

“보다 위생적이고 양질의 유제품 생산만이 국제경쟁력 확보 가능”



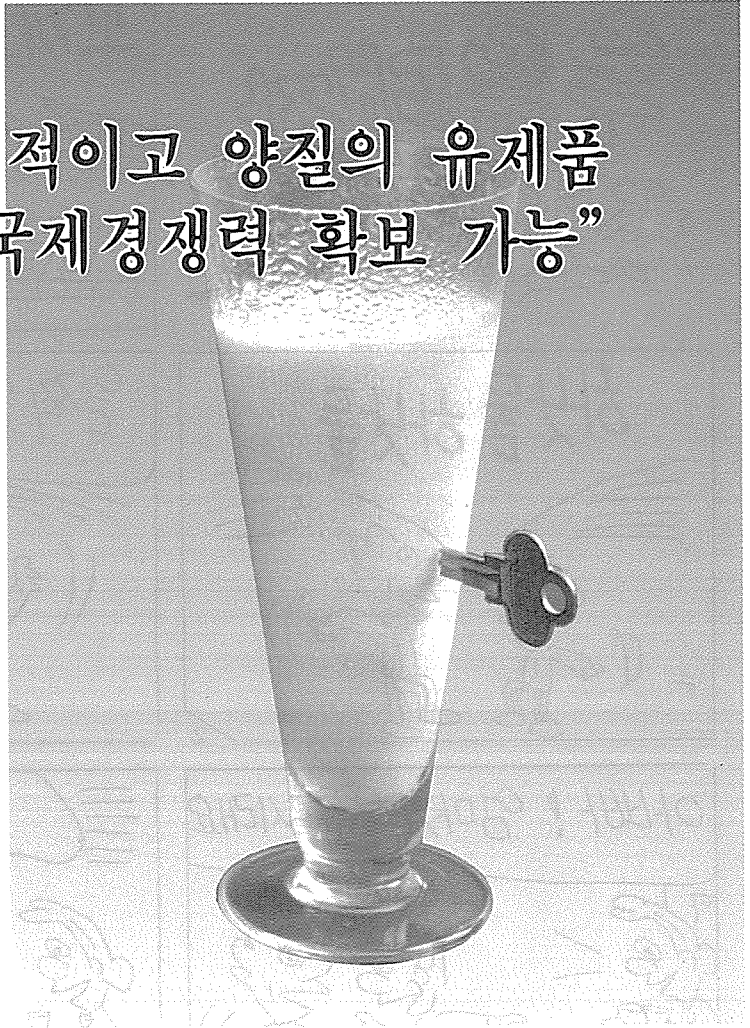
양 현 숙

〈월간 식품과위생 기자〉

최근 소비자들의 소득수준 향상과 함께 건강에 대한 관심이 높아지면서 우유 및 유제품의 소비도 급격히 증가하고 있다.

이에 따라 국내 유가공업계는 유제품의 고급화, 다양화에 힘쓰며 제품개발에 열을 올리고 있다.

그러나 90년부터 유제품의 원료인 원유의 부족현상이 심화되고 수입개방으로 인한 시장개방압력, 인력난, 환경문제 등 현재 낙농가들에게는 너무나 심각한 문제들이 닥쳐오고 있는 실정이다.



작금의 우유부족사태는 최근 우유를 사용하는 요거트, 치즈 등 2차 유제품의 판매가 늘어나면서 우유수요는 급증하기 시작했지만 지난 89년 우유과동때 젖소를 대량도태, 공급량은 그다지 늘고있지 않은 형편이기 때문이다. 즉 호상, 드링크요거트의 잇단 개발과 치즈시장에 대한 식품회사간의 경쟁적 진출, 피자 등 외식산

업의 번창 등으로 인한 우유의 소비는 당초의 예상을 훨씬 넘어서고 있다는 평가이다.

반면에 생산량은 89년 당시 60만두 이상이던 젖소를 장려금까지 주어가며 5만두 이상도태시켜 생산량은 오히려 대폭 줄어들었다.

이에 따라 유가공업체들은 지난해 내내 우유부족으로 2차유제품의 생산에 막대한 차

질을 빚었으며 심지어 저온살균용 원유를 확보하기 위해 웃돈거래까지 성행하는 등 유통질서마저 문란해졌다.

우유는 일반 공산품과는 달리 수요가 많다고 해서 곧바로 생산을 늘릴 수는 없으며 반대로 공급량이 많아도 생산을 중단할 수 없는 특성이 있다.

