



「진짜우유」논쟁의 유감

日刊工業新聞食品醫藥部
部長 李 軍 浩

학교급식으로 부터 수 많은 가정에서 영양식품으로 애용되고 있는 우유를 놓고 P유업이 자사 제품만 「진짜우유」라고 선언한 이후 불안한 마음을 떨쳐 버리지 못하고 있다는 얘기를 주의 사람들로 부터 자주 듣는다.

그동안 소비자는 가짜 참기름 사건을 비롯한 가짜 꿀 가짜녹용 불량간장 사건등 헤아리기조차 힘들 정도로 많은 식품관련 사건들로 인해 충격과 이달림을 받아왔다.

그로인해 우리사회는 자신이 확인을 하지 않고는 믿을 수 없는 불신품조가 만연돼, 모두가 가짜로 투영되고 있는 실정이 되고만 것을 안타깝게 생각하고 있다.

작금의 현실이 이러한때 「진짜우유」 논쟁은 그동안 안전하고 영양많은 완전식품으로만 알고 응용해온 소비자들을 불안과 공포의 도가니에 몰아넣고 어찌할 바를 모르게 하고 있다.

과연 지금까지 내가, 우리 아이들이 마셔온 우유는 가짜였단 말인가!

가짜 우유라면 어떻게 지금까지 아무탈 없이 그 수많은 소비자들에게 공급될 수 있었을까!

국민보건위생을 책임맡고 있는 보사당국은 무얼하고 있으며 내노라하는 유가공업체들은 가짜우유로 소비자를 기만해 왔다는 말인가!

전문적 지식이 없는 수 많은 소비자들은 의문에 의문의 꼬리를 물며 불안감에 사로잡혀 있다는 것

이다.

혹시 지금까지 마셔온 우유로 인해 내몸에 나쁜 병이 생기지는 않았을까! 우리 가족과, 아이들에게겐 이상이 없을까 하는 우려와 두려움에서 헤어나지 못하고 있다.

이같은 소비자들의 불안과 공포가 그대로 방치된다면 우리사회의 불신품조는 더더욱 거세어질 것은 자명할 뿐 아니라, 여타식품에 대한 불신감도 고조될 것이라는 우려가 사회저변에 팽배되고 있다.

그렇기 때문에 「진짜우유」 논쟁으로 야기되고 있는 제반문제를 신속히 해결하지 않으면 안된다는 여론이 비등하고 있는 것이다.

소비자들은 보호 받아야 할 권리를 메이커들이 일방적으로 제기한 문제로 부터 제대로 보호받지 못한것 중 하나가 바로 「진짜우유」 논쟁이라고 소비자 보호단체 관계자들은 입을 모으고 있다.

1년여동안이나 끌어오면서 소비자를 괴롭히고 있는 「진짜우유」 논쟁은 언제까지 지속될 것인가!

식품업계의 생사여탈권을 쥐고 있는 보사당국은 언제까지 방관적 자세로 일관할 것인가!

그토록 논리정연한 학식을 자랑해온, 학계제현(學界諸賢) 학자님(전문가)들은 강건너 불구경하듯 언제까지 침묵을 지키려 하나요!

내가 제일입네 거드름을 피우고 뽐내면서 우리

우유가 최고요. 자랑해오던 유업체 경영주님들은 언제까지 자기기만을 하시겠습니까!

소비자는 알권리가 있다는 것을 내세워 기세를 올리고 있는 소비자운동기수님들 어쩌면 이 문제에 대해서는 그리도 관대하신가요!

사회의 公器로서, 문제가 있는 곳에서는 늘 목탁이라고 자부해오고 있는 대중언론가운데 이 문제에 대해서 외면하는 곳이 많은 이유는 무엇인가요!

소비자들은 이렇게 의문을 제기하면서 문제해결을 할 수 있는 곳이다 싶는데(기관)에 대해서 분통을 터뜨리고 있다.

더우기 자기 이익을 위해서 소비자 대중을 볼모로 잡아 놓고 불안감을 조성하는 상행위나, 문제제기에 대해 자기 변명에 급급할뿐 진정 소비자의 길잡이가 될수 있는 안내, 또는 설명없이 어물쩍 시간에 해결의 열쇠를 쥐어주려는 기존 유업체의 태도, 모두에 소비자들은 분노하고 있다.!

전문적인 지식이 없기 때문에 오도된 광고 선전 내용에 민감한 반응을 보이고 있는 소비자들이 많다고 얘기하고 있는 학계관계자(전문가)들이 많다.

그럼에도 유처리 방식에 의해 「진짜우유」 가짜우유(?) 여부가 결정 되는 것처럼, 또 기존 유업체가 사용하고 있는 초고온멸균법(UHT)에 의해 가공되는 우유를 마시면 마치 병균덩어리를 몸에 집어 넣거나 하는듯한 인상을 풍기는 선전을 하고 있는데도 이의 시비가림에 나서는 학자가 없었다는데 대해 어떤 설명이 필요할까!

P유업이 주장하듯 자사제품만 「진짜우유」라면 경쟁사 제품은 모두 가짜임을 천명하고 있음이 분명하다.

