

동물성 식품에 대한 부정적 인식의 원인과 개선과제

Factors on Negative Perception of Consumer on Animal Foods and Things to Do for the Future

조 철 훈
Cheorun Jo

충남대학교 동물자원생명과학과
Department of Animal Science and Biotechnology, Chungnam National University

I. 서 론

필자의 지인 중 축산과 동물성 식품을 잘 이해하고 있는 한의사가 한 분 있다. 이 분이 진료를 하면서 항상 느끼는 놀라운 점은 대부분의 환자들이 자신이 가진 질병의 원인을 동물성 식품으로 알고 있다는 것이다. 여기에 속하는 질병의 종류에는 고지혈증, 고콜레스테롤혈증, 고혈압, 비만, 각종 암, 신경통, 관절염 등 대부분의 성인병이 포함된다. 더 문제인 것은 이러한 사회적 현상이 환자들 뿐만 아니라 일반 국민들에게도 만연하여 올바른 상식이 아닌 상식으로 보이는 것이다. 즉 다이어트나 건강 장수를 위해서는 가급적 동물성 식품을 먹지 않는 것이 좋다는 근거없는 얘기가 일반적으로 받아들여지고 있다는 것이다. 이러한 건강에 대한 부정적 인식과 함께 동물성 식품의 안전성도 국민들이 오해를 가지고 바라보고 있는 부분이다. 물론 이 현상은 광우병, 조류인플루엔자, 구제역 등의 가축 질병과 이에 따른 사회적 문제들, 그리고 기후 변화 및 환경오염과 관련한 우려 등으로 인하여 더욱 확

대된 것이 사실이지만, 여전히 단순하게 식중독 사고가 발생하면 그 식단에 동물성 식품이 있었는지 먼저 확인하고 그 식품을 식중독 발생의 가장 가능성 높은 원인식품으로 생각하고 조사를 시작하는 것도 사실이다.

몇몇 단편적인 연구결과가 동물성 식품의 섭취량과 암 발병의 상관관계를 발표된 적이 있으나 암의 발생에는 너무나 환경요인들이 작용하기 때문에 종합적인 연구를 통한 그 증거는 명백하게 나타나고 있지 않아 동물성 식품이 암이나 성인병을 유발한다고 말할 수 없다(McAfee *et al.*, 2010). 게다가 우리나라 국민들의 동물성 식품 섭취량은 이러한 연구가 중점적으로 이루어지는 서구 선진국에 비해 1/2~1/3 수준(Lee, 2011)이기 때문에 설령 관련이 있다고 발표된 단편적인 연구결과라 하더라도 우리나라에 바로 적용하는 것은 문제가 있다.

다른 어떠한 식품군과 비교할 때 영양소가 풍부한 동물성 식품이 미생물 생육에 적합하기 때문에 식중독 등 안전성 문제가 항상 대두되는 것은 사실이다. 그러나 이러한 이유를 잘 알고 있기 때문에 다른 어떤 식품군보다 더

Corresponding author: Cheorun Jo
Department of Animal Science and Biotechnology, Chungnam National University,
Daejeon, 305-764, Korea
Tel: 82-42-821-5774
Fax: 82-42-825-9754
E-mail: cheorun@cnu.ac.kr

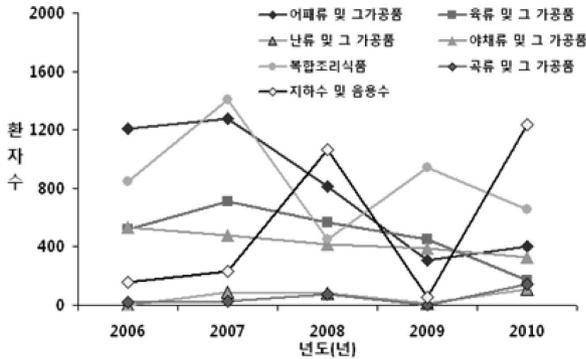


Fig. 1. Number of patients from foodborne disease by different food classes (KFDA, 2011).

