



진짜우유 시비

김 부 응

필자 소개 : 건국대학교 축산대학 졸업
뉴질랜드 멧씨대학교 유가공과정
수학
중앙대학교 국제경영대학원 경영
정보과정 졸업

신규유업회사의 허위 과대광고 및 타사제품 비방광고로 인하여 우유에 대한 일반소비자들의 인식혼란으로 정상적인 낙농발전의 장애가 될것을 우려한 필자께서 그동안 신규유업회사의 허위 과대광고 유무를 객관적인 측면에서 확인하기위해 게재광고 내용을 그대로 해외 낙농선진국의 학계, 낙농업계 등에 질의하여 회신되어온 내용을 소비자에게 우유에 대한 올바른 이해를 돕고져 번안된 내용을 연재 게재코져한다. (편집자 : 註)

“최근 저온살균(63°C에서 30분간 가열)우유를 생산하는 신규회사가 기존 유업계를 상대로 자신의 우유만이 진짜우유라고 정면도전을 했던 광고내용의 진위를 밝힌다.”

작년 12월 벨기에 브뤼셀의 IDF (국제유업연맹)본부에서 열린 우유전문가회의에서 한국의 어느 신규유업회사가 대대적으로 선전한

광고내용에 대하여 토론한 결과 일부 내용은 확실히 잘못되어 있다고 결론을 내렸으며, 특히 IDF에는 살균우유에 대한 세균기준 자체가 없는데도 “IDF의 세균기준은 200,000마리 이하/ml이나 우리회사의 우유는 20,000마리 이하/ml로 엄격히 처리한다. 지금까지 여러분들이 마셨던 우유는 IDF 기준에 전혀 맞지않다.”라고 한 대목에 대해서는 강력하게 이의를 제기하였다.

최근 조그만 신규회사가 그 수많은 광고비를 들여가며 훌륭한 우유가공 전문가들과 석학들이 준비한 기존의 유업체들에게 당신들은 목쓸우유를 만들어 공급했다고 야단을 치고 과대광고라고 판정한 정부에 까지 당당하게 정면도전을 했기 때문에 무언가 타당한 이유가 있을 것이라는 상식적인유추(類推)와 그 용기에 소비자들이 감동한 탓이었는지 아니면 값이야 얼마건 제일 좋다니까 먹어야겠다는 일부 소비층 때문 이었는지 그 회사의 우유값은 기존의 우유보다 1.6배 이상이나 되는 데도 소비량이 증가하여 기존회사들이 10년이상걸려서 겨우 이룬 성장을 불과 2년만에 이루어 요구르트, 치즈 생산에 이어 아기분유까지 생산하게 되었고, 반대로 기존 우유업체는 그 잘팔리던 우유가 남아 돈다고 아우성일 정도로 우리나라 낙농업 사상 커다란 사건이 발생하였다.

2년 동안이나 주요 일간지 2면하단을 전부 사용하여 대문짝만하게 계속된 광고들은 아마도 우리나라 광고사상 유례가 없을 정도로 대대적이고 적극적 이어서인지 내용의 사실여부에 관계없이 설득력이 있었을뿐 아니라 그 강렬한 인상은 무언가 사람의 속을 시원하게 해주기 까지 한다고 소비자들도 많을 정도였다.

이제 우유는 우리나라에도 목마를때 마시는 음료수의 단계를 지나서 우리 국민의 건강과 제2세들의 체력을 좌우하는 중요한 식품이 되었으므로 속풀이 정도로 간단하게 넘어갈 성질의 것이 아니기에 기존 유업체와 정부기관에서는 누구나 쉽게 접할수 있는 대중매체를 통하여 항목별로 광고의 진위를 자세하게 설명 해 주었어야 했다. 그러나 정부는 과대광고 판정을 하고 기존유업체는 수감채워진 생쥐한마리 그려진 광고로서 그 판정을 지지하는 정도로 임했다. 믿고 의지해야 될 정부의 판정 마저 도전을 받고 소비자보호원이 한번

