

Ice Cream에 對한 考察

서울우유협동조합

정병수 · 염태원

I. 緒 論

아이스크림이란 우유중의 크림을 주성분으로 하고 그 밖의 각종유성분(지방, 유고형분, 우유, 탈지유등)에 설탕, 향료, 유화제, 안정제, 색소 등 여러가지 원료를 첨가하여 동결한 것으로서 동결과정중에 공기를 균일하게 혼입하여 조직을 부드럽게 한 동결유제품으로서 영양이 풍부하고 청량감을 주어 기호성이 좋은 식품으로서 소화 가 잘 되며 풍미가 좋아 디저트로서도 좋다.

우리나라 아이스크림 현황을 보면 유성분이 함유된 아이스크림보다는 비유지방아이스크림이나 빙과류 등이 주종을 이루고 있으며, 또한 어린이 소비자들의 관심을 끌기 위하여 백해무익한 인공색소 등을 지나치게 첨가하여 원색적으로 만들어 놓은 제품들이 많이 눈에 띄는 것을 볼 때 바람직한 현상은 아니라고 생각된다.

이렇게 된 요인에는 유성분이 함유된 아이스크림에는 특별소비세가 부과되어 가격상승이라는 불리한 조건을 해소하려는 노력의 일환이겠지만 지나친 원색적인 제품으로 어린이 소비자들을 확보하려는 자세는 관련제조업자들의 소비자에 대한 도덕적인 면에서 고려해 볼 문제로 식품은 완구가 아니라는 사실을 염두에 두어야 하겠다.

그러나 최근에는 유성분이 다량 함유된 고급 아이스크림을 전문적으로 판매하는 전문점들이 늘어나는 현상은 바람직한 현상이라 하겠다.

본고에서는 우리나라 아이스크림의 생산 판매 현황 및 미국, 일본의 동향을 고찰하고 성분, 규

격등을 비교해 보고자 한다.

1. 아이스크림의 유래 및 발전사

아이스크림의 기원은 확실하지는 않지만 13세기초 마르코폴로가 동방여행 후 이탈리아에 돌아와서 중국에서 수천년동안 이용되어 왔던 우유를 가미한 ice에 대한 언급이 있었으며 17세기에 영국식민지 개척자에 의해 미국으로 보급되었으며 1851년 미국 아이스크림산업의 대부라 불리는 Jacob·Fussel에 의해 Maryland 주의 Baltimore에서 처음으로 공업화가 이루어져 1920년경부터 그 식품가치를 인정받아 대중화하기 시작하였다.

그 이후로 냉동 및 생산기술이 발달되어 현대에는 고도로 자동화된 설비로 제조되고 있다.

우리나라에서는 1950년 후반기부터 보편화되기 시작하였으며 가내공업적인 빙과 생산단계에서 1962년 롯데삼강에서 소프트한 맛의 삼강하드를 생산, 판매 함으로써 아이스크림의 기업화가 시작되었고 1970년 5월에 해태제과에서 덴마크 호이야사의 기계설비를 도입하여 삼강에 이어 두번째로 본격적인 자동시설로 아이스크림을 생산하였다.

1972년 대일유업이 가동됨으로서 독과점이었던 아이스업계에서는 본격적인 경쟁이 시작되었고 품질이 조금씩 향상되었다.

2. 아이스크림의 정의 및 성분규격

Eckles(1957)등이 記述한 것에 의하면 1906

년 농무성에서 아이스크림이란 천연적인 향미료를 첨가 또는 첨가하지 않고 유지지방함량을 14% 이상 함유한 것으로 크림과 설탕으로 냉동되어진 것이라고 하였고 Fruit ice cream이나 Nut ice cream은 유지지방이 12% 이상 함유되어야 한다고 정의하였다.

Arbuckle(1972)이 記述한 것에 의하면 Economy ice cream, Good Average ice cream, Deluxe ice cream 등으로 분류하여 표준규격이 명확한 반면 우리나라에서는 아직 조성표본이 될만한 규격이 결정되지 않아서 유통되고 있는 각종 냉동

제품이 혼란을 겪어왔다. 하지만 보사부 식품위생법상 아이스크림류에 관한 규격이 1981년 7월 2일 보건사회부령 제 677호로 시행됨에 따라서 많은 문제점이 해소되어 가고 있다. 현재 우리 나라에서 유통되고 있는 아이스크림류(빙과포함)의 성분 규격은 <표 1>와 같으며, <표 2>, <표 3>은 각각 EEC 아이스크림류 규격과 세계주요국가의 아이스크림 규격을 나타낸다.