육 과학적이고 체계적인 식품안전관리 시스템(HACCP 등)을 동물성 식품의 생산, 가공 및 유통 전반에 적용하고 있다(Korea Livestock HACCP Accreditation Service, 2012). 따라서 전반적으로 동물성 식품 관련 식중독 발병은 낮아지고 있는 추세이다(Fig. 1).

이러한 사실에도 불구하고 동물성 식품에 대한 부정적 인식이 사회 전반에 만연하고 있어 이러한 원인이 무엇인지 확인해 보고 어떻게 이를 개선하여 국내 관련 산업의 지속적인 발전을 도모할 수 있는지에 대해 나름대로의 생각을 정리해 보고자 한다.

II. 본론

1. 부정적 인식의 원인

동물성 식품에 대한 사회 전반의 부정적 인식의 원인을 3가지로 분류해 보면 매스컴의 역할, 트렌드의 변화, 그리고 축산의 지속가능성에 대한 우려로 볼 수 있다.

첫째로 매스컴의 역할이 가장 영향력이 큰 원인이라 생각된다. 2012년 10월에 열린 심포지움에서 한 분의 의학전문기자께서 말씀하신 바와 같이 우리가 신문이나 방송에서 가장 많이 듣는 말 중에 하나가 “OOO 질병은 주로 서구화된 식단과 동물성 식품의 과잉 섭취가 주요원인으로 판단됩니다.” 이다. 이 OOO 질병에는 고혈압, 비만, 당뇨, 암 등 대부분의 성인병이 모두 포함된다. 서론에서도 언급한 바와 같이 육류 섭취량을 나라별로 살펴보면 대략 우리나라 섭취량은 대략 미국의 1/3, 유럽국가의 1/2,

그리고 가까운 중국과 일본보다도 낮다(Table 1). 또한 각국의 단백질 섭취원을 살펴보면 서구 선진국들이 동물성 식품에서 그리고 개발도상국들에서는 식물성 식품에서 더 많이 공급받고 있다(Fig. 1). 우리나라는 일본, 대만과 함께 단백질 섭취원 중 동물성과 식물성 식품 비율이 거의 1:1로 매우 좋은 식생활 패턴을 가지고 있다. 그러므로 몇몇 단편적인 연구결과를 우리나라 국민에게 그대로 적용해서는 안 되며 이러한 연구결과들 또한 종합적이고 과학적인 검증작업을 통해 정확하게 확인을 받아야만 한다.

Table 1. Per capita meat consumption of main countries.

| | USA | EU | Korea | Japan | China |
|----------------------------------|-------|------|-------|-------|-------|
| Per capita meat consumption (kg) | 114.2 | 76.2 | 38.8 | 44.3 | 44.8 |

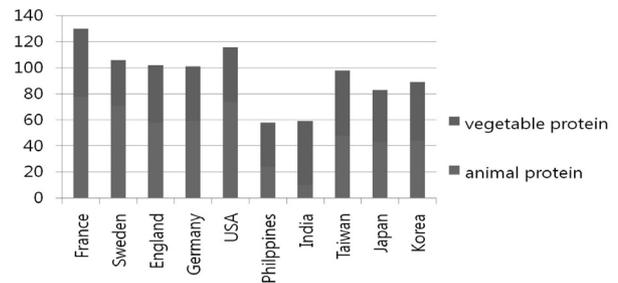


Fig. 2. Protein sources on diet of different countries.

한 가지 더 생각할 수 있는 것은 매스컴의 속성상 부정적 기사를 발굴하여 대서특필하는 것이 관심을 집중할 수 있기 때문에 단편적인 정보를 가지고 사실에 대한 이해가 부족한 상태에서 부정적 의미를 강조하는 면이 있다는 것이다. 예를 들면 “숯에 구워먹는 고기, 운치는 있지만 유해성분 범벅(2010년 12월 9일 인터넷 뉴스)” 과 같이 자극적이면서 부정적 표현을 부각시키는 방법이다. 물론 학문적으로 보면 유해한 성분들이 매우 미량 나타나는 것이 사실이다. 그러나 지금까지 지속적으로 사용해 온 조리방법으로 그 전에도 이러한 유해성분들이 존재하였으며, 그 양이 섭취로 인해 건강에 영향을 끼칠 정도가 절대로 아니다. 또한 단순히 숯불구이 육제품만이 이러한 미량의 유해한 성분을 가지고 있는 것이 아니다. 대부분의 식품들이 저장, 가공, 조리과정을 거치면서 미미하게 이러한 성

