



미국산 버터 및 유지방

전통과 혁신의 조화

미국의 유제품 제조업체들은 버터와 유지방을 활용한 전통적인 제품들뿐만 아니라 새로운 형태의 독창적인 제품을 폭넓게 제공하고 있으며, 글로벌 고객의 변화하는 요구에 부응하기 위한 지속적인 혁신을 추진하고 있습니다. 외식 분야에서의 활용부터 식품 제조업 분야에 이르기까지, 미국이 유지방 공급망에서 품질 중심의 매력적인 선택지로 평가받는 이유를 확인해 보세요.

미국산 버터 및 유지방 산업

버터는 재료 본연의 우수한 풍미와 특성 덕분에 오랜 세월 동안 맛과 기능성을 중시하는 소비자들 사이에서 가장 사랑받는 식재료 중 하나로 자리잡을 수 있었습니다. 과거에는 버터가 작은 교반기에서 수작업으로 만들어졌지만, 오늘날에는 품질과 일관성에 초점을 맞춘 최첨단 생산 시스템과 정교한 관리 체계를 갖춘 미국의 유제품 가공 공장에서 생산되고 있습니다. 이러한 미국산 유지방의 활용 범위를 넓히기 위해, 미국 전역의 수많은 유제품 제조업체들은 연구와 혁신을 지속하고 있습니다.

미국은 연중 365일 안정적이고 풍부한 원유 공급 기반을 갖추고 있어, 전세계 유지방 수요의 지속적인 증가에 대응하여 생산을 확대할 수 있는 최적의 여건을

갖추고 있습니다. 현재 미국의 연간 버터 생산량은 100만 톤을 넘어섰으며, 특히 2015년부터 2024년까지 최근 10년간의 생산 증가율은 20%를 초과한 것으로 나타났습니다. 또한 미국산 젖소들이 생산한 우유의 유지방 함량이 꾸준히 증가하는 추세를 감안할 때, 향후 미국의 버터 및 유지방 생산량은 지속적인 성장세를 이어갈 것으로 전망됩니다.

이로 인해 미국산 버터 및 유지방의 새로운 수출 기회가 창출되면서 해외 고객들이 미국산 버터 및 유지방 제품의 뛰어난 품질과 특성을 직접 경험할 수 있는 기회 또한 늘어나고 있습니다. 오늘날 미국의 버터 및 유지방 제조업체들은 고객의 요구사항을 최우선으로 고려하며, 전세계 수많은 기업들과의 파트너십 확대에 적극적으로 나서고 있습니다.



- 2024년을 기준으로, 미국은 세계 제2위 버터 생산국으로 전세계 버터 생산량의 8% 이상을 차지하고 있습니다. ¹
- 2024년 미국의 버터 수출량은 전년 대비 10% 증가한 31,797톤을 기록했으며, 무수유지방(AMF) 수출은 전년 대비 두 배 이상 증가한 13,987톤에 달했습니다. ²
- 앞으로도 미국의 버터 및 유지방 수출은 글로벌 고객의 다양한 요구에 유연하게 대응하며 지속적인 성장세를 이어갈 것으로 전망됩니다.

¹ U.S. Department of Agriculture. *India is the world's largest butter-producing country, predominantly ghee*

² U.S. Census Bureau



미국산 버터 및 유지방

장점과 기회



미국산 버터 및 유지방 제품 유형

미국의 버터 및 유지방 제조업체들은 글로벌 고객의 까다로운 요구를 충족시키기 위해 엄격한 기준에 따라 다양한 제품을 생산하고 있습니다. 현재 미국의 유지방 생산에서 가장 큰 비중을 차지하는 제품은 버터지만, 무수유지방(AMF)과 버터오일(Butteroil), 유지방 혼합품(Dairy Blend)을 포함한 다양한 제품들이 생산되고 있습니다. 미국은 향후 글로벌 수요 증가에 대응하기 위한 추가적인 생산 확대 역량 또한 갖추고 있습니다. 다음은 미국에서 생산되는 다양한 주요 제품에 대한 간략한 설명입니다.

버터

버터는 다용도로 활용되는 인기 식재료로, 가염버터와 무염버터, 발효버터(유럽 스타일), 휘핑버터 및 라이트 버터 등 다양한 형태로 제공되고 있습니다.