P유업이 주장하는 내용이 사실이라면 가짜우유를 생산하는 기존유업체들은 국민건강을 해치는 일을 하고 있는 것이 분명하지 않은가!

역으로 기존유업체들이 생산하는 것이 정상적이고 아무런 하자가 없는 것이라면 P유업의 주장은 절대적으로 잘못된 것이다.

그렇다면 국민보건위생을 책임맡고 있는 보사당국은 진, 위,의 내용과 위협의 요소를 조사 국민

이 납득할 수 있는 적절한 조치를 내려줌이 마땅한 처사라고 생각한다.

「진짜우유」 논쟁은 한낱 장사꾼들간의 영역 싸움이 아닌 국가적 차원의 국민대다수가 대상이 되고 있기 때문이다.

「진짜우유 논쟁의 시발과 쟁점이 되고 있는 내용을 독자의 이해를 돕기 위해 요약해 본다.

진짜우유 논쟁이 시갓된 것은 87년 9월 14일 P유업이 선전 전단 및 제품포장에 I. D. F가 인정하는 진짜우유 국내 최초탄생이라는 문구를 강조한 데서 부터 비롯됐다.

올해들어 지난 3월1일 C일보를 필두로 진짜우유 최초탄생 IDF가 인정하는 등 다수의 내용을 담은 광고선전이 기존 유가공업체의 우유는 상당한 문제가 있는듯한 내용으로 15일 간격을 두고 몇몇일간지에 게재되어 왔다.

선전 및 광고 문안을 요약해 보면, ◇자녀의 발육에 절대로 필요한 카제인 칼슘이 살아있는 단 하나뿐인 우유, ◇고온열처리 방법은 인체에 해로운 균 뿐만 아니라 우유에서 가장 중요한 칼슘 단백질의 파괴를 가져옵니다. ◇카제인 칼슘은 가장 흡수하기 쉬운 칼슘으로 현재 시판되고 있는 타 우유에는 없습니다.(87년 9월14일부터 배포된 선전전단 광고 중에서)

◇생우유-칼슘은 혼자서 존재하지 못하므로 카제인과 혼합하려고 합니다. ◇파스퇴르우유-생우유와 마찬가지로 칼슘과 혼합하기를 원한다. ◇시중우유-카제인은 열에 약하기 때문에 83℃에서 소멸되고 대신 인산과 결합하여 칼슘으로 변한다.(만화제작 배포)

이러한 P유업의 주장에 대한 유업계의 의견은 다음과 같다.

P유업의 IDF가 인정하는 운운은 말도 되지 않는다.

IDF(국제낙농연맹)은 영리를 추구하지 않는 독자적이고 비 정치적인 국제 연합회이며 어느 국가의 국내 문제도 관여하지 않는 단체다.

우유의 규격기준을 인정하는 기관도 아니다. 그렇기 때문에 P유업 우유가 IDF로부터 인정받은 사실이 있다는 것은 거짓이다.

또 P우유는 패스처라이제이션법을 사용하였으므로 국내최초라고 주장하고 크립라인이 형성되는 국내 최초의 우유라고 한 주장은 잘못된 것이다.

즉 패스처라이제이션(Pasteurization)이란 단순 살균이란 뜻이다. 63°C 30분 살균법을 저온장시간법과 구분한다는 것은 근거가 없다.

국내에서 시판되고 있는 UHT우유는 무균실에서 멸균한 용기에 무균포장 하여야 함에도 불구하고 살균포장지에 포장하였기 때문에 시판우유는 가짜이고 P우유는 진짜라고 주장하는데 대해, 우유의 가열처리 목적은 이의 저장기간을 길게 하기 위하여 미생물의 일부 또는 전부를 사멸시키는 것을 말하며 본래 목적은 사람과 동물 모두에게 병원성 미생물로부터 소비자를 보호하기 위한 것이다.

즉 영양분의 파괴를 최소화하고 병원성 미생물은破壞시켜 나가기 위한 방법이다. 그렇기 때문에 나라마다 다소 차이는 있으나 LTLT法 HTST法 UHT法등이 있다. 따라서 위생적으로 안전을 기하기 위해서 UHT法을 사용하는 것을 가지고 멸균유를 살균 포장지에 포장했다고 하는 것은 논리의 비약이다.

엄연히 정부가 정한 축산물 위생처리법에 의한 각종검사(알콜, 비중, 항생물질 지방검사등)에 합격한 원유를 이용, 정부가 인정한 살균법에 의하여 가공생산되는 우유를 가짜라고 하는 것은 소비자 기만행위다.

63°C 30분간 열처리에서 해로운 균은 확실히 사멸시키고 유익한 균을 살린다는 것은 과장된 주장으로서 내열성 세균과 포자균은 잔존위험성이 커 유통과정이나 보존이 부적합시 식품사고의 요인이 되고 있어 서구선진국에서도 영양소의 파괴가 없고 세균이 확실히 사멸되는 UHT법으로 점차 바뀌고 있다.

