

성 11.46%으로 나타나 전업여성이 취업여성에 비해 동물성 지방, 포화지방비, 지방에너지 구성비가 모두 높았다. 영양 권장량에 대한 영양소 섭취 백분율에서 전업여성과 취업여성 모두 칼슘과 아연을 권장량에 비해 낮게 섭취하고 있었고, 질적 영양지수(INQ)도 두 군 모두에서 칼슘이 가장 낮게 나타났다. 인의 영양밀도(Nutrient Density)가 취업주부에서 높았던 점 외에는 영양밀도와 영양소 적정섭취비(NAR) 모두에서 비타민 B₁, B₂가 전업여성에 비해 취업여성이, 비타민 C가 취업여성에 비해 전업여성이 더 높았다. 한편 두 군 모두 INQ가 가장 높은 영양소는 인이었고, INQ가 가장 낮은 영양소는 칼슘으로 나타났으며, INQ가 1 미만인 영양소는 칼슘과 함께 철분으로 나타났다. 이는 1998년도 국민건강영양조사 결과에서 45세 이상 여성의 경우 관절염, 요통?좌골통, 디스크 등 근골격계질환 유병률이 남자보다 3배정도 높게 나타난 결과에 비추어볼 때 이들 관련 영양소에 대한 섭취 방안 지도의 필요성을 제시하고 있다. 결론적으로 고학력 중년 여성중 전업여성에 대해서는 지방 특히 동물성 지방 식품 섭취에 대한 적절한 영양교육과 식사관리 지도가 요구된다 하겠다. 또한 고학력 중년 여성은 취업 여부에 관계없이 칼슘과 철분이 많이 함유된 식품으로 식사량을 증가시켜 주는 영양 지도 및 영양 보강 대책이 요구되며, 칼슘과 인의 적정섭취비가 되도록 인의 섭취를 낮추는 식생활 지도가 필요하다.

[P-37]