- **전통적인 버터(Traditional Butter)** 제품은 대개 40~85% 사이의 유지방을 함유하고 있습니다.
- **라이트 버터(Light Butter)**는 유지방 함량이 40% 이하로, 일반 버터에 비해 1회 제공량당 칼로리가 낮다는 특징을 지니고 있습니다.
- **휘핑버터(Whipped Butter)**는 대개 유지방 함량이 80~85%에 달하는 표준 버터에 비해 유지방 함량이 약 45% 적은 제품입니다.

미국에서는 표준 버터(Standard Butter)가 미국 법규에 따라 최소 80% 이상의 유지방을 함유해야 하는 반면, 유럽에서는 버터의 유지방 함량이 대개 82~85% 정도로 좀 더 높은 편입니다. 하지만 미국의 유제품 제조업체들은 고객의 요구에 맞춰 유지방 함량 범위가 80~85%에 달하는 다양한 버터를 생산할 수 있습니다.

버터의 색을 결정하는 요인은 무엇일까요?

지역에 따라 버터의 색상이 다른 이유는 우유 생산 과정에서 젖소가 섭취하는 사료 구성의 차이에서 비롯됩니다. 미국에서 생산되는 버터는 색이 비교적 옅고, 은은한 단맛과 부드러운 질감, 깨끗하고 기분 좋은 향을 지니고 있다는 것이 특징입니다. 이러한 미국산 버터는 고품질의 신선한 스위트 크림으로 만들어집니다. 반면에 미국 외 지역에서 주로 목초를 먹고 자란 젖소의 우유와 크림에는 카로틴 함량이 더 높아 버터의 색이 좀 더 노란빛을 띠는 경우가 많습니다.



표 1. 버터 제품의 성분 구성

버터 제품	수분 MOISTURE	지방 FAT	단백질 PROTEIN	유당 LACTOSE	회분 ASH
버터	16.0	>80.0	0.85	0.06	2.11
무수유지방(AMF)	<0.1	>99.8	0.0	0.0	0.0
버터오일	<0.2	>99.5	0.3	0.0	0.0

컴파운드 버터

컴파운드 버터(Compound Butter)는 전통적인 버터에 다양한 풍미의 재료를 첨가해서 만든 간단하면서도 맛이 뛰어난 제품입니다. 대표적인 재료는 마늘과 허브, 과일 등이며, 버섯이나 스페셜티 치즈, 또는 셰프의 창의적인 아이디어가 가미되기도 합니다. 컴파운드 버터는 스프레드나 각종 소스의 재료 또는 토핑으로 사용되거나 밥이나 파스타에 곁들이는 등 소량만으로도 요리의 품격을 높일 수 있습니다. 유수의 셰프들은 현지 소비자들의 입맛에 맞춘 고급 컴파운드 버터를 개발하여 다양한 메뉴에 활용하면서 새로운 미식 경험을 제공하고 있습니다. 미국산 컴파운드 버터를 활용해서 한 차원 더 높은 요리에 도전해 보시기 바랍니다.

무수유지방 및 버터오일

무수유지방(AMF)과 버터오일(Butteroil)은 유제품이 가진 최상의 풍미를 제공할 뿐만 아니라 실온에서 안정성이 높아 저장성이 매우 우수합니다. 두 제품 모두 유통 기한이 최소 1년 이상이며, 소스와 가공치즈, 냉동 디저트 및 베이커리 제품 등 다양한 식품 분야에서 활용되고 있습니다.

무수유지방(AMF)은 유지방 함량 40%의 살균 크림에서 수분과 무지방 고형분 대부분을 제거함으로써 만들 수 있습니다. 이렇게 해서 크림의 유지방 함량이 70~80%로 높아지면 특수 상전환 장치(phase

inversion unit)나 분리기(separator)를 통해 가공한 후, 진공 건조 과정을 통해 잔여 수분을 제거하여 추가로 농축합니다. 무수유지방은 최소 99.8%의 유지방과 최대 0.1%의 수분을 함유하고 있습니다.

버터오일(Butteroil)은 버터에서 수분과 무지방 고형분 대부분을 제거함으로써 만들 수 있습니다. 우선 버터를 살짝 가열하여 버터의 유화 구조를 분해한 뒤, 분리기를 통해 유지방을 농축하고 진공 건조 과정을 통해 잔여 수분을 제거합니다. 경우에 따라 최종 건조 전에 미량의 불순물을 제거하기 위해 물로 세척하는 과정을 거치기도 합니다. 버터오일은 약 99.5%의 유지방과 최대 0.2%의 수분을 함유합니다.