<표 1, 2, 3>을 비교해 보면 우리나라 아이스크림의 유지지방비율이 낮다는 사실을 알 수 있다. 아이스크림의 품질은 유지지방 함량에 따라서 큰

표 1 우리나라 아이스크림류 규격

종별	구분	유지 지방분	무지유 고형분	세 균 수	대장균군
아이스크림		6.0 %이상	10.0 %이상	100,000 이하/ml	10 이하/ml
아이스밀크		2.0 %이상	5.0 %이상	50,000 이하/ml	10 이하/ml
샤베트		—	2.0 %이상	50,000 이하/ml	10 이하/ml
메로린		5 %이상(지방분)	5.0 %이상	50,000 이하/ml	10 이하/ml
빙과류		—	—	3,000 이하/ml	10 이하/ml

표 2. EEC 아이스크림 규격

Types	Minimum Compositional Requirements				
	% Fat	% S.N.F	% Sugar	% Fruit	% Total solids
Ice cream	9	7	—	—	31
Milk ice	2.5	5	—	—	28
Low fat milk ice	2.5	5	—	—	28
Vegetable fat ice	5	—	—	—	28
Flavoured ice (fruit ice)	—	—	14	20 (10% for lemon)	25
Water ice	—	—	14	—	15
Sorbet	—	—	—	35 (15% for lemon)	21 (19% for lemon)

영향을 받기 때문에 상대적으로 국내 아이스크림의 품질은 다른 나라에 비해 다소 낮다는 것을

알 수 있다.

표 3. 세계 주요국가의 아이스크림성분 규격

국명	구분	유지방분의 최저 규격	무지고형분의 최저 규격
미 국		8 ~ 14 %	18 ~ 21 % (유고형분)
캐 나 다		10 %	36 % (전고형분)
호 주		10 %	—
덴마크		9 %	—
영 국		19 %	7.5 % (유고형분)
체 코		12 %	35 % (전고형분)
일 본		8 %	15 % (유고형분)

국제규격 (IDF) 유지방분 8%이상 전고형분 32%이상
 대장균수 100g이하 세균수 100,000/g이하

3. 아이스크림성분의 영양과 특성

아이스크림은 지방, 단백질, 탄수화물의 3대 영양소가 충분히 들어있으며 그 질이 아주 우수하다.

아이스크림은 우유성분을 얼마만큼 사용하였느냐에 따른 유지방함량이나 향료에 따라서 쉽게는 제품형태에 따라 여러가지로 나누어지는데 가장 중요한 것은 유지방함량이다.

1) 유지방은 보통 식물성유지가 70~80%의 소화률을 나타내는데 비하여 99%의 높은 소화률을 나타내며 저급지방산이 많아 동화하기 쉽고 인체에 필요한 지용성(脂溶性) Vitamin 과 Cholesterol, Lecithine, Tocopherol 등이 풍부하게 함유되어 있고 그 풍미와 함께 영양학적 가치가 풍부하다.

2) 유단백질은 모든 필수 아미노산을 함유하고 있으며, 트립토판의 중요한 원천이며 라이신이 특히 풍부하며 단백질은 각각 생세포 원형질의 구성요소로서 동물체에 필수적이다.

또한, 섭취된 유단백질의 소화률은 일반적으로 다른 단백질보다 5~6%정도 높아서 완전한

것으로 알려져 있다.

3) 아이스크림의 탄수화물은 전분, 덱스트린 설탕유소, 당분류, 펙친, 검류와 관련대체물에 함유되어 있으며 체내에서 열과 에너지의 원천으로 존재하며 소화기관내에서 특이한 효소의 작용으로 포도당으로 분해되며 최종적으로 탄산가스와 물로 되는데 이 반응중에 에너지가 발생되어 이용되며 여분의 糖은 지방이 되어 체내에 축적된다.

유당은 아이스크림에 있어서 탄수화물의 약20%를 차지하며 우유에 있어서 고형분의 1/3 로 구성된 이탄당이다.

유당은 용해도가 낮아 체내흡수가 느려 腸内에 오래 머물면서 유산생성으로 산성발효함으로서 이상발효를 저해하는 整腸作用을 하고 腸内를 산성화하여 무기물인 칼슘의 흡수와 인의 이용을 좋게하여 골격형성에 도움을 준다.