청주지역 주부들의 수입식품 이용실태 및 분별능력

김기남¹ · 박은진 · 손은미

충북대학교 식품영양학과

WTO 출범 이후 우리 나라 국민의 식생활 중 수입식품이 차지하는 비중이 급속히 늘어나면서 수입식품 자체의 위생성과 수입농산물에 관한 지식이나 정보가 소비자들에게 부족하여 올바른 구입과 소비가 어렵게 되어 피해를 당하는 경우도 발생하고 있다. 본 연구에서는 청주지역 주부들을 대상으로 수입식품 이용과 인식도 및 수입식품 분별능력의 조사를 통하여, 교육의 필요성여부를 검토하였다. 조사 대상자는 청주시에 거주하는 주부 183명이었고, 조사기간은 2003년 3월 1일부터 3월 15일까지였다. 조사내용은 조사대상자의 일반사항, 식품구입시 태도, 수입식품 구입 경험, 수입식품에 대한 인식도, 수입식품과 국산식품의 분별력 테스트로 구성되었으며, 인식도는 5점 척도에 의해 조사되었다. 사용된 통계처리 방법은 SAS program을 사용하여 빈도, 백분율, 평균, 표준편차를 구하였고, Chi-square 또는 ANOVA로 검정하였다. 연구결과는 다음과 같다. 국내산과 수입산 표시의 확인여부는 응답자의 92.3%가 확인한다고 응답하였고, 선호도를 조사한 결과 99.5%가 국내산을 선호하는 것으로 나타났다. 선호하는 주된 이유로는 '수입산은 유해물질이 많으므로' 라는 응답이 46.3%로 가장 많이 나타났고, 수입식품 구입경험의 유무로는 92.3%가 경험이 있다고 응답하였으며, 구입동기에 대해 '수입산이 시중에 많아 쉽게 구입할 수 있기 때문에' 라는 응답이 61.6%로 가장 많았다. 또한 수입식품을 국산식품으로 혼동하여 구입한 경험으로는 응답자의 76%가 '있다' 고 응답하였으며 혼동한 이유로는 '수입식품과 국산식품의 구분이 명확하지 않아서' 49.6%, '수입산과 국내산의 표시가 명확하지 않아서' 41%를 차지했다. 국내산과 수입산 표시에 대한 신뢰도는 89.7%가 대체로 신뢰하지 않는 것으로 나타났다. 신뢰하지 않는 이유로는 '허위표시에 대한 보도를 많이 접해서' 가 56.1%로 가장 많은 비율을 차지했다. 수입식품의 인식도를 품질, 가격, 포장·용기, 맛, 조리편리성, 안전성, 건강에 미치는 영향의 7가지 측면에서 살펴보았는데, 수입식품의 품질과 맛에서 국내산과 비슷하거나 나쁘다고 인지하였고, 가격은 수입식품이 싸다고 인지하고 있었으며 연령과 유의성을 보였다($p < 0.01$). 포장·용기와 조리편리성에 대해서는 국내산과 비슷하거나 좋다고 인지하고 있었으며, 조리편리성은 학력과 유의성이 높게 나타났다($p < 0.01$). 안전성과 건강에 미치는 영향에 대해서는 나쁘다고 인지하고 있었다. 수입식품과 국산식품의 분별정도는 66.1%가 구별하는 능력이 없다고 응답하였다. 분별정보를 얻는 경로로는 'TV 및 라디오 프로그램' 이 61.7%로 가장 많았다. 수입식품에 관한 교육을 받을 의향이 있어서 61.5%가 '예' 라고 응답하였고, 필요한 교육에 대해 '국산식품과 수입식품의 분별법에 관한 내용' 이 75.4%로 가장 많았다. 수입식품 분별력 테스트에 있어서는 40점 만점에 평균이 13.6 ± 7.4 점으로 낮았고, 분별력이 가장 좋은 품목은 고사리(53.6%), 분별력이 가장 낮은 품목은 고춧가루(40.4%)로 나타났다. 분별정도에 있어서 '매우 잘 구별한다' 고 응답한 사람일수록 분별력 점수가 높게 나타나 주부들이 자신의 분

별능력에 대해 매우 잘 인지하고 있다는 것을 알 수 있었다($p < 0.001$). 이상의 결과를 통하여 대부분의 응답자가 수입 산에 대해 부정적인 태도를 보이고 있으나 대부분 구입경험이 있고, 분별력 점수도 낮은 편이었다. 따라서 국내 소비자 들의 피해를 줄이기 위하여는 수입식품과 국내식품의 특징 및 분별법에 대한 대중매체를 통한 홍보와 이에 대한 교육의 기회가 확대되어야 하겠다.

【P-38】

지역주민의 저염식에 대한 태도와 저염식 실천과의 관련성

남희정 · 민영희¹⁾ · 유현주 · 김연정 · 박혜련

명지대학교 식품영양학과, 동안구보건소¹⁾

경기도 일부 A지역에 위치한 15개 사업장의 근로자 1,004명을 대상으로 저염식에 대한 태도와 저염식 실천방법에 관하여 설문조사하였다. 또한 대표적인 짠 음식 18종을 선정하여 섭취빈도를 조사하였다. 싱겁게 먹으려고 시도한 경험이 있는 사람은 44.8%, 경험이 없는 사람은 55.2%였다. 소금 과잉섭취가 건강에 나쁜 영향을 미친다고 인식하고 있는 사람이 전체 56.0%였다

