

## 한국 근로자의 식품섭취 기호도에 관한 연구

김창숙 · 안명수

성신여자대학교 가정대학 식품영양학과  
(1993년 2월 25일 접수)

### A Study on the Preferences for Food Intake of Korean Industrial Workers

Chang-Sook Kim, Myung-Soo Ahn

*Department of Food and Nutrition, Sungshin Women's University*  
(Received February 25, 1993)

#### Abstract

This study was carried on the preferences for food intake pattern of Korean industrial workers. The survey was conducted from Feb 17, to March 31, 1992 by questionnaires which was composed of 21 items. The subjects of this study were composed of 426 clerical workers, and 439 physical workers.

The results were obtained as follows.

1. In the educational background, clerical workers was almost of highschool or collage graduates, and physical workers was almost of highschool graduates. Marginal food cost of per person for lunch a day was from 500 Won to 1,000 Won. They replied that amount of staple food and side dishes were appropriate, and the type of preferable foods was Korean style cooked rice. Also it was known that physical workers thought their nutritive condition more badly than that of clerical workers. So the physical warkers considered their health very much when they had meal. It was represented that unbalanced diet, without diet and drinking alcohol effected badly to food intake and taste of food was the most important point in food intake.

2. Preferences for staple foods; Cooked rice was preferred the most by the subjects. Cooked rice with redbean was preferred by clerical workers and cooked rice with soybean was preferred by physical workers. Also clerical and physical workers liked Kalkooksoo (hot noodle), Nangmyun (cold noodle), bread, vegetable bread and disliked Sphagetti, Ramyun (Instant noodle) in same rate. In the next, cooked rice covered with raw fish pieces (Sushi) was preferred by clerical workers and Mandu-kook was preferred by physical workers. Also they disliked Curriedrice and Hashrice in same pattern.

3. Preference for side-dishes; The Acceptances for side-dishes were high soybean paste soup (clerical workers:43.7%, physical workers:34.4%), Kim chi stew, fried potatoes, crab steaming (37.8%, 36.9%), broiled fish (34.6%, 33.9%), fried green pepper, Ham, Chinese cabbage Kim chi, and pickled garlic by clerical and physical workers all together. But in clerical workers, Wooghugi beef-rib tang, Deodeok muchim, spinach namul, beef jangeorim, fried shrimp were shown to have high preference in physical workers, beef-rib tang, wild onion and shepherd's purses muchim, soybean sprout, fish jeorim, fried sweet potatoes were high preference.

4. Preference of Snacks; The preferences for snacks were high in strawberry (clerical:36.3%, physical:34.3%), milk (49.9%, 44.4%), waxy rice Doek (30.7%, 30.2%), coffee (40.1%, 38.9%) by two groups in same order.

#### I. 서 론

최근 산업의 근대화로 급속한 경제성장과 함께 각

기업체에 소속된 근로자의 인구가 점차 증가하고 있다. 그러므로 각 기업은 근로자의 건강을 유지함은 물론, 대량구입과 조리에 따른 기업의 생산성 향상과 노무

관리상의 능률 및 편의성을 도모하고, 근로자들을 위한 후생복지의 일환으로 급식을 제공하고 있다.<sup>12)</sup>

산업경제에 크게 이바지하고 있는 근로자의 영양섭취 및 식생활 향상을 위한 노력은 결코 소홀히 되어서는 안될 중요한 문제라 하겠다.<sup>3)</sup>

영양적이며 좋은 식사를 제공하기 위해서는 급식 대상자의 급여 영양량을 알아야 하며, 식품기호 상태를 잘 파악하는 것이 중요한 일이다.<sup>4,5)</sup> 아무리 영양적으로 잘 짜여진 식단이라 할지라도 기호에 맞지 않아 그 음식이 모두 섭취되지 않는다면 필요한 영양이 섭취되지 못한 결과를 가져오게 된다.

식품기호에 영향을 주는 요인으로는 문화, 사회, 경제, 교육정도, 종교, 식습관, 연령, 직업, 가족구성, 사회경제적 수준, 영양상태, 주거형태, 식품에 대한 정보 등으로 이들 요인에 의해서 결정된다.<sup>6)</sup>

국내의 식품기호에 관한 조사로는 취학전 아동,<sup>7,8,9)</sup> 국민학생,<sup>10,11)</sup> 중·고등학생,<sup>12,13,14)</sup> 대학생,<sup>15,16)</sup> 주부,<sup>17)</sup> 노인<sup>18,19)</sup> 등을 대상으로 한 조사가 몇 편이 있다.