4) 미네랄과 비타민

무기물은 섭취되어 치아와 유기화합물의 구성 성분이 되고 생명에 관한 생리작용을 도와주는 중요한 역할을 한다.

우유는 식품에 있어서 칼슘의 최대원천이 되며

아이스크림을 포함한 우유와 유제품은 인체에 필요한 무기질을 충분히 함유하고 있다.

음식에 있어서 유당의 부가적인 양은 칼슘의 흡수에 유리하며 유당이 풍부한 아이스크림은 성장하는 어린이와 일부 成人들이 필요로 하는 칼슘의 소화흡수를 최대로 돕는다.

아이스크림의 비타민은 우유와 마찬가지로 필수 비타민의 풍부한 원천이며 정상적인 건강과 성장을 유지하는데 필수 불가결한 요소이다.

〈표 4〉는 보통 아이스크림의 조성을 〈표 5〉는 아이스크림성분의 특성을 나타내고 있다.

표 4. 보통 아이스크림의 조성(100g당)

구 성 분	(Good Average) 평균 아이스크림	지방함량10% 아이스크림	지방함량 12% 아이스크림	지방함량 16% 아이스크림	아이스밀크	아이스 크림 콘	Water ice
수 분 (%)	61.7	63.2	62.1	62.8	66.7	8.9	66.9
열 량 (Cal)	196.7	193.0	207.0	222.0	152.0	377.0	78.0
단 백 질 (%)	4.1	4.5	4.0	2.6	4.8	10.0	0.4
지 방 (%)	12.0	10.6	12.5	16.1	5.1	2.4	Trace
탄 수 화 물 (%)	20.7	20.8	20.6	18.0	22.4	77.9	32.6
100cal 당무게(g)	50.8	51.7	48.3	45.0	65.6	26.5	128.4

자료 : "Ice cream" Avi(미국)

4. 국내 아이스크림의 생산 및 판매동향

국가경제의 비약적인 발전 및 국민소득증대에 따라서 아이스크림업계가 식품산업의 총아로서 급성장하고 있는 실정이다.

1973년 1,284,789kg의 아이스크림이 판매되었고 1977년에는 24,895,941kg, 1980년에는 52,674,951kg 1983년에는 25,472,558kg을 소비하였다.

〈표 6〉은 연도별 아이스크림 매출량을 보여준 것으로 표에서 알 수 있듯이 81년도가 80년도에 비해 상당히 감소한 것은 1981년 7월 2일 보건사회부령으로 식품위생법이 아이스크림의 지방률을 3%에서 6%로 개정시행 됨으로서 81년 7월 이전 아이스크림으로 취급되던 일부제품이 아이스밀크로 품목이 변경됨으로서 통계에서 탈락되었기 때문이다.

그 뒤 82, 83년도에서도 지속적인 감소를 나타냈는데 이는 아이스크림 시장이 감소한 것이 아니라 아이스크림 시장을 빙과류라든지 샤베트

비유지방아이스크림, 아이스밀크가 잠식해 가고 있다는 것을 단적으로 나타내어 주고 있다.

업체별 아이스크림의 생산판매현황을 보면 시장점유율에 있어서 81, 82, 83년을 살펴보면 빙그레가 단연 선두주자로서 각각 45.6%, 48.2%, 43.2%를 차지했으며 그 뒤에 해태가 23.7%, 29.7%, 32.7%로 계속적인 상승세를 보여 1위와 2위간의 격차를 좁혀가고 있으며 83년도 판매현황으로 볼 때 롯데, 삼주, 삼강, 서울삼양의 순으로 시장을 차지하고 있으며 기존시장의 유지와 확대를 위하여 치열한 경쟁을 벌이고 있는 실정이다.〈표 7〉〈그림 1〉참조

최근들어 우리나라 얼음식품업계는 단순한 빙과류의 제품에서 유지방 함량이 많은 고급아이스크림이 나오기 시작하면서 아이스크림 전문점이 등장, 소비자의 관심을 끌고 있다.