분들이 나타나기도 한다. 이는 식물성 식품도 마찬가지로이며 우리가 당연하게 아무 염려없이 섭취하는 식품들에서도 마찬가지이다. 위 기사가 대서특필된 그 당시 소비자들의 기피로 인하여 숯불구이 음식점이나 양돈업계는 엄청난 타격을 입었다. 게다가 어떤 경우에는 기사의 주요 제목과 실제 기사 전문에 대한 내용의 어감이나 전체 내용이 다른 경우도 많이 나타난다.

두 번째는 사회적 트렌드의 변화이다. 인간의 욕체는 높은 물질적 성취와 사회적 지위를 반영한다. 19세기까지만 해도 미인의 기준은 어느 정도 살집이 있고 후덕한 모나리자 형이었다. 그러나 현재는 마르고 날씬한 체형이 미인의 기준이 되었다. 남자에 대한 미의 기준도 마찬가지이다. 이러한 미의 기준의 변화와 함께 사회적 트렌드는 웰빙(Well-being)과 로하스(LOHAS)의 개념이 소비자 사이에 많이 파고들고 있다. 웰빙을 정의한다면 몸과 마음이 건강하고 안락한 생활을 추구하는 라이프스타일을 말한다. 로하스는 웰빙과 유사한 개념을 가지고 있으나 그 의미가 더 크다. 즉 개인의 건강과 환경, 자기계발, 삶의 지속성 및 사회정의를 추구하고 있어 웰빙보다 개인의 사회적 역할을 더욱 강조하고 있다. 이러한 사회적 트렌드는 위에서 언급한 마스크믹의 역할과 맞물려 동물성 식품의 섭취가 현대의 트렌드에 역행하는 것처럼 느껴지게 만들고 있다.

이와 함께 축산의 환경부하와 지속가능성에 대한 사회경제적 우려가 작용하고 있다. 2006년 유엔 국제식량농업기구(UN FAO)가 발간한 “Livestock’s Long Shadow”라는 보고서에서 축산업 분야가 세계 전체 온실가스 배출에 있어 18%를 차지하며 이는 자동차 등 교통 분야보다도 많다고 발표하였다. 특히 적육 및 낙농산업이 전체 식품생산으로부터 발생하는 온실가스 배출에 반 이상을 차지한다고 하였다. 그러나 2006년 발간된 이 FAO 보고서가 상당 부분 계산 오류로 인해 축산 관련 온실가스 배출량이 매우 과다하게 발표되었다는 것이 그 이후 밝혀졌고, FAO도 인정하였다. 이러한 오류에 관한 정정기사가 여러 매체를 통해 많이 발표(Anonymous, 2010a, Anonymous, 2010b; Armstrong, 2010; Brainard, 2010)되었으나 우리의 머리에는 이 사실보다는 그 전의 부정적 내용이 훨씬 크게 느껴지고 있다.