끼어들었다가 이 회사로부터 호된 꾸중(?)을 받게되어도 어느 누구 한사람 아무런 이의를 제기하지 못하게 되니까 소비자들은 판단에 더욱 혼선을 갖게 되는 것은 자연 이치인 것이다(그러나 소비자보호원 역시 보다 높은 차원에서 심도있게 우유에 대하여 사전 연구를 하지않은 탓인지 문제의 핵심을 잘못 짚고 자기네 우유 가공방법과 기술이 최고이고 한국에 하나밖에 없다고 선전하는것을 엉뚱하게도 우유의 일반화학분석으로 그 진위를 구분코자 했기 때문에 이 신규회사에게 도리어 큰 소리를 치게하는 빌미를 주는 실수를 하였다). 그러므로 보다 객관적이고 믿을수 있는 판단자료가 필요하다고 생각되어 필자는 지난 2년간 IDF(국제유업연맹)을 비롯하여 미국, 영국, 블란서, 일본, 아일랜드, 벨기에, 뉴질랜드, 이태리등 낙농 선진국의 학자와 전문가들에게 그 신규회사의 광고내용을 그대로 담은 질의서를 송부하고 그 답변들을 광고 내용별로 정리하였다. 국내에도 유명한 학자와 전문가들이 많지만 과학적인 논쟁보다 정치적이거나 개인적인 언쟁으로 비하될것을 우려하여 정확한 언급을 회피하는 경향이 있어 해외자료를 인용하였다.

광고내용1 : 선진국에서 사용하는 저온살균방법(63°C에서 30분간 살균)으로 만들어진 우유는 우리나라에서는 우리회사 하나밖에 없다...

저온살균방법이 시대에 뒤떨어진 우유가공 방법 이라고는 말할 수 없다. 그러나 우유가공 발전초기에 해외는 물론 우리나라에서도 사용했던 방법으로서 지금은 거의 상업용으로 존재하지 않으며, 그대신 보다 경제적으로 양질의 우유를 공급하기 위하여 고온살균방법(71.7°C에서 15초간 가열)과 초고온살균방법(UHT:135°C에서 2초간 가열)등이 개발되어 이용된지 오래이다. 이 신규회사에서도 얼마

전 신문지상을 통해서 소비자보호원을 비난했을 때 우리나라에는 자기회사 외에 저온살균우유가 2-3개 공장에서만 생산되고 있는데 저온살균우유 생산회사로 왜 유독 자기네 회사이름만을 표시 하느냐고 이의를 제기하였다.

광고내용2: 우리몸에 가장 좋은 단백질은 알부민이다. 우리회사 우유는 살아있는 알부민을 가진 하나뿐인 우유로서 타우유보다 15배나 함량이 많다.

알부민은 저온살균과 UHT 과정에서 거의 동일하게 열에 의하여 약 5%가 변성이되며, 심한 변성은 열처리온도와 열처리시간이 UHT 경우보다 훨씬 높을때 발생하므로 저온살균우유가 타우유보다 15배나 알부민함량이 많다는 것은 문제가 있다. 또한 알부민이 들어있는 웨이단백질은 변성 되어도 영양적인 가치는 영향을 받지 않으며, 웨이단백질은 변성이 되면 소화가 더 증진될수도 있다.

광고내용3: 우리회사 우유는 다른 우유에는 없는 살아있는 유산균이 풍부하게 들어있어 맛도 영양도 정말 새롭다. 또한 우유의 보존기간도 멸균우유보다 길며, 천연유산균이기 때문에 몇백마리에 불과해도 인체의 소화기관에 효력을 준다.

유산균은 살균후에도 살아 남을수 있으나 대부분 유산균은 열에 매우 약하여 살균과정에서 모두 죽어 버리므로 살균후 따로 첨가하지 않는한 유산균은 우유속에 존재 하지 않으며, 설사 살아 남는다 하더라도 숫자가 너무 적어서 천연유산균은 소화기관에 효력을 주지 못한다. 효력을 얻으려면 소화기관내의 다른 균들을 압도 할만큼 선택 배양하여 이용해야 하므로 우유에서 얻은 천연유산균만으로는 소

화기관에 천연 유익한 효과가 없다.