따라서 90년부터 시작된 우유부족현상은 젖소사육에 필요한 기간 2~3년정도를 감안할 때 93년까지는 지속될 것으로 업계는 전망하고 있다.

이러한 시점에서 우리나라는 지난 92년부터 오는 97년까지 유제품시장이 단계적으로 개방될 예정이어서 안팎으로 밀려드는 위기상황에 대처하기 위해서는 질 좋은 원유 확보와 더불어 신제품개발과 기술개발이 불가피한 실정이다.

특히 선진 외국의 고품질 유제품들이 저가로 다량 수입될 것으로 전망되고 있는 이때에 국내 유제품의 품질을 향상, 개방에 대비키 위해서는 원유의 질적향상이 필수적이라고 관계자들은 얘기하고 있다. 즉 수입개방에 적극 대처하고 지속적인 성장을 유지하기 위해서는 낙농가들은 우선 생산성 향상을 통한 가격경쟁력을 키워야 함은 물론 위생적인 원유생산을 통한 유제품의 위생 및 품질 경쟁력 고양에 힘써야 한다는 것이다.

현재 유가공업계는 대내적으로 일대 전환기를 맞고 있다. 국내 원유수급불안과 채산성 악화의 어두운 그림자가 좀처럼 걷혀지지 않는 가운데 값싸고 질 좋은 유제품을 요구하는 소비자들의 목소리는 더욱 더 높아지고 있다.

이에 따라 단순가공처리로 부가가치가 낮은 일반시유나 조제분유 등의 생산비중을 점차 줄이고 최근 매출이 급신장하는 발효유제품 및 치즈 등 고부가가치 제품생산에 주력하고 있다. 시유와 조제분유, 아

66

우유는 일반공산품과는 달리 수요가 많다고해서 곧바로 생산을 늘릴수 없으며 반대로 공급량이 많아도 생산을 중단할수 없는 특성이 있다.

99

이스크림 등 기존 유제품들도 다양화, 고급화에 박차를 가하고 있다.

우리나라의 낙농산업은 지난 75년도에 착유두수 3만2천두에서 16만톤이 생산되어 1인당 소비량은 4.6kg에 불과했으나 91년도에는 착유두수 26만3천두에 1백74만1천톤이 생산되어 1인당 소비량은 43.3kg으로 증가하는 등 그동안 급격한 성장을 하게 되었다.

특히 최근에는 새로운 제조공법으로 만든 다양한 우유제품들이 속속 등장해 소비자들의 관심을 모으고 있다.

이들 우유제품은 건강에 대한 관심이 높아지고 고급제품을 선호하는 소비자들이 많아지면서 소비도 크게 늘고 있다.

일반우유와 살균방식이 다르고 값도 비싸 ‘고급우유’임을 내세우고 있는데 국내에서는 지난 87년9월 파스퇴르우유업이 저온살균방식의 제품을 처음 선보였다.

그뒤로 한·덴마크유가공, 동서우유가 각각 ‘내츄럴 밀크’, ‘알파우유’라는 브랜드로 참여해온 저온살균 우유시장은 지난해 7월 남양유업이 ‘다우’라는 상표로, 9월에는 건국우유, 11월에는 매일유업이 ‘비피더스우유’로 시장에 뛰어들면서 업체간 경쟁이 더욱 치열해지고 있다.

이들제품이 일반우유와 다른 것은 살균방식이다. 즉 젖소에서 짜낸 우유를 섭씨 1백30~1백50도에서 0.5~3초간 살균하는 초고온순간처리법(UHT)을 사용하는 일반우유와 비교해 살균온도와 시간에서 차이가 난다.

저온장시간살균법인 LTLT 방식은 원유를 섭씨 63~65도에서 30분간 살균하는 방식으로 파스퇴르우유와 남양유업의 ‘다우’, 건국우유가 이 방식의



로 만들어진다. 한·덴마크 유가공과 동서우유, 매일유업의 '비피더스우유'는 원유를 섭씨 73~75도에서 15초간 살균하는 HTST방식으로 제조된다.

한·덴마크유가공과 동서우유는 고온순간살균법을 채택하고 있음에도 불구하고 저온살균우유라고 표시, 타유업체들의 반발로 인해 지난해 6월 중순 보사부로부터 표시를 삭제하라는 시정명령을 받는 등 일반유업체들이 민감한 반응을 보이고 있다.