또한 단체급식에 대한 조사로서 김<sup>4)</sup>은 단체급식에서의 식단을 소개하였으며, 이등<sup>2)</sup>은 근로자들의 영양섭취 실태를 조사하였고, 한등<sup>20)</sup>은 단체급식의 실태를 파악하여 보고한 바 있으며, 조<sup>3)</sup>는 근로자의 보건향상과 생산성 향상을 위하여 필요한 급식에 대하여 연구한 것 등이 있다. 이와같이 특정한 연령을 대상으로 한 기호조사와 단체급식 등에 대한 보고가 다소 있는 편이나 근로자들이 현재 섭취하고 있는 식품들에 대한 실제적인 기호성에 관한 연구보고는 매우 드문 실정이다.

따라서 본 연구에서는 근로자들에게 보다 영양적이며, 기호적인 식사를 제공함으로써 생산성과 경제성을 높이는 합리적인 급식을 계획하는데 필요한 가장 기본적인 자료를 얻고자 하는데 목적을 두고, 사무직과 생산직에 종사하는 근로자를 대상으로 음식에 대한 기호성을 주식류, 부식류, 간식류에 대하여 조사하였다.

## II. 조사방법

### 1. 조사시기 및 대상

본 조사는 1992년 2월 17일부터 3월 31일까지 약 50일간에 걸쳐 서울, 경인지역에서 Random Sampling한 6개 회사 (한국산업인력관리공단, 인천제철, 바르코가구, 현대자동차 서비스, 대우자동차 서비스, 대우전자) 단체급식소의 피급식자를 대상으로 설문지법을 이용하여 실시하였다. 회수된 총 979매중 불완전한 응답지를 제외한 865매를 사용하여 정리하였다.

### 2. 조사방법

조사내용은 총 21문항으로 구성되었으며, 일반적인 상황과 급식에 대한 태도 및 식습관에 대해서 조사하였고, 기호에 대해서는 주식, 부식, 간식으로 나누고, 주식은 다시 밥류, 면류, 빵류, 한그릇 음식으로, 부식은 국류, 무침류, 적·전류, 김치류 외 10종으로, 간식은 과일 및 견과류, 우유 및 유제품, 사탕 및 케이크류, 차와 음료류로 나누어 질문지를 사용하였다.

피급식자를 대상으로 급식에 대한 태도 및 식습관을 T-test로 분석처리하였고 좋아하는 음식과 싫어하는 음식을 급식소에서 공급받는 음식중에서 선택하도록 하여 생산직, 사무직별로 기호차이를 조사하였다.

## III. 결과 및 고찰

### 1. 일반적인 상황과 급식에 대한 태도

조사 대상자는 사무직 426명 (49.2%), 생산직 439명 (50.8%)이었고, 나이는 30-39세가 가장 많아 556명 (64.3%)이었다.

학력은 사무직에서는 대부분 고졸이상이었으며, 생산직에서는 고졸이 가장 많았다. 식비는 아직도 1인 한 끼에 500-1,000원이 62.6%로 가장 많았고 다음이 1,000-1,500원으로 22.8%이었으나 평균 식비는 1,015원으로 나타났다.

배식되는 주식량은 사무직이 92.0%가, 생산직이 74.6%가 알맞다고 하였으며 부식량은 사무직은 80.2%가 알맞다고 한 반면 생산직은 44.8%가 알맞다고 하고, 53.5%가 부족하다고 하여 대체로 부식량은 생산직이 사무직보다 적다고 하였다.