유지방 혼합품

유지방 혼합품(Dairy blend)은 유지방과 특정 재료를 혼합하여 다양한 식품 제조 공정에 적절하게 활용할 수 있게 만든 제품으로, 설탕과 덱스트린, 코코아 파우더 등이 대표적인 재료로 사용됩니다. 원료가 미리 혼합된 프리 블렌딩(pre-blending) 제품은 고객이 여러 재료를 별도로 구하거나 직접 혼합해야 하는 번거로움과 위험을 감수하지 않아도 되기 때문에 시간과 비용을 절감해 줍니다. 미국의 유제품 가공업체들은 전세계 주요 식품 제조업체들과 협력하여 미국산 유지방을 기반으로 한 다양한 유지방 혼합품을 개발 및 공급하고 있습니다.





미국산 버터 및 유지방

품질과 혁신

버터와 심장 건강

‘미국산(Made in USA)’ 버터의 달콤한 맛과 크리미한 질감은 외식업계의 광범위한 유통망과 식품 제조 산업 및 홈 쿠킹 등 다양한 분야에서 활용되면서 요리의 풍미를 한층 더 높여주고 있습니다. 또한 이미 잘 알려진 탁월한 맛 외에도, 버터 등 유제품에 포함된 포화지방을 면밀히 연구한 결과 모든 포화지방산이 심장 건강에 부정적인 영향을 미치는 것은 아니라는 사실이 밝혀지고 있습니다.²

실제로 최근 연구에서는 유제품에 포함된 특정 지방산이 심장 질환 위험을 낮출 수 있다는 가능성이 제시되고 있습니다.³ 또한 마가린이나 기타 수소화 지방(hydrogenated fat) 제품에서 발견되는 좋은 콜레스테롤(HDL)을 낮추고 나쁜 콜레스테롤(LDL)을 높이는 것으로 알려진 지방산은 버터에는 함유되어 있지 않습니다.⁴ 특정 지방산의 생리학적 영향에 대한 연구 결과들이 축적되면서, 유제품에 함유된 지방 역시 건강한 식단의 일부로 포함될 수 있다는 사실이 점차 확인되고 있습니다.

품질 제일주의

미국의 버터 산업은 식품 품질 및 안전성 측면에서 매우 엄격한 기준을 확립해 왔습니다. 적극적인 품질 관리 활동을 넘어, 미국 농무부(USDA)와 미국 식품의약국(FDA)은 미국 버터 업계와의 긴밀한 협력을 통해, 농장에서부터 소비자에게 이르기까지 안전하고 일관된 지침이 철저히 준수되도록 하고 있습니다. ‘품질 제일주의(Quality First)’는 글로벌 시장에 공급되는 미국산 버터 제품을 가장 잘 설명하는 문구입니다.



산업 혁신

미국은 글로벌 시장이 변화하고 있음을 인식하고 있으며, 세계 각국의 고객들이 기대하는 높은 기준을 충족할 수 있는 경제적이고 영양가 있는 다양한 버터 제품을 공급해야 할 필요성을 잘 이해하고 있습니다. 또한 미국은 해외 고객들과 협력하여 산업용 지방 분별 공정, 식품 원료용 유지방 혼합품 개발, 외식업 분야에서 활용되는 특수 컴파운드 버터 개발 등 다양한 분야에서 파트너십을 구축할 준비가 되어 있습니다.

³ de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *Am J Clin Nutr.* 2012 Aug;96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. Epub 2012 Jul 3.

⁴ de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis. *J Am Heart Assoc.* 2013 Jul 18;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

⁵ Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. *Int J Epidemiol.* 2008 Feb;37(1):173-82. Epub 2007 Dec 12.



관련 문의

버터 구매를 원하시나요?

미국유제품수출협회(USDEC)는 유제품을 제조하거나 판매하지 않지만, 유제품 제조사 및 판매자들을 지원하고 있습니다. <https://www.thinkusadairy.org/ko-kr/>에 방문해 미국 유제품 공급업체를 검색해보세요.

추가 문의 미국유제품수출협회 한국사무소 Tel 02-543-9380 | Email dairies@sohnm.com