특히 남양유업의 '다우'는 전국판매영업망을 토대로 파스퇴르우유와의 격전이 불꽃튀고 있으며 타 유업체들의 잇따른 시장참여를 가속화시키고 있다. 또한 남양유업에서 강조하

는 '무균질'이란 단어에 타유업체들은 편견된 의미를 소비자에게 전달될 우려가 있다며 의의를 제기하고 있다.

즉 무균질(無均質)은 균질하지 않는 상태의 우유를 지칭하는 말인데도 소비자들은 세균이 없는 질 좋은 제품으로 오해할 소지가 다분하다는 것이다.

사실 남양유업을 비롯해 국내 유업체들은 지난 89년 파스퇴르유업의 저온살균우유와 진짜우유논쟁을 벌이면서 결국 법정싸움으로까지 비화됐었다.

유가공업계는 저온살균우유가 영양가측면에서 일반우유와 다를바 없다는 대법원 판결이 내려졌음에도 불구하고 남양유업이 저온살균우유를 시판하는 것에 곱지않은 시선을 두고

있지만 막상 판매가 호조를 보이자 관망하던 타업체들이 생산에 가세할 움직임을 보이고 있다.

이와같이 저온살균우유시장에 참여업체가 크게 증가하는 것은 유업체들이 경기침체에 대처하기 위해 품목다각화와 차별화된 제품을 내면서 고가정책을 손쉽게 펼수 있기 때문인 것으로 분석되고 있다.

이와함께 질 좋은 원유 확보 전도 갈수록 치열해져 원유가 부족한 상황에서 웃돈을 주고 원유를 확보하는 부작용을 낳는 등 집유질서가 문란해지고 있는 실정이다.

관련업계와 유가공협회에 따르면 원유공급부족으로 일기 시작한 집유선 쟁탈전은 90년 말부터 표면화되면서 최근들어 다시 가열되기 시작해 낙농가에 대한 웃돈지급과 함께 집유선을 서로 뺏기고 뺏는 혼탁양상을 연출하고 있다.

이는 근본적으로 원유공급량이 절대 부족한데서 비롯되고 있어 원유수급사정이 호전되지 않는한 원유쟁탈전은 장기화될것으로 업계는 우려하고 있다.

현재 원유가격은 식품위생법규상 유지방 3.4%기준으로 1kg당 3백83원(91년 7월 1일부터)으로 유지방함량에 따른 가격제도를 실시하고 있다.

한편 미국, 덴마크, 뉴질랜드

등 낙농선진국가에서는 유제품의 위생과 밀접한 세균수를 계측하는 표준평판배양법을 채택해 세균수검사를 실시하고 있으며 이검사법에 의한 등급 기준을 설정하여 원유가격을 차등지불하고 있다.

이에따라 정부에서는 원유중의 세균수, 체세포수를 외국과 동등한 수준으로 맞추기 위해 유대차등 가격제 시행여건 조성을 위한 원유의 위생등급 및 기준을 농림수산부장관이 따로 정해 고시할수 있도록 '축산물 위생처리법 시행규칙'을 92년 10월2일자로 개정, 공포했다. 즉 위생적인 원유생산공급을 통해 낙농가의 소득증대와 낙농업의 건전한 발전 및 국민건강향상에 도움을 줄수 있도록 원유검사제도를 개선했다고 밝히고 있다.

사실 지금까지 우리나라에서 실시한 원유중의 세균수 및 체세포수 검사기준은 지난81년에 설정된 것으로 단지 등급만 구분되어 있을 뿐 제한기준이 없어 이번에 원유검사 결과에 의한 세균수 및 체세포수의 불합격기준을 각각 설정하는 등 유질개선과 원유위생향상에 적극 나서기로 했다.

또한 각유업체에서 실시해왔던 원유품질검사는 축협에서 담당하고 원유가격은 낙농가와 유업체, 소비자대표들로 구성되는 낙농진흥위원회에서 결정

된다.

정부에서는 원유검사의 공정성과 집유선 일원화를 위해 지난해 9월22일자로 이같은 내용의 낙농진흥법 개정 법률(안)을 입법예고해 각계의 의견을 수렴중에 있다.

이 법률안이 개정되면 그동안 원유의 집유 및 등급판정을

“

전반적으로 유제품 시장은 소비자들의 소득수준향상과 식생활 개선등으로 매년 성장을 거듭하고 있다. 그러나 우리나라 유가공산업은 유제품 소비행태가 초반부터 시유위주로 형성, 소비방식이 극히 단조로운 구조적인 문제점을 안고있다.