이와 연결되어 동물복지 문제도 사회적인 이슈가 되고 있다. 축산의 현실에 대한 소비자의 지식이 증가하고 있

으며, 이에 따라 동물애호 및 복지운동이 확대되고 있다. 특히 경제적인 문제 때문에 전통적인 밀집사육방식으로 질병과 상처에 허덕이는 동물들이 마스크믹을 통해서 방영되면서 이에 대한 반감으로 동물성 식품에 대해 등을 돌리는 소비자도 많이 있다. 그 외에도 현재 10억의 인구가 영양결핍과 기아에 허덕이는 반면 20억의 인구는 비만에 시달리는 편중된 현상 또한 동물성 식품의 소비에 대한 소비자의 인식이 안 좋아진 것이 사실이다. 부의 편중과 같은 정치경제적 문제는 우리 분야의 범위를 벗어나지만 동물복지와 관련해서는 어떻게 하면 동물성 식품을 생산에 활용되는 가축의 복지를 최대한 보장하면서 친환경적으로 취급할 것인지에 대해서 많은 고민과 개선이 이루어지고 있는 것이 사실이며, 지속적으로 생각해야만 한다. 벌써 유럽의 경우, 케이지에 사육하면서 생산한 계란의 판매가 금지되고 있으며 소비자들은 유기적, 친환경적으로 생산된 동물성 식품의 카테고리를 선택적으로 구매할 수 있게 되었다. 이러한 현상은 점점 더 강해질 것으로 판단되며 이에 대해서는 소비자와의 동물성 식품에 대한 가격과 관련한 타협이 선결과제라고 할 수 있다. 만일 소비자가 밀집사육하는 전통적 생산방식보다 동물복지를 개선한 생산물을 구매하고자 한다면 이를 위해서는 합리적인 가격을 지불할 의사가 있어야 한다는 것이다.

2. 개선방안

그렇다면 이렇게 사회적으로 만연한 동물성 식품에 대한 부정적 인식을 어떻게 하면 개선할 수 있을까? 크게 세 가지로 나누어 본다면 교육, 홍보 및 마케팅, 그리고 연구개발이 그 큰 중심이라고 할 수 있다.

첫 번째로 교육의 중요성이다. 소비자는 여러 가지 경로를 통해 자신의 식품에 대한 정보를 얻고 있다. 이 중 가장 영향력이 큰 정보는 주로 전문 의료분야 및 언론인 등 오피니언 리더들로부터 얻는 것이다(Place and Mitloehner, 2012). 이 그룹에는 의사, 한의사 등 전문 의료인, 의약 또는 식품전문 기자 등 언론인, 소비자 단체, 교수나 영양사, 관련 정책 전문가, 그리고 그 외 유명인이나 정치인 등이 포함된다고 볼 수 있다. 따라서 이러한 오피니언 리더들이 동물성 식품에 대한 진실을 잘 이해할 수 있도록 과학적인 근거를 가지고 정확한 정보를 전달하고 공유할 필요가 있다. 방법 상의 문제는 여러 가지가 있을

수 있으나, 이러한 영향력이 큰 집단에 대한 교육에 우리 축산업계가 크게 중점을 두어야 한다고 본다. 또한 동물성 식품 관련 전문인 교육을 강화해야 한다. 이 그룹에 속하는 집단은 축산, 식품, 영양, 가공, 유통 관련 전공자들에 해당하며 이들이 교육을 받을 시 동물성 식품에 대한 전문적이고 올바른 정보를 확립할 수 있게 해야 한다. 대부분 동 분야에 종사하기 위해 전공을 배우는 학생들마저도 동물성 식품에 대해 근거없는 오해를 하는 경우도 있고, 또한 가족이나 친구가 이에 대해 질문할 때 의외로 과학적으로 대답할 수 없는 것을 많이 보게 되는 것이 사실이다. 이는 동물성 식품의 진실에 대해 과학적으로 설명할 자신이 없기 때문으로 생각되며 교육을 통해 정확하게 인식할 수 있어야 한다고 본다. 세 번째는 일반인을 대상으로 하는 건강한 식품섭취 요령과 관련한 교육이다. 이러한 교육은 초, 중, 고등학교 및 대학생, 주부, 장년층, 노년층 등 계층별, 연령별로 건강하고 균형잡힌 식생활이 무엇이고 건강하게 삶을 영위하기 위해 어떠한 식습관을 가져야 하는지에 대한 내용을 중점적으로 다루는 것이다. 마지막으로 관련 산업 종사자에 대한 교육이다. 축산식품을 생산하는 생산자, 가공유통업자, 판매자, 기기 및 시설업자 등 모든 관련 산업 종사자들이 우리가 축산을 하는 의미가 무엇이고 얼마나 중요한 일을 하고 있는지에 대한 자부심을 고취하여 전반적으로 안전하고 건전한 축산물을 생산할 수 있도록 해야 한다.

