



[금융] 조용병 신한금융회장 연임 "신뢰로 위기 극복 오뚝이 신한!" 제19기 05



Life

[라이프] 신세계백 영등포점 10년만의 리뉴얼 쇼핑의 신세계로 L2



저온살균으로 한단계... 무항생제로 한단계...

# '63°C 30분' 공식, 유익균 살리고 선진낙농 UP

## 메가히트 브랜드 탄생스토리

### 05 파스퇴르

파스퇴르는 1987년 '파스퇴르 후레쉬 우유'를 출시하며 국내 최초로 저온살균 우유를 도입했다. 저온살균 우유란 63°C의 저온에서 30분간 살균하는 방식의 우유를 말한다. 낙농 선진국인 미국과 유럽 등에서는 이 같은 저온살균 우유가 널리 소비되고 있다.

저온살균 방식을 적용하면 생우유에 들어 있는 효소나 유산균 등 유익한 균은 그대로 살리고 결핵균과 같은 유해균만 죽이는 효과를 거둘 수 있게 된다. 또 초고온살균보다 칼슘과 단백질 등 영양소 열변성 및 비타민 손실을 최소화하는 방식이다. 그러나 이 공법은 원유 품질이 나쁘거나 세균수가 많으면 사용할 수 없고 63°C의 온도를 30분 동안 일정하게 유지하여 해로운 균만 사멸시키는 열처리 공법이기에 때문에 큰 비용과 노력이 필요하다.

#### ◆ 국내 원유관리 수준을 높인 파스퇴르

1993년 세균 수와 체세포 수를 기준으로 한 원유등급제 도입 이후 국내 원유 품질은 빠르게 향상됐다. 낙농편람에 의하면, 2014년 이후 원유의 90% 이상이 1A 등급(ml당 세균 수 3만 이하)을 유지하고 있다. 그러나 국내에서 세균 수 기준 1A 등급 원유가 전체의 50%를 넘어선 지는 20년밖에 되지 않는다. 농가에 냉각기가 제대로 보급되지 않았던 1980년대 초까지만 하더라도 착유한 원유의 냉각을 대부분 지하수나 흐르는 물에 의존해 원유가 오염될 가능성이 컸다.

이런 상황에서 파스퇴르 우유는 국내 유가공 역사에서 신선한 충격이었다. 파스퇴르 우유의 가장 큰 특징은 저온살균인데 이는 원유의 품질이 보장되지 않으면 불가능하다. 파스퇴르 원유 자체 규격에서의 1A 등급은 세균 수 8000/ml 이하로 현재 법적 기준과 비교해도 3.7배 간간한 수준이다.

이 같은 기준을 충족하기 위해서는 목장의 위생 상태가 중요하다. 목장의 세균 수 검사는 법적으로 월 2회지만, 파스퇴르는 매일 검사를 진행해 불합격 시 납유 정지 등과 같은 페널티를 적용했다. 파스퇴르에서 20년간 품질관리 업무를 해온 정성숙 상무는 "축사 청소가 조금 느슨해도 금방 원유가 오염돼 세균수가 높아지기 일쑤"라고 말했다. 간간한 목장 관리에도 원유에 대한 자부심이 강한 목장주들은 서로 파스퇴르에 납품하려 했다.

물론 이는 쉬운 과정이 아니었다. '목장의 착유소 중에 여러 마리는 위생 및 건강 상태가 나빠 도태해야 한다.', '착유 전 소한 마리당 물수건에서 마른 수건까지 4장의 수건을 써가며 젖을 닦아야 한다.', '착유기는 항상 세제를 사용해 깨끗이 세척해야 한다' 등의 조건을 이야기하면 목장주들은 황당해하곤 했다. 평소보다 2배 이상 착유 시간이 길어지고, 품이 엄청나게 들기



바른목장우유 생산 모습.



파스퇴르 직원이 원유 품질 관리를 하고 있다.

/파스퇴르

국내 최초 저온살균 우유 도입 유익균만 살리고 영양손실 최소화

원유 품질 위한 철저한 목장 위생관리 까다로운 기준으로 유가공 수준 올려

친환경 무항생제 인증 목장 원유로 자연에 가까운 건강한 우유 만들어

때문이다. 파스퇴르는 이 같은 까다로운 기준을 유지하면서 국내 유가공 수준을 끌어 올렸다.

#### ◆ 더 귀한 원유로 더 안심할 수 있게

파스퇴르는 최고의 원유 품질을 유지하기 위해 전목장 관리, 원유 검사에 큰 노력을 기울이고 있다. 입고되는 원유 탱크뿐만 아니라 목장에서 매일 검사가 이뤄지고 있다. 검사 항목도 산도 검사, 가수 검사, 항생제 검사, 세균 수 검사, 체세포 수 검사 등 다양하다. 엄격한 품질관리를 바탕으로 해썬(HACCP) 인증을 받았다.

2014년 2월부터는 롯데푸드 파스퇴르 공장이 국내 유업체 최초로 무항생제 취급자 국가인증을 획득해 더 안심할 수 있는 우유를 선보이고 있다. 친환경 무항생제 축산물 인증제는 친환경농업 육성법 개정에 따라 2007년 3월 28일부터 친환경 인증품에 신규 도입됐다.

친환경 무항생제 축산물 인증은 항생제 사용 기준으로만 획득할 수 있는 것이 아니다. 국립농산물품질관리원으로부터 무항

생제(Non Antibiotic) 인증서를 발급받기 위해서는 항생제 조건 이외에도 ▲축사 및 사육 조건 ▲가축의 입식 및 번식 방법 ▲사료 및 영양 관리 ▲동물복지 및 질병 관리 ▲운송·도축·가공 과정의 품질관리, 가축 분노의 처리 등 각종 까다로운 조건을 만족해야 한다. 2018년부터는 정부의 무항생제 인증기준이 강화돼 더욱 엄격하게 목장을 관리하고 있다.

더 안심할 수 있는 우유를 찾는 수요가 늘어나면서 친환경 인증(유기농 및 무항생제 인증)을 받은 우유도 빠르게 늘어나고 있다. 국립농산물 품질관리원에 의하면 2011년 2만8306t에 불과하던 친환경 인증 우유는 2019년 11만1729t으로 4배 가까이 늘었다. 특히 같은 기간 무항생제 인증을 받은 우유는 8627t에서 6만6899t으로 8배 가까이 성장했다.

파스퇴르는 국내 최초 63도 건강한 저온살균 우유로 우유의 기준을 새로 바꾼 데 이어 친환경 무항생제 인증 목장의 원유로 국내 유가공 수준을 다시 한번 높일 것이라고 밝혔다. 이미 '무항생제인증 바른 목장우유', '유산균 우유', '유기농 우유' 등 건강한 저온살균 우유를 생산하고 있다.

파스퇴르 관계자는 "자연에 가까운 건강한 우유를 만들기 위해 목장부터, 원유 가공 및 완제품까지 빈틈없는 관리를 하고 있다"며, "앞으로도 소비자에게 좋은 제품을 선보이기 위해 더욱 엄격한 품질관리를 할 것"이라고 말했다.

/김민지 기자 kmj@metroseoul.co.kr

안심할 수 있는 귀한 원유