”

둘러싼 끊임없는 분쟁이 한층 줄어들 것으로 예상된다.

그러나 원유를 생산하는 낙농가나 유업체에 종사하는 사람들이 원유의 위생적 처리나 유질개선에 대한 중요성을 간과한다면 국내 낙농산업은 국제경쟁력에서 살아남을 수 없을 것이다.

최근 저온살균유시장의 활성화로 판매경쟁이 치열해지면서 타업체를 겨냥한 비방광고가 성행, 전체 낙농인들과 소비자들에게 커다란 실망과

혼란을 안겨주었다.

즉 파스퇴르유업은 지난해 10월8일자 조선일보 28면의 전면광고를 시작으로 주요 일간지에 우유살균시 소독제나 살균제를 첨가하고 있다는 광고를 실었다.

또한 어린이 건강을 위해 만든다는 일부 저온처리유가 숙성검사도 실시하지 않은채 판매하고 있다고 표현하는 등 간접적으로 최근 호조를 보이고 있는 남양유업의 '다우'를 겨냥한 비방성 광고를 했다.

이것은 유업체들의 과다경쟁에서 벗어난 일이겠지만 유제품개방으로 낙농가, 업체, 정부가 하나로 똘똘 뭉쳐야하는 시점에서 상대 타유업체를 비방하고 소비자들에게 국산 낙농제품의 신뢰를 떨어뜨려 외국산 유제품의 선호현상을 유발시키는 등 결과적으로 국내 낙농산업에 심각한 타격을 안겨주는 현상을 초래하는 불상사가 발생한 것이다.

전반적으로 볼때 유제품시장은 소비자들의 소득수준향상과 식생활개선 등으로 매년 성장을 거듭하고 있다.

그러나 우리나라의 유가공산업은 구조적인 문제점을 가지고 있다. 즉 유제품 소비행태가 초반부터 시유위주로 형성, 소비방식이 극히 단조로운 것으로 드러났다.

또한 소비행태가 단순함에

도 불구하고 신제품개발이나 시장저변확대를 위한 업계의 노력, 투자도 미흡하다는 지적도 나오고 있다.

최근들어 시유의 경우 저온 살균우유시장 활성화로 정체된 우유시장에 새로운 활력소로 등장하고는 있지만 일반우유보다 지나치게 비싼값으로 소비자들에게 큰 부담을 안겨주고 있다.

더욱이 저온살균우유용 원유를 확보한다는 명분으로 우유가 갖고 있는 실질적 가치 이상의 웃돈을 지급해 마진을 붙여서 최종 유제품의 가격을 소비자에게 전가해 가치이상의 가격을 요구하는 것은 비윤리적이고 낙농산업의 장기발전과 유제품시장개방에 장애요인이 될 우려가 높다고 본다.

우유의 생산, 소비를 1차적으로 좌우할 원유의 수급불안정 또한 유가공업계의 안정경

영을 가로막는 장애물이 되고 있다.

전문가들은 유가공업의 밝은 미래를 보장받기 위해서는 양질의 원유생산 및 제품

“

우유의 생산, 소비를 1차적으로 좌우할 원유의 수급불안정 또한 유가공업계의 안정경영을 가로막는 장애물이 되고 있다.

”

수급, 유통, 기술개발 등 적지 않은 난관을 헤쳐나가야 한다고 지적하고 있다.

특히 원유의 질적향상은 낙농가의 사육조건, 착유조건, 원유저장 및 수송등의 제반과정이 잘 이루어져야 가능하다. 또 원유의 품질을 신속하게 검사, 평가할 수 있는 집유검사 방

법과 유질에 따라서 유가를 차등적용할 수 있는 유대지급제도의 개선과 정착이 수반되어야 가능할 것이다.

따라서 보다 위생적이며 양질의 국산 유제품 생산을 통해 국제경쟁력을 확보하기 위해서는 낙농가와 유업체들의 보다 더 많은 각성과 참여가 이루어져야 할 것이다.

또한 정부에서도 이를 위해 젖소 사양관리, 목장환경위생, 착유 및 원유저장 관리요령 등에 대한 체계적인 지도와 홍보방안을 강구해 나가야 한다. 이와함께 소비자들에 대한 잠재수요개발을 위한 지속적인 홍보활동을 실시해 유제품 수입자유화에 대비한 대책마련에 정부와 유업체, 낙농가, 소비자 모두가 슬기를 모아 우리 낙농산업이 수입개방화 시대에서 살아남을 수 있는 방안을 강구해야 할 것이다.