두 번째로는 동물성 식품에 대한 홍보와 마케팅의 강화이다. 동물성 식품과 관련하여 과학적 증거에 근거한 각종 매체를 통한 적극적인 홍보가 필요하다(McNeill and van Elswyk, 2012; Place and Mitloehner, 2012). 여기에는 관련 학회 및 연구계, 생산자 단체 등이 모두 참여하여 단편적이거나 종합적인 사실에 대한 적극적인 홍보와 단편적으로 발표되는 부정적 결과에 대한 검토와 대응이 포함된다(Parthasarathy and Byran, 2012). 생산자 단체(협회 등)와 가공유통업계는 동물성 식품의 영양학적, 관능적, 기능적 우수성을 적극 발굴하여 홍보하고, 이를 이용한 스타 축산물을 만들어 내는 것이 매우 중요하다. 지난 심포지움에서 발표된 자료에 의하면 토마토의 라이코펜이 여러 가지 생리활성을 가지고 있다는 보도가 나간 후 토마토의 매출이 급성장했다고 밝히고 있으며, 이와 유사한 스타 축산물의 발굴 및 육성은 전체 축산 발전을 견인할 수 있다고 본다. 이와 함께 우리나라 축산 관련 소

비자의 요구에 대한 체계적인 대응 및 사회적 합의를 이끌어 내는 지혜가 필요하며, 지속적으로 소비자가 요구하는 제품이 어떤 것인지 파악하여 이에 부합하는 제품을 출시하고 마케팅해야 한다. 또한 축산인 전체가 이기적인 집단이 아닌 지역사회에 공헌하는 건강한 축산인임을 국민에게 인식시키고 고취할 여러 가지 활동을 개발하고 장려하여야 한다고 본다.



Fig. 3. Aggressive marketing for animal products (Place and Mitloehner, 2012).

연구개발 분야에서는 위의 교육과 홍보 및 마케팅 분야에 근거를 제공하는 연구와 이를 취합하여 각 집단의 수준에 알맞은 교육자료를 개발하는 것이 중요하다. 전문집단별, 연령별, 직무별 교육자료를 연구개발하고, 직간접적인 연구결과에 대한 검토 및 홍보자료를 개발하고, 이와 함께 동물성 식품의 생리기능적 우수성에 대한 꾸준한 연구를 통해 결과를 확보, 홍보하며, 안전하고 위생적인 동물성 식품 생산시스템 개발에 노력을 해야 한다.

현재까지 많은 연구결과를 보면 동물성 식품 또는 식품 내 존재하는 물질이 인간의 생리기능에 매우 중요한 역할들을 한다(Alpsoy *et al.*, 2011; Benjamin and Spender, 2009; Khan *et al.*, 2011; MarRae *et al.*, 2005; Mestre Prates and Mateus, 2002). 그러나 이러한 많은 연구자료들은 몇몇 단편적인 부정적 결과에 묻혀 대중에게 홍보되지 못하고 간과되는 것이 일반적이다. 그러므로 연구개발 분야에 종사한다면 이러한 자료들을 수집, 분석, 재배치하여 홍보 대상의 수준에 따라 맞춤형 교육 및 홍보자료를 개발하는 것이 무엇보다도 중요하다.

위에서 언급한, 교육, 홍보 및 마케팅, 그리고 연구개발을 어떻게 효율적으로 운영할 것인가가 가장 중요한 당면

문제라고 판단된다. 이는 모든 축산 분야 관련자가 모두 참여해야 하며 적극적으로 활동해야하기 때문에 기존의 역할을 담당하는 기관이나 단체가 하기 어렵다. 따라서 정부의 정책과 함께 위 세 가지의 동물성 식품에 대한 부정적 인식을 개선할 방법을 모두 연결하고 관장할 책임과 권한을 가진 기관이나 단체가 설립되어 이 모든 분야를 종합적으로 관리하는 것이 매우 중요하다고 판단된다.