고려인삼의 코니아일랜드, 해태제과의 아이스팝, 롯데제과의 롯데비안코, 뉴욕제과의 몬테비안코, 고려당의 프레도, (주)기린의 본젤라또 등이 서울, 부산, 대구등 지방으로 확산되어가

표 5. 아이스크림의 성분 특성

성분	장점	단점
유지방	<ol style="list-style-type: none"> 1. 풍미를 좋게 한다. 2. 조직을 부드럽게 해준다. 3. 특유의 Body를 좋게 한다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 가격이 비싸다. 2. Overrun에 영향을 준다. 3. 보존방법에 따라서 품질이 저하된다. 4. 지방율이 높아지면 조직이 변화한다.
식물성지방	<ol style="list-style-type: none"> 1. 가격이 비싸다. 2. 공급이 용이하다. 3. 아이스크림의 특성에 맞는 유지의 선택이 가능 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 풍미의 특성이 결핍 2. 유화작업이 필요
무지유고형분	<ol style="list-style-type: none"> 1. 조직을 개선시킨다. 2. Overrun을 증가시킬 수 있다. 3. 풍미가 좋아진다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 많이 넣으면 Sandness의 결점이 생긴다. 2. 연유취, 소금 맛, 또는 가열취가 생기기 쉽다.
설탕	<ol style="list-style-type: none"> 1. 값이 싼 고형분 공급원이다. 2. 조직을 개선한다. 3. 풍미를 향상시킨다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 감미가 강하다. 2. Overrun에 영향을 준다. 3. 냉동시간이 길어지고 경화시키기 어렵다.
안정제	<ol style="list-style-type: none"> 1. 효과적으로 조직을 부드럽게 한다. 2. Overrun을 증가시킬 수 있다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 부피가 과다하고 해동이 저하
난황고형분	<ol style="list-style-type: none"> 1. Overrun을 개선 2. 조직을 부드럽게 한다. 3. 풍미가 있다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 해동시까지 기포가 꺼지지 않는다. 2. 난취가 난다. 3. 가격이 비싸다.
종고형분	<ol style="list-style-type: none"> 1. 조직을 부드럽게 한다. 2. Overrun을 증대한다. 3. 영양가가 좋다. 4. 입안에서 덜 차게 느끼게 해준다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 너무 진하고 풀과 같은 감을 준다. 2. 냉각효과가 좋지 않다.
향취물질	<ol style="list-style-type: none"> 1. 기호성을 높인다. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 향취가 강하면 좋지 않다. 2. 향취가 진하면 소비가 감소한다.
색	<ol style="list-style-type: none"> 1. 시각적 기호도를 증가시킨다. 2. 향취를 아는데 도움을 준다. 	

자료 : SOMMER, H.H. 1946. Theory and Practice of Ice Cream Making. 5th Edition. Olsen Publishing Co.

표 6. 연도별 아이스크림 매출량

(단위 : kg)

연도	'72	'77	'78	'79	'80	'81	'82	'83
1	213	838,677	1,128,351	1,871,608	2,528,871	1,435,476	896,953	1,094,401
2	—	941,056	1,295,674	2,727,545	2,935,645	1,844,750	1,103,951	1,249,274
3	387	1,771,758	2,423,548	4,481,641	4,090,406	2,762,904	1,930,548	2,359,052
4	733	3,079,103	3,988,869	5,831,072	4,058,520	4,363,289	2,527,715	2,866,610
5	1,096	4,213,791	4,530,580	7,061,724	7,978,859	4,676,106	4,392,323	3,761,316
6	438	4,774,165	4,995,262	6,981,709	8,529,926	5,322,788	3,645,218	3,397,877
7	408	2,803,629	5,666,557	6,960,560	6,553,279	5,817,014	3,267,072	2,374,974
8	169	2,380,120	5,138,096	7,769,335	6,725,492	5,593,374	3,975,484	2,856,883
9	—	1,470,764	3,190,365	5,160,701	4,884,420	2,596,497	2,426,866	1,827,556
10	—	1,276,213	2,191,865	2,787,336	2,187,166	1,384,260	1,784,327	1,140,371
11	—	794,771	3,028,723	1,533,334	1,152,930	728,299	770,287	961,052
12	—	581,894	2,202,730	1,752,223	1,049,437	607,176	1,290,583	1,583,192
합 계	3,444	24,895,941	41,780,620	54,918,188	52,674,951	37,131,933	28,011,327	25,472,558
전년대비 증가율(%)	△83.9	52.9	67.8	31.4	△4.1	△29.5	△24.6	△9.1

표7. 83년도 아이스크림 매출량

(단위: kg)