좋아하는 음식의 형태는 사무직, 생산직 (77.9%, 83.1%) 모두 한식백반을 좋아하였으며, 그 다음이 사무직에서는 일식, 생산직에서는 분식과 양식이었다. 자신의 영양상태에 대해서는 표 1과 같이 사무직과 생산직이 각각 59.2%, 69.5%로 대부분이 보통이라고 생각하고 있었으며, 좋다고 생각하는 경우는 사무직이 36.4%, 생산직이 21.0%로 사무직보다 생산직이 자신의 영양상태를 좋지 않게 생각하는 사람이 많았다. 또한 식품을 섭취할 때는 자신의 건강을 조금이라도 고려하는 경우는 사무직이 75.1%이고 생산직이 81.7% 정도로 나타나 사무직보다 생산직이 건강을 고려하는 사람이 더 많은 것으로 나타나 생산직에서 자신의 영양상태가 좋지 않다고 생각하는 사람이 더 많았던 것과 잘 일치하는 경향이 보여진다.

식생활에 나쁜 영향을 주는 요인은 사무직에서는 편식(25.3%), 음주(23.8%), 결식(23.5%)이 비슷한 비율로 나타났으며, 생산직에서는 음주(23.9%)가 가장 많았고, 다음이 역시 편식(22.2%), 결식(22.0%)으로 나타나 모두 편식, 결식, 음주가 자신의 식생활에 악영향을

표 1. 영양과 건강에 대한 자신의 의견

항 목	구 분	사무직		생산직		평균점수		t-값	유의도
		%	N	%	N	사무직	생산직		
자신의	좋다	36.4	155	21.0	92	*			**
영양상태	보통이다	59.2	252	69.5	305	1.68±	1.89±	-5.53	P<0.000
	나쁘다	4.5	19	9.6	42	0.56	0.54		
식사시	고려한다	24.4	104	31.4	138	2.01±	1.87±		**
건강고려	조금 고려한다	50.7	216	50.3	221	0.74	0.70	2.95	P<0.003
	고려하지 않는다	24.2	103	18.0	79				

\* : mean ± S. D

\*\* : Significantly Difference Clerical and Physical Workers

미친다고 생각하고 있었으며 다음이 사무직에서는 체중초과를, 생산직에서는 영양부족으로 상반되는 요인이 지적되고 있는 점이 주목된다.

한편 음식을 섭취할 때 가장 중요하게 생각하는 사항은 사무직, 생산직 (80.0%, 74.0%) 모두 맛을 가장 많이 지적하였으며, 그 다음이 영양가라고 생각하였으며, 모양과 색은 5% 이내를 보였다.

2. 식습관 평가

식습관을 점수로써 평가하기 위하여 식품을 섭취하는 상태가 가장 좋다고 보는 것을 1점으로 하고 가장 나쁜 경우를 3점으로 하였으며, 총 9개 항목에 대하여 합점이 9점에 가까울수록 좋은 식습관으로, 18점 전후는 보통의 식습관으로, 27점에 가까울수록 나쁜 식습관으로 간주하였다.

각 항목별 점수와 유의성을 검정한 결과는 표 2에서 보는 것과 같다. 즉, 하루 세끼 식사를 다하는 경우는 사무직에서는 2점, 생산직에서는 1.97점으로 나타나 대부분이 세끼의 식사를 하는 것으로 나타났으며, 그렇지 못한 경우도 30% 정도인 것으로 나타났다. 식사를 할때 균형된 식품섭취를 고려하는 가에 대하여는 사무직이 2.22점, 생산직이 2.12점으로 나타나 대체로 고려하지 않는 편에 속하며, 식사량이 있어서는 사무직은 1.75점, 생산직은 1.77점으로 적당량을 섭취하기 보다는 약간 많거나 또는 적게 먹는 경향을 보였다. 채소류 섭취 횟수에 대한 점수는 사무직은 1.51점, 생산직은 1.48점으로 모두 매일 또는 1주에 3-4회 이상 섭취하는 것으로 나타났으며, 과일류는 사무직이 1.94점, 생산직이 2.16점으로 대부분이 1주에 3-4회 정도