III. 결 론

동물성 식품에 대한 국민의 전반적인 부정적 인식은 우려가 아닌 사실이며, 환경과 사회적 트렌드의 변화는 동물성 식품의 소비정체 및 축산 관련업계에 큰 파장을 가져올 수 있다. 이러한 인식이 만연하고 발전된다면 우리 축산의 존립 자체가 흔들릴 수 있다는 중요한 사실을 생산부터 판매의 전 과정, 그리고 연구, 교육 및 정책 관련 기관 관련자 모두가 사실 그대로 받아들여야 한다. 즉 현재 우리나라 축산은 위기상황임을 함께 인식해야 한다는 것이다. 이러한 인식의 공유와 함께 긍정적이고 적극적이며, 다소 공격적으로 보일 수 있는 교육, 연구개발, 홍보 및 마케팅의 강화로 소비자 인식을 시급히 개선해야만 우리 산업의 지속적인 발전을 이룰 수 있다. 이를 실현하기 위해서는 생산자 단체를 위시한 범 축산관련 산학연관 단체가 함께 참여하는 구심점이 되는 단체 또는 기관을 설립하여 위와 같은 사업을 전담해야 한다고 생각한다.

참고문헌

1. Alpsy, L., Akcayoglu, G., and Sahin, H. (2011) Anti-oxidative and anti-genotoxic effects of carnosine on human lymphocyte culture. *Human Exp. Toxicol.* **30**, 1979-1985.
2. Anonymous. (2010a) Eating less meat won't help climate. The Sydney Morning Herald. March 29.
3. Anonymous. (2010b) Livestock emission threat overstated. The Australian. April. 6.
4. Armstrong, P. (2010) Scientist: Don't blame cows for climate change. CNN. March 24.
5. Benjamin, S. and Spender, F. (2009) Conjugated linoleic acids as functional food: An insight into their health benefits. *Nutr. Metabol.* **6**, 36-49.
6. Brainard, C. (2010) Meat vs miles: Coverage of livestock, transportation emissions hypes controversy. Columbia Journalism Review. March 29.
7. Khan, M. I., Arshad, M. S., Anjum, F. M., Sameen, A., Rehman, A., and Gill, W. T. (2011) Meat as a functional food with special reference to probiotic sausages. *Food Res. Int.* **44**, 3125-3133.
8. Korea Food and Drug Administration. (2012) <http://www.kfda.go.kr>. Access date April 1. 2012.
9. Korea Livestock HACCP Accreditation Service. (2012) <http://www.ihaccp.co.kr>. Accessed date: April 3. 2012.
10. Lee, H. W. (2011) Animal products and human health and the value of animal industry. In Proceeding of symposium for animal products as complete protein food and human health. pp. 79-84.
11. MarRae, J., O'Reilly, L., and Morgan, P. (2005) Desirable characteristics of animal products from human health perspective. *Livest. Prod. Sci.* **94**, 95-103.
12. McAfee, A. J., McSorley, E. M., Cuskelly, G. J., Moss, B. W., Wallace, J. M. W., Bonham, M. P., and Fearon, A. M. (2010) Red meat consumption: An overview of the risks and benefits. *Meat Sci.* **84**, 1-13.
13. McNeill, S. and van Elswyk, M. E. (2012) Red meat in global nutrition. *Meat Sci.* **92**, 166-173.
14. Mestre Prates, J. A. and Mateus, C. M. R. P. (2002) Functional foods from animal sources and their physiologically active components. *Rev. Med. Vet.* **15**, 155-160.
15. Parthasarathy, D. K. and Byran, N. S. (2012) Sodium nitrite: The "cure" for nitric oxide insufficiency. *Meat Sci.* **92**, 274-279.
16. Place, S. E. and Mitloehner, F. M. (2012) Beef production in balance: Considerations for life cycle analyses. *Meat Sci.* **92**, 179-181.