우유단백질중 대부분을 차지하는 카제인은 열저항성이 강하며 살균처리방법에 따른 변성이 거의 일어나지 않는다.

살균시 카제인 분자중 펩타이드사슬이 느슨하게 늘어날 뿐이므로 카제인이 열에 약해 83°C에서 소멸된다는 것은 전혀 근거없는 말이다.

우유단백질의 약 20%를 차지하는 유청단백질은 열에 민감하여 고온이든 저온이든 변화가 일어나지만 그것이 영양가의 손실은 아니다.

가열에 의해 변성된 우유단백질은 구조가 느슨해지며 효소에 의해 접촉하기 쉽기 때문에 오히려 원유보다 쉽게 소화된다.

즉 트립신 췌신 및 판크레아틴에 의한 소화시험은 이 효소들이 가열된 우유, 단백질을 보다 쉽게 분해하는 것을 확인했다.

다시 말해서 가열처리를 받은 유단백질은 위산에 의해 보다 미세하게 분산된 입자의 형태로 침전하기 때문에 효소작용을 보다 쉽게 한다.

가열에 의해 소화율이 향상되는 또 한가지 이유는 원유중에 함유되어 있는 트립신(단백분해효소) 저해인자가 온도가 높을수록 불활성화 되기 때문이다.

일반적으로 유아식품을 제조하는 업체에서는 UHT처리방식을 사용하는데 이는 단백질의 소화가 용이하기 때문이며 UHT 처리유와 살균유를 유아에게 급여한 실험결과 UHT처리유는 살균유와 똑같은 영양가를 나타냈다.

P유업이 캐나다 호주 스코트랜드는 저온처리하지 않은 우유의 시판을 법으로 금하고 있다. 영국의 잉글랜드와 웨일즈지방은 호텔 및 레스토랑등에 UHT우유공급을 금지한다고 주장하고 있으나 IDF Bulletin 200의 p79에 나온 문안인 It is illegal to sell Unpasteurized Milk for human consumption 을 잘못 해석하고 있는데서 비롯된 것이다. 이것은 살균하지 않은 우유를 시판용으로 판매하는 것을 금한다는 뜻이다.

다시말해서, 젖소에서 짠 원유를 그대로 판매하지 못한다는 뜻이지 UHT우유의 판매를 금지한다는 뜻이 아니라는 것이다.

또 원유에 세균 세포가 ml당 백만 이상이면 원유의 고형분이 12% 지방이 12% 카제인이 18%, 유당이 20% 감소된다는 주장에 대해, 기존업체에서는 Foss Electric Co의 자료를 인용하고 있으나 이것은 유방염의 감염상태를 측정하는 체세포수를 잘못 세균수로 해석한 것이다. 전혀 관계가 되지 않는 자료를 만들어 소비자를 오도하고 있는

것이라고 주장하고 있다.

필자는 이러한 「진짜우유」논쟁이 발발한데 대해 유감을 갖지않을 수 없다.

소비자들은 마음 한구석에 꺼림직한 것을 떨쳐 버리지 못하고 있으면서도 P유업의 주장을 믿지 않고 있음을 다행으로 생각하는 바이다.

그것은 지난해 사건발생이후 우유소비량이 꾸준히 늘고 있으며 최근에는 원유량이 모자라 업체 간 쟁탈전이 벌어질 조짐까지 보이고 있는 것으로 충분히 입증된다.

이제 유업계는 상흔에 치우친 선전·광고보다는 진정 소비자를 위해 무엇을 해야할 것인가를 직시하고 공동노력을 기울여야할 것이다.

재삼 강조하지만 업계발전과 더불어 국민보건 증진을 위한 선의의 경쟁만을 소비자들은 바라고 있다는 것을 유업체들은 잊지 말아야 한다.

국민을 불안과 공포에 떨게하는 것도 정신건강에 직접적인 위해요인이 되므로 사회적 물의를 일으켜 기업 PR을 목적으로하는 일부 메이커들의 태도는 크게 잘못되었음을 지적하고 싶다.

〈우유토막상식〉

○우유에 대한 3가지 오해

1985년 12월 보건신보에서 전국 5대 도시의 30-40대 주부 3,000명을 대상으로 실시한 조사에 의하면 대다수의 주부들이 우유에 대한 몇가지 오해가 있는 것으로 나타났다.

(1)우유는 고소할수록 영양이 높다.

⇒고소한 맛과 영양가와는 무관하다. 우유는 고온 장시간살균시 단백질변성이 일어나는데 살균온도와 시간에 따라 변성정도가 틀러지고 이에 따라 고소한 맛의 정도가 틀러지게 되어있다.

(2)우유는 진할수록 영양가가 높다.

⇒우유의 농도는 유고형분 함량에 따라 결정되는데 우리나라의 경우 선진국수준인 12%이므로 외국과 큰차이가 없다.

(3)낙농가나 메이커에서 우유에 물을 탄다

⇒우유의 유통과정상 물이 들어 갈 수 없다. 생유를 처리시 가공과정은 채취후 살균과 지방질분쇄 뿐이다. 또한 전문검사기관이 있어 철저한 품질검사를 하고 있다.