또는 그 이하로 섭취하는 것으로 보여 과일류의 섭취 횟수는 사무직과 생산직에서 유의성이 있는 것으로 나타났다. 우유의 섭취상태에 있어서는 사무직과 생산직 모두 2.26점으로 1주에 3-4회 이하 또는 거의 먹지 않는 것으로 나타나 칼슘섭취에 대한 영양교육이 필요하다고 생각한다. 해초류의 섭취상태는 사무직과 생산직 모두 2.11점 정도로 1주에 3-4회 이하 또는 거의 섭취하지 않는 경향을 보였으며, 기름도 사무직과 생산직이 모두 2.15점 정도로 해초류와 유사한 경향을 보였다. 한편 육류, 생선류 및 콩류의 섭취에 있어서는 사무직이 1.82점, 생산직이 1.85점으로 거의 1주에 3-4회 섭취하고 있었다. 이와 같은 결과에서 전반적으로 채소류의 섭취 횟수가 가장 좋은 편이었고, 육류는 중간 정도의 섭취를 보였으며 기름과 우유, 해초류의 섭취가 적은 것으로 나타났고, 과일류는 사무직은 1주에 3-4회 이상으로, 생산직은 1주에 3-4회 이하로 섭취하여 유의성이 있는 것으로 나타났다. 전체적인 식습관의 합계점수가 사무직은 17.71±2.8, 생산직은 17.88±2.75로 모두 보통 또는 그 이하로 평가될 수 있는 식습관을 가지고 있었다.

3. 주식에 대한 기호도

1) 밥류

가장 좋아하는 밥의 형태는 표 3에서와 같이 사무직에서는 흰밥(43.1%), 보리밥(22.9%) 순이었고, 생산직에서는 흰밥(53.5%), 보리밥(20.7%)의 순으로 나타나 아직도 흰밥에 대한 선호가 높은 것으로 보였으며, 가장 싫어하는 밥의 형태는 사무직이 차조밥(17.8%)이며, 생산직은 보리밥(23.1%)이었다. 이는 김<sup>4)</sup>이 여자대학

표 2. 식습관 평가

항 목	구 분	점 수	사무직		생산직		평균점수		t-값	유의도
			%	N	%	N	사무직	생산직		
끼니별 식사	세끼니	1	33.3	142	34.8	152	2.00±0.82*	1.97±0.82	0.62	P<0.537
	하는 편임	2	33.1	141	33.6	147				
	그렇지 못함	3	33.6	143	31.6	138				
식품균형	고려함	1	13.4	57	17.4	76	2.22±0.66	2.12±0.67	2.17	P<0.3
	고려하는 편임	2	51.7	219	53.7	235				
	고려하지 않음	3	34.9	148	29.0	127				
식사 섭취량	적당량	1	29.6	126	32.2	141	1.75±0.52	1.77±0.64	-0.54	P<0.592
	과·부족	2	66.2	282	59.8	262				
	과잉	3	4.2	18	7.8	34				
채소류 섭취횟수	매일	1	52.8	225	55.9	245	1.51±0.57	1.48±0.57	0.80	P<0.423
	일주일에 3-4번	2	43.4	185	40.4	177				
	거의 먹지 않음	3	3.8	16	3.7	16				
과일류 섭취횟수	매일	1	21.4	91	12.8	56	1.94±0.60	2.16±0.63	-5.38	**P<0.000
	일주일에 3-4번	2	63.1	269	58.0	254				
	거의 먹지 않음	3	15.5	66	29.2	128				
우유섭취 횟수	매일	1	20.4	87	20.5	90	2.26±0.78	2.26±0.78	0.12	P<0.908
	일주일에 3-4번	2	32.6	139	33.3	146				
	거의 먹지 않음	3	46.9	200	46.2	203				
해초류 섭취횟수	매일	1	12.7	54	16.2	71	2.10±0.59	2.11±0.65	-0.20	P<0.839
	일주일에 3-4번	2	64.8	276	57.1	250				
	거의 먹지 않음	3	22.5	96	26.7	117				
기름섭취 횟수	매일	1	10.1	43	12.3	54	2.15±0.58	2.16±0.62	-0.14	P<0.887
	일주일에 3-4번	2	64.2	272	59.5	261				
	거의 먹지 않음	3	25.7	109	28.2	124				
육류생선 난류콩류 섭취횟수	매일	1	30.2	128	27.8	122	1.82±0.63	1.85±0.62	-0.91	P<0.365
	일주일에 3-4번	2	58.7	249	59.0	259				
	거의 먹지 않음	3	10.6	45	13.2	58				
식습관 총 점						17.71±2.8	17.88± 2.75	-0.89	P<0.378	

\* : mean ± S. D

\*\* : Significantly Difference Clerical and physical Workers

생물, 정<sup>16)</sup>이 대학생들 대상으로 한 연구에서도 모두 보리밥을 가장 싫어하는 것으로 나타난 것과 같은 경향을 보였다.