월별 업체별	서울	대일	해태	롯데	삼주	삼강	삼양	합계
1	26,225	400,614	413,487	159,091	52,675	24,418	17,891	1,094,401
2	20,197	542,586	481,802	77,698	80,311	23,646	23,034	1,249,274
3	29,296	730,083	930,378	398,093	177,015	27,751	66,436	2,359,052
4	31,767	1,069,924	1,119,794	371,695	221,783	32,638	19,009	2,866,610
5	35,483	1,148,753	1,848,028	449,980	211,939	38,254	18,879	3,761,316
6	33,798	870,875	1,841,213	361,985	233,271	34,318	22,417	3,397,877
7	46,697	584,097	1,306,309	153,812	245,246	24,757	19,056	2,374,974
8	46,355	904,749	1,441,044	159,920	245,704	40,151	18,960	2,856,883
9	38,794	529,340	819,595	196,588	218,365	14,561	10,313	1,827,556
10	21,686	424,015	278,801	273,006	131,939	5,282	5,642	1,140,371
11	14,076	308,142	183,340	111,018	43,468	297,684	3,324	961,52
12	19,415	818,872	343,074	0	42,622	354,460	4,749	1,583,192
합계	358,789	8,332,050	11,006,865	2,712,886	1,914,338	917,920	229,710	25,472,558
%	1.4	43.2	32.7	10.7	7.5	3.6	0.9	100%

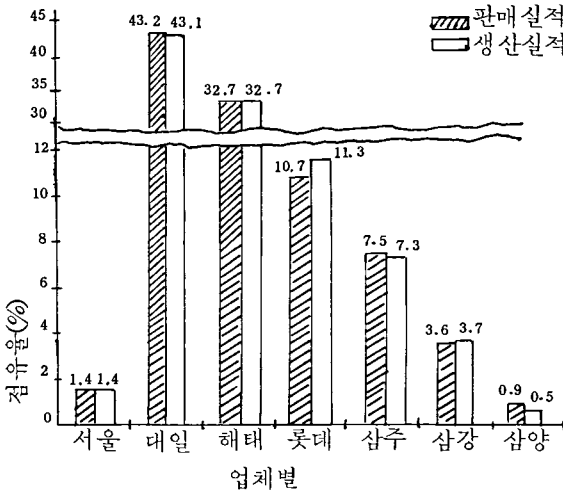


그림 1. 83년도 업체별 Ice cream 생산 및 판매 실적

고 있다.

이처럼 아이스크림 전문점에 대한 소비자의 반응이 좋은 것은 여러점에서 그 이유가 있겠지만 무엇보다도 청결한 실내디자인과 친절한 서비스,

고급 품질의 아이스크림 공급이 크게 주효했던 것 같다.

그러나 이들과 같은 문제점은 아직은 고객층이 얇아 특정지역 외에는 전문점이 정착될 수 없으며 또한 빙과류에 비해 가격이 상당히 높기 때문에 자주 찾을 수 없다는 것이다.

보다 저렴한 가격과 소비층만 확대된다면 아이스크림 전문점은 폭발적 인기를 모으리라 생각된다.

월별 아이스크림 판매량은 성수기인 5,6,7,8월에 있어서 1977년, 80년, 83년의 경우 각각 56.8%, 56.5%, 48.6%로 차츰 감소되고 있으며 비수기인 1,2,11,12월에 각각 12.6%, 14.6%, 19.2%를 차지하여 성수기와 비수기가 뚜렷하게 차이가 나고 있으나 그 폭이 점차 줄어들고 있는 사실을 미루어보아 모든 업체가 제품개발과 선진 및 판촉활동으로 비수기의 수요창출에 힘써왔다는 사실을 알 수 있다. <그림 2 참조>

