc, 기타(전지분유<임가공한 것임>)

4. 후생복지 및 사회에 대한 기여

크리스찬 생활 철학에 따라 모든 직원들이 조석으
로 하루의 일과를 위하여 찬미와 기도로서 제단을 쌓
아 마음을 수양하고 한날의 필요를 간구하며 감사의
찬송을 일정속에서 생활하며 제품 하나하나에, 생산
과정, 유통과정, 고객들의 평안과 화평을 위해 간절
히 마음을 묶어 연합예배로 간구하며 작업을 시작한다.
또한 년 2회에 걸쳐 심신의 건강과 품성의 변화를
위하여 특별 강사를 초빙하여 대 신앙부흥회를 가져
이심전심의 따뜻한 사랑을 직원간에 교제함으로 가
정적인 분위기로 친목을 도모한다. 그리고 직원 자
녀들의 향학에 필요한 입학금 및 수업료를 60%까지
보조하여 주어 배움의 길을 최고 학부까지 지원 보조

한다. 또한 직원들의 건강증진을 위해 봄, 가을 2회
에 걸쳐 대자연의 호홉속에 야유회를 가져 심신의 건
강을 단련시키며 자연의 신비를 통하여 영적인 안목
과 직원간에 우의를 돈독히 가진다.

5. 앞으로의 계획

이미 삼육대학우유는 1984년 봄부터 삼육낙농가족
들에게 냉각기를 설치토록하여 100% 설치하였고 그
해 여름부터 탱크로리 4.5톤 5대를 구입하여 100%
콜드체인 시스템을 도입하여 원유의 질을 개선하고
집유유통 구조를 현대화하는데 주력해왔고 앞으로
낙농가에 착유 파이프라인을 설치토록 주선하여 선
진 낙농의 대열에 서도록 노력할 것이다. 또한 퇴계
원 소재 제2농장에 자체목장 확장 차원에 강원도
홍천군 남면에 목장부지 약 23만평을 88년도에 구입
하여 초지조성을 9만평 하였고 앞으로 3만여평을 확
장하려고 추진중이며 젖소를 입식하여 질 좋은 원유
를 다량 생산하여 자체 원유 확보에 심혈을 기울이려
고 계획중이다.

그리고 생산성 향상을 위하여 이번 미국 체리부럴
포장기 회사로부터 1시간당 4,500kg을 생산할 수 있
는 포장기 1대를 도입 설치하여 1,000ml 생산 전용기
계로 생산할 계획을 하였으며 국민건강을 위하여 질
적으로나 위생적으로 앞서가는 업체로 노력할 것을
다짐한다.

아울러 공장은 학생들의 실습장으로 활용하여 강
의실에서 이론을 배우고 현지 실습을 통하여 실제적
체험으로 실기론에 완전한 학습을 익혀 전문인을 양
성하는데 좋은 역할을 하고 있다.

삼육낙농가족들에게도 월 1회에 걸쳐 젖소의 질병
대책, 치료방법, 위생적인 젖소관리등 전문 수의사
및 교수들로 구성하여 낙농지도 교육을 실시하고 있
어서 신선하고 질 좋은 우유를 생산하는데 박차를 가
하고 있다.