연령이 증가함에 따라 저염식에 대해 신경 쓰는 정도가 높았다($p < 0.001$). 싱겁게 먹으려고 신경 쓰는 태도를 가진 사람일수록 소금 과잉섭취가 건강에 나쁘다고 생각하였고($p < 0.001$) 본인의 소금 섭취량을 다른 사람보다 적을 것이라고 인식하였으며($p < 0.01$) 싱거운 맛을 더 선호한다고 하였다($p < 0.001$). 저염식 실천방법과의 관련성을 보면 우동이나 라면의 국물을 마시는 정도($p < 0.001$)와 식탁에서 식사시 소금, 간장, 소스를 음식에 추가하는 빈도($p < 0.01$)는 감소하였다. 그러나 외식빈도나 국·찌개를 먹는 빈도는 차이가 없었다. 대표적인 짠 음식 18종의 섭취빈도와 관련성을 분석해 본 결과 빵류($p < 0.05$), 어묵류($p < 0.05$), 절임 생선류($p < 0.001$), 해산물류($p < 0.01$), 건어물류($p < 0.001$)의 섭취 빈도의 차이가 있었다. 위의 결과로 살펴볼 때 18종의 짠 음식 중 조사대상자들이 이용하는 빈도가 낮은 음식은 싱겁게 먹으려고 신경 쓰는 정도에 따라 차이가 있었으나 이용하는 빈도가 높은 배추김치, 깍두기, 육류가공품, 패스트푸드, 과자류, 인스턴트면류 등은 싱겁게 먹으려고 신경 쓰는 정도에 따라 차이가 없었다.

【P-39】

반정량식품섭취빈도조사지의 타당성 검증 : 중소도시 및 농촌의 중년이상 성인을 대상으로

안윤진 · 이지은 · 차정호 · 박용철 · 양은주 · 조남한¹⁾ · 신 철²⁾ · 박 찬 · 오범석 · 김규찬

국립보건원 유전체역학연구소, 아주대학교 의과대학 예방의학교실¹⁾, 고려대학교 안산병원 호흡기내과²⁾

식품섭취빈도조사지는 장기적인 식이습관을 측정하기 위하여 대규모 역학조사에서 많이 사용되고 있다. 본 연구에서는 지역사회 유전체역학연구에서 영양조사를 실시하기 위하여 개발한 식품섭취빈도조사지의 타당성을 조사하였다. 타당성조사는 코호트 대상지역인 안성과 안산에 거주하는 254명(남 126명, 여 128명)을 대상으로 하였다. 식품섭취빈도조사는 코호트에 처음 참여시 실시하였고, 2002년 1~2월 사이에 3일간 식이기록법 및 8시간 소변을 수집(188명)하였다. 식품섭취빈도조사 및 식이기록법은 자체개발한 프로그램을 통하여 1일 영양소 섭취량을 환산하였으며, 8시간 소변에서는 나트륨, 칼륨, 우레아질소를 측정하였다. 조사 대상자의 평균나이는 52.2세였으며, 직업으로는 농부와 가정주부가 가장 많았다. 교육수준은 6~12년사이로 교육을 받은 사람들이 가장 많았으며 코호트 전체대상자와 특성이 다르지 않았다. 두가지 식이조사방법으로 열량, 단백질, 지방, 탄수화물, 칼슘, 인, 철분, 칼륨, 비타민 A, 나트륨, 비타민 B₁, 비타민 B₂, 니아신, 비타민 C, 레티놀 및 카로틴의 섭취량을 비교해본 결과 열량은 유의적으로 차이나지 않았으나, 단백질과 지방은 식이기록법이, 탄수화물은 식품섭취빈도조사법이 높게 조사되었다. 두 조사방법의 상관관계를 살펴본 결과 상관관계수가 평균 0.22 (열량 0.32-철분 0.10)으로 나타나 비교적 낮으나, 철분을 제외하고 모든 영양소에서 매우 유의적($p < 0.05$)으로 나타났다. 또한 개인내 변이와 개인간 변이를 고려하여 보정한 상관관계수는 0.27 (열량 0.41-철분 0.11)로 상승하였다. 순위의 비교를 위하여 4분위로 영양소 섭취량을 나누어 교차비교를 실시한 결과 완전히 일치할 확률은 평균 30.04% (카로틴 25.59-칼륨 33.86), 두 번째 분위까지 일치할 확률은 평균 68.92% (비타민 A 64.57-레티놀