또한 선진외국의 경우처럼 아이스크림이 하절기에나 먹는 기호식품이 아니고 계절을 가리지 않고 디저트식품으로서 정착되어가는 단계라고 추

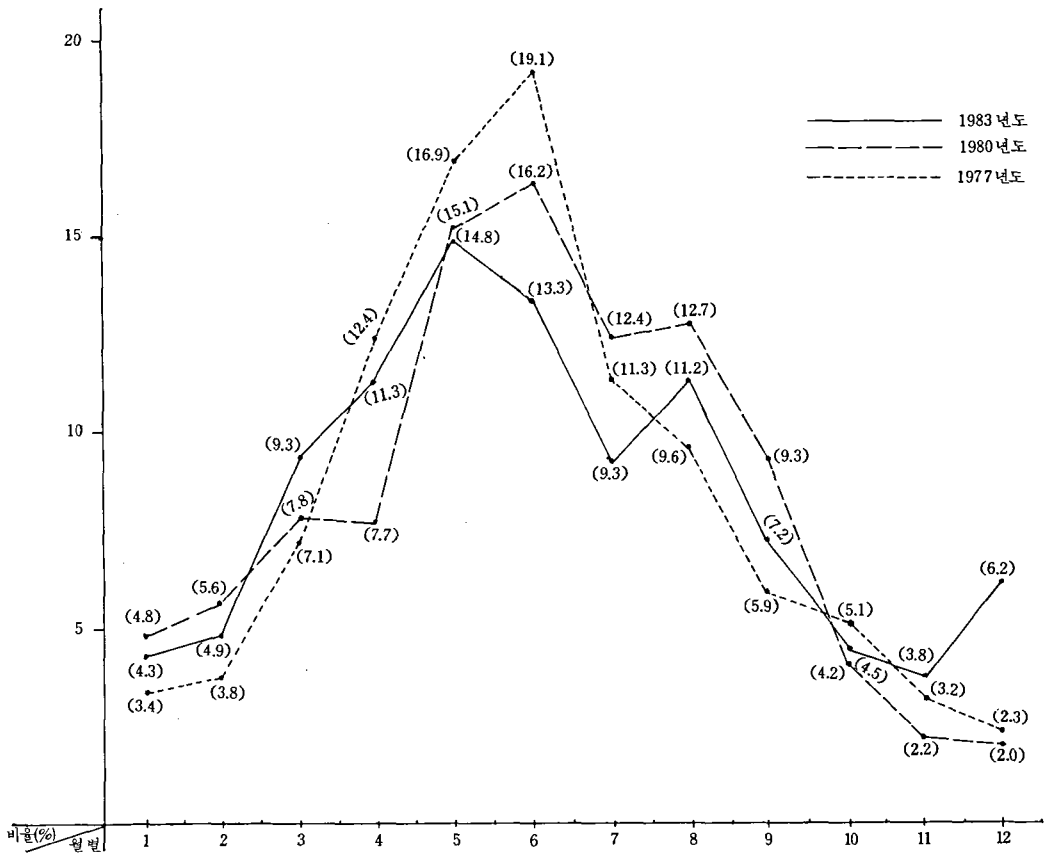


그림 2. 연도별, 월별 Ice cream 판매

측이 된다.

미국의 경우에는 평균 월별판매량은 5, 6, 7, 8월에 56.25%, 1, 2, 11, 12월에 15.04%로 심한 차이를 보이고 있다.

5. 외국의 동향

1) 미국의 동향

세계각국의 생산동향은 나라에 따라서 연도가 다르기는 하지만 1인당 생산량은 미국 20.28ℓ로 최고이며 호주 18.69ℓ, 캐나다 15.74ℓ, 뉴질랜드 14.41ℓ, 스웨덴 12.62ℓ가 베스트 5이다. <표 8 참조>

1981년 미국의 총소비량은 전년에 비해 0.19% 증가되었으나 아이스크림에 대해서는 0.3%신

장하였다.

종류별 구성비는 아이스크림 67.8%, 아이스밀크 23.7%, 샤베트 3.7%, Waterice 2.7%, 기타 메로린 등이 있다.

아이스크림 등의 총액은 30억 4,450만 \$로, 추정되고 여기에 사용된 원료유는 시유로 환산하면 시유 총생산량의 9%에 상당한다.

소비대상을 계층별로 보면 2~17세와 45세 이상이 가장 많으며 계절적 변동은 7월이 최고이며 1월이 최저이다.

전 가정의 86%가 아이스크림을 구입하며 그중 80%가 슈퍼마켓, 식료품점, 잡화점에서 구입하고 있다.