광고내용4: 우리회사 우유는 크림라인이 생기는 우리나라 단 하나뿐인 우유이므로 생크림의 고소한 맛을 낸다.

우유를 냉장저장하면 우유의 지방이 따로 분리되어 우유상층부에 엉켜 굳어지게 되는 것을 크림라인이 생긴다고 말 한다. 보통 이 크림라인은 우유병의 입구근처에 붙어 있게 되는데, 일부 영국지방에서는 아직도 크림라인을 선호하는 소비자들이 많으나, 우유병이나 포장용기의 입구나 벽에 붙어있는 크림라인은 대부분 소비자들이 먹지 않고 버리게 되므로, 미국과 일본을 위시하여 많은 국가들이 도리어 크림라인이 생기지 않도록 우유지방구(球)를 잘게 깨는 가공과정(균질작업)을 오래 전 부터 추가 이용하여왔다. 이렇게 하면 마시기에도 부드럽게 되며 우유지방을 잘 소화하지 못하는 사람들의 소화도 증진시키고, 크림의 맛도 더 나게 한다는 확설에 따라 매우 비싼 구입비를 부담 하면서 까지 균질기를 우유공장에 설치하는 것이 업계의 표준으로 되어왔다.

다시 말하면, 크림라인이 생기지 않게 하려면 비싸고 정교한 균질기계와 기술이 필요하지만, 크림라인이 생기게 하려면 우유공장에 이 기계를 설치할 필요도 없게 된다.

광고내용5: 우리회사에서는 동양에서 최초로 에멘탈치즈 생산에 성공하였다. 품질이 낮은 원유로 제조할수 있는 체다치즈와 달리 최고의 원유만을 사용해야 에멘탈치즈를 생산할수 있다.

품질이 낮은 원유를 원료로 하여 체다치즈를 만들수 있다고 광고한 뽀뽀스러운것은 한국정부의 광고 단속기관에서 중지시켜야 한다

고 불란서 주재 EC 낙농업자협회측에서는 발끈 하였다. 혐기성 포자형성체라는 세균이 있는 원유는 숙성온도(치즈의 맛과 냄새가 좋을 때 까지 유지시켜주는 온도)가 높은 스위스 치즈의 원료로서는 적당치 않으나 숙성온도가 낮은 체다치즈에서는 그다지 큰 문제가 되지 않는다. 그렇다고 체다치즈는 질이 낮은 우유로 만들수 있다고 말을 바꾸어서는 안되며, 어떤 경우에서건 체다치즈는 좋은 우유를 사용하지 않으면 치즈가 부패되어 신맛과 산성의 쓴 냄새가 난다.

광고내용6 : 세계에서 처음으로 꿀과 생크림을 주원료로 아이스크림 생산에 성공, 설탕등 일체 화학 첨가제를 사용하지 않았다.

배합비율은 좀 다를지는 모르나, 미국에서는 오래전부터 꿀을 섞은 아이스크림을 판매하여 왔다고 한다.

기타 내용 : 열처리 방법에 따른 비타민 C의 손실량 차이 및 영양적 가치 차이.

성인의 하루 평균 비타민 C 요구량은 70-80mg으로서 최고품질의 살균 우유라하더라도 비타민 C 함량은 겨우 약 0.001% (200g 중 약 2mg)이므로 우유는 비타민 C의 좋은 공급원이 못된다. 우유속의 비타민 C는 열에 잘 견디는 성질을 갖고 있으나, 산소와 빛을 받으면 비타민 C가 열에 약한 물질로 된다. 그러므로 열처리로 비타민 C가 얼마나 감소되었느냐의 여부는 열처리 전에 우유가 산소나 빛에 얼마나 접촉 되었었느냐의 정도에 좌우 된다. 우유를 투명 유리컵에 넣고 직사 태양광선을 받게하였더니 1시간만에 비타민 C의 70%가량이 파괴 되었으며, 포장용기의 실험에서도 빛과 산소를 차단할수 있는 하드보

드의 종이 팩으로 만든 포장용기 내에서는 비타민 C가 별로 감소가 되지 않았으나, 투명한 유리나 플라스틱 병, 플라스틱 필름의 포장에서는 16시간만에 거의 파괴된 실험결과들이 이를 증명한다.