구입층은 교육정도와 수입의 상승에 따라서

표 8. 세계국별 및 1인당 생산량

국명	종류별	생산량(kℓ)	1인당(ℓ)	국명	종류별	생산량(kℓ)	1인당(ℓ)				
미국 (1981)	아이스크림	3,150,049	13.75	아일랜드 (1981)	아이스크림	25,380	7.75				
	아이스밀크	1,103,364	4.82		이태리 (1981)	아이스크림	200,000	3.48			
	샤베트	172,713	0.75			그리스 (1981)	아이스크림	50,075	5.16		
	Water ice	128,433	0.56				서독 (1980)	아이스크림	234,454	3.82	
	메로린	42,358	0.18					아이스밀크	아이스밀크	62,618	1.02
	기타	49,825	0.22						샤베트 및 Water ice	샤베트 및 Water ice	27,048
계	4,646,744	20.28	공업생산계 소규모생산 계	공업생산계 소규모생산 계						404,820	6.60
호주 (1981)	아이스크림	214,671		14.47	스페인 (1980)					아이스크림	72,682
	아이스밀크	36,117		2.43		아이스밀크 계				아이스밀크 계	200,818
	Water ice	16,293		1.10			영국 (1981)			아이스크림	86,700
	기타냉동식품	10,176		0.69				기타아이스크림 계		기타아이스크림 계	160,000
	계	277,257		18.69					홍콩 (1978)	아이스크림	17,168
캐나다 (1981)	아이스크림	311,385	13.29	샤베트 Water ice 계	샤베트 Water ice 계					276 3,378 20,823	0.06 0.72 4.44
	밀크레이크	28,102	1.20		브라질 (1981)	아이스크림				57,620	0.46
	아이스밀크	13,459	0.57			아이스밀크 샤베트 및 Water ice 계	아이스밀크 샤베트 및 Water ice 계			19,780 8,600 86,000	0.16 3.53 0.69
	Water ice	13,074	0.56				코스타리카 (1981)	아이스크림		8,072	3.53
	샤베트	2,902	0.12					아이스밀크 샤베트 및 Water ice 계	아이스밀크 샤베트 및 Water ice 계	1,347 394 9,813	0.59 0.17 4.29
계	368,922	15.74	인도 (1980)	아이스크림					430,280	0.63	
스웨덴 (1981)	아이스크림	92,600		11.10	인도네시아 (1980)				아이스크림	34,881	0.24
	Water ice	5,280		0.36		이란 (1978)			아이스크림	19,685	0.52
	아이스믹스	7,380		0.89			대만 (1978)		아이스크림	24,488	1.35
	계	105,260		12.62				스틱및노벨터 계	스틱및노벨터 계	10,841 35,330	0.60 1.95
뉴질랜드 (1981)	아이스크림	56,900	14.41	소련 (1981)					아이스크림	292,388	1.10
	아이스크림	31,552	7.89		폴란드 (1981)				아이스크림	55,022	1.54
	소프트	2,007	0.50			한국 (1981)			아이스크림	69,534	1.79
	아이스크림	2,019	0.50				아이스크림		아이스크림	292,388	1.10
샤베트	2,019	0.50	아이스크림					아이스크림	292,388	1.10	
계	35,578	8.89		아이스크림				아이스크림	292,388	1.10	
스위스 (1981)	아이스크림	52,230			8.26			아이스크림	아이스크림	292,388	1.10
	아이스크림	150,400			1.29	아이스크림			아이스크림	292,388	1.10
	아이스밀크	63,300			0.54		아이스크림		아이스크림	292,388	1.10
	락토아이스	277,100	2.37		아이스크림				아이스크림	292,388	1.10
빙과	300,900	2.57	아이스크림	아이스크림					292,388	1.10	
계	791,700	6.77		아이스크림				아이스크림	292,388	1.10	
덴마크 (1981)	아이스크림	39,017				7.57		아이스크림	아이스크림	292,388	1.10
	Water ice	3,444				0.67	아이스크림		아이스크림	292,388	1.10
	계	42,461			8.24	아이스크림			아이스크림	292,388	1.10

아이스크림 등의 소비는 증가하고 있다. 또 일주
일중 일요일의 소비가 가장 많고 화요일이 가장
적다.

아이스크림에 사용되는 향료는 바닐라가 45.5
%, 초코렐 10.6%, Nut류 8.9%등이 많이 사
용되고 있으며 高價의 고급제품이 증가 추세를
보이고 있다.

2) 일본의 동향

아이스크림 총수요가 약간 증가하는 한정된
시장 중에서도 구조변화는 일어나고 있다.

즉 어느 분야가 성장하면 어느 분야는 감소하
는 경향이 일어난다.

이 구조변화는 i) 상품면과 ii) 유통면에서
일어난다.

i) 상품면의 변화

① 제품형태별로는 novelty의 감소와
가정용 및 벌크가 증대 novelty중에서 Cup 형
태가 감소하고 Bar제품이 늘고 가정용에서도 대
량포장의 증대가 현저하다.

② 가격별로는 低價제품의 감소, 高價제
품이 증가한다.

즉 30엔짜리가 감소하고 100엔, 300엔짜
리가 증가하고 있다.

ii) 유통면의 변화

유통면에서는 일반점이 감소하고 CVS
(Convenience store)가 증대하고 있다.자동판
매기, 가정배달 등의 증가가 주목되고 있다.

iii) 변화의 배경

수요구조 변화의 배경은 소비자 면에서는
목표 인구 조성의 변화(어린이 인구의 감소, 새
가족층의 증대), Indoor 소비의 증대, 대형빙장
고의 보급, 구입 후 그 자리에서 소비하는 형태
의 증가, 어린이 간식, 간식에 대한 주부들의 관
심이 늘고 있고 유통면에서는 Cold chain의 발
달 등이 두드러진다.

II. 結 論

아이스크림은 기호성이 아주 높으며 여름식품
만이 아닌 계절에 관계없는 영양식품으로서 발전
해 오고 있으며 제품이 점차 고급화되고 전문판

매점이 등장해 정착해 가고 있는 새로운 양상으
로 변모해 가고 있다.

이는 생활수준 향상에 따른 고급제품 지향의
소비패턴 형성등 전반적인 사회적 추세에 진짜
아이스크림의 맛이 소비자의 기호에 appeal했기
때문이라 풀이 된다. 특히 소비자가 연령이 낮은
층에 집중되어 있다는 것을 고려해 본다면 제품
의 품질을 향상시킴으로서 국민건강과 체위향상
에 기여하리라 생각된다.

그러나 현재 우리나라에서는 유성분을 조금이
라도 함유하고 있으면 조세제도상 사치성 품목으
로 인정하여 10%의 특별소비세가 부과되어 가
격이 상승되어 판매가 둔화되고 경쟁에서 불리하
기 때문에 우유성분이 많이 들어간 고급 아이스
크림보다는 가격이 싼 제품을 다양하게 생산 시
판하고 있는 실정이다.

따라서 소비자들은 이들 제품이 마치 아이스
크림인양 현혹될 우려성이 있기 때문에 식품위생법
에서도 아이스크림의 종류에 따라서 “아이스
크림” “아이스밀크” “샤베트” “비유지방아이스
크림” “빙과류”의 명칭을 허가된 제품명과 식별이
용이한 자체로 표시하되 제품명의 바로 옆 또는
바로 밑에 명기하여야 한다고 되어 있어서 이 점
을 잘 계몽하여 소비자로서 하여금 구별하여 선택
할 수 있게 하여야 한다.

그러나 이러한 식별력이 없는 어린이 대상제품
에 대해서는 제조업체의 도덕적인 양심에 맡길
수 밖에 없다.

따라서 주소비층인 저연령층의 영양과 체위향
상 문제를 고려해 본다면, 관련업계에서는 지나
친 상업성위주의 이익추구에만 치중하지 말고 사
회적 책임의식을 가지고 제품을 생산판매하여야
한다.

정부 또한 아이스크림에 부과되는 특별소비세
를 없애므로써 아이스크림 업계로 하여금 유성분
을 함유한 아이스크림을 생산할 수 있도록 유도
하여 제품의 품질을 향상시켜서 주소비층 즉 앞
으로 이 시대를 맡아야 할 예비주역들이 튼튼하
고 건강하게 자라는데 이바지 할뿐 아니라 태동
기에 있는 낙농산업이 발전할 수 있도록 기여하
여야 할 것이다.

Ⅲ. 參 考 文 獻

1. Ice Cream.ARBUCKLE.Avi third Edition
2. Ice Cream.MABLE & GAR HOFFMAN. Hp Books
3. 乳業技術綜典(日本). 낙농기술보급학회
4. 酒類食品統計月報(日本). 1983년 Vol25 No 10.(1981년 세계의 아이스크림 생산동향)
5. 食品工業(日本). 1984년 Vol 27.No 5.
6. Dairy Field. 1983년 2월
7. 신제유가공학. 유제현외 2명 향문사
8. 영양원리와 식이요법. 박일화외 2명. 이대출판부
9. 식품위생관계법규. 수확사(1982년도 판)
10. 83년도 농수산부축산국 낙농관계자료
11. 식품공업. 1983년 8월
12. 축산진흥연구소보. 제 6보. 임종우외 2명(국내산, 유제품의 품질분석에 관한 연구)
13. 서울우유. 1975년 4월, 1979년 11월

(아이스크림 시장에서 본 10대의 타겟트)