또한 UHT에 의하여 영향을 받는 유일한 비타민은 B₁₂일뿐이므로, 가열온도가 낮다고 비타민 C의 우유내의 잔류량이 많고 온도가 높으면 그 반대가 된다고 한마디로 결론을 지을수는 없다.

미국과 EC 회원국들에게 적용되는 원유의 목장별 세균제한량은 ml당 100,000마리 이하로 하고 있으며, 살균우유는 미국과 캐나다가 20,000마리 이하, EC가 30,000마리이하로 제한하고 있다. 더구나 IDF는 세균에 대한 기준자체도 없다. 그럼에도 이 신규회사는 살균우유의 IDF 세균제한기준은 ml당 200,000마리 이하라고 광고를 했다. 단지 불란서에서는 제과용으로 사용되는 살균우유의 세균기준을 ml당 200,000마리 이하로 제한하고 있다.

미국에서도 이와 같은 마케팅기법이 흔히 쓰이고 있다한다. 이 마케팅기법은 해당제품에 대한 지식이 없는 수요자층을 겨냥하는 것이며 수요자는 식품의 품질에 대하여 매우 신경을 쓰고 있다는 점을 전제로 한다. 그러므로 소비자의 마음에 긍정적인 이미지가 심어지게 되면 그 식품은 일단 시장성이 있게 되므로 사실 보다도 개념을 근거로 주장을 함으로써 소비자의 확신을 얻고자 시도한다는 것이다.

모든 世上事가 그러하듯이 낙농기술도 하루 아침에 하늘에서 떨어진 것은 아니다. 다시 말해서 기존 유업계는 지난 30년간 많은 사람들의 연구와 노력, 그리고 시행착오를 거쳐서 매우 정상적으로 차곡차곡 발전하여 지금은 기술면에서나 품질면에서 선진국에 거의 손색 없는 정상적인 우유를 우리에게 공급하여 왔다고 할수있다. 저온살균방법 역시 연속생산

을 할수없다는 것과 1회 생산량이 350리터가 넘게되면 냉각시간이 길어져 우유품질이 저하되므로 대량생산이 불가능하다는 것외에는 훌륭한 가공방법이므로 사용방법에 숙달되어 있는 한 좋은 제품이 생산될수 있음은 틀림이 없는 것으로 해석된다.

우유업계 사람들과 개인적으로 만나보면 분명히 그 신규회사의 광고내용에 잘못이 있다고 인정을 한다. 그러면서도 정면에 나서서 말하기를 싫어한다. 왜 개인이 손해나는 충알받이를 하느냐는 것이다. 백주에 그것도 법원 앞에서 증인이 보복살해 당하는 현실에서는 그 말이 이해는 간다. 그러므로 여기서 정말 문제가 되는 것은 신규회사가 아니라, 아무리

핑잡는 것이 매라고 하지만 보다 정정당당한 방식이 보다 효과적이지 못하는 이 나라 사회 풍토라는 것이다.

최근 우리나라의 우유과동은 생산량의 과잉 때문이 아니라 소비량의 감소가 원인이라고 한다. 지난 30여년간 1백만 양축농민들과 유가공업 종사자들을 중심으로 전체국민에 의하여 근근히 키워온 우리의 낙농업을 나 혼자 잘되자고 외국제품들이 노도처럼 밀려오는 이 판국에 내것 이외에는 모두 가짜라고 한다면, 그래서 전체 업계발전에 조금이라도 피해를 주는 결과가 된다면, 그 결과로 누가 피해를 입게될 것인가. 이러한 방법이 우리민족을 위하는 길일라고 할 수는 없을 것이다.