## 2) 면류

면류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 칼국수(26.7%, 27.6%), 냉면(14.6%, 14.8%)의 순서로 비슷하게

좋아하는 것으로 나타났으며, 싫어하는 면류는 두 그룹 모두 스파게티(15.7%, 17.8%)이었으며, 라면과 국수장국도 낮게 나타났다.

## 3) 빵류

좋아하는 빵류는 사무직, 생산직 모두 순서는 조금 다르나 공통적으로 식빵(23.7%, 21.2%), 야채빵(18.0%,

표 3. 밥류에 대한 기호도

(%)

음 식 명	좋 아 합		음 식 명	싫 어 합	
	사무직	생산직		사무직	생산직
흰 밥	43.2	53.3	차조밥	17.8	17.1
보리밥	22.9	20.7	보리밥	17.3	23.1
팔 밥	10.4	5.0	수수밥	17.1	17.1
콩 밥	9.0	8.0	흰 밥	14.1	10.2
오곡밥	8.0	4.6	팔 밥	13.7	15.0
찰 밥	4.5	4.1	찰 밥	8.5	8.6
차조밥	0.9	2.1	콩 밥	6.3	6.0
수수밥	0.5	2.3	오곡밥	4.4	6.9

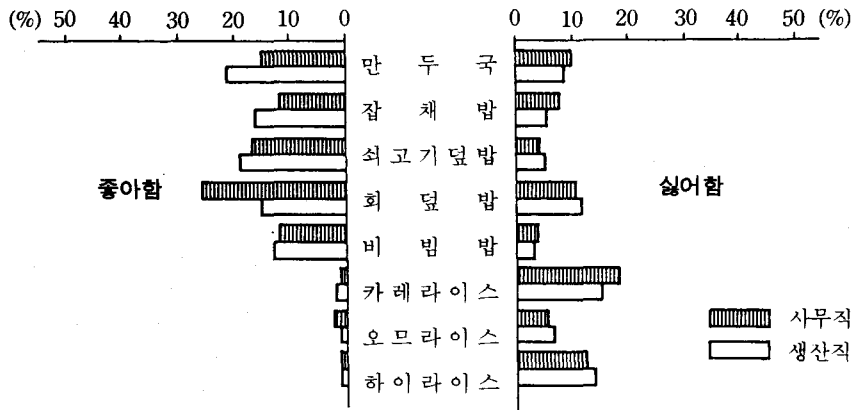


그림 1. 한그릇 음식류에 대한 기호도

21.9%) 순이었으며, 싫어하는 빵류는 사무직은 버터빵, 전방이며, 생산직은 전빵, 식빵의 순이었다.

4) 한그릇 음식류

한그릇 음식의 기호는 그림 1에서와 같이 사무직은 26.1%가 회덮밥을 가장 좋아하였으며, 쇠고기덮밥(16.7%), 만두국(15.3%) 순이고 생산직에서는 만두국(20.5%), 쇠고기덮밥(19.4%)이었으며, 싫어하는 것으로는 사무직, 생산직 모두 카레라이스(18.5%, 16.4%), 하이라이스(13.2%, 14.6%)인 것으로 나타났다.

4. 부식에 대한 기호도

1) 국류

국류의 기호도는 사무직, 생산직 모두 된장국을 43.7%, 34.4%로 가장 좋아하는 것으로 나타났으며 다음이 감자국으로 사무직 12.4%, 생산직 13.7%이었다. 싫어하는 국으로는 사무직에서는 선지국(16.3%), 닭고기국(9.2%)의 순이었으며, 생산직에서는 감자국(12.2%), 선지국(9.2%)의 순으로 나타났다.

2) 탕류

탕류의 기호도는 사무직에서는 우거지갈비탕 22.1%, 갈비탕 14.8%의 순으로, 생산직은 갈비탕 23.5%, 우거지갈비탕 13.7%로 기호도가 높았으며, 싫어하는 탕류로는 사무직, 생산직 모두 21.9%, 19.9%로 보신탕이었으며 다음이 닭곰탕, 추어탕 등을 싫어하였다.

3) 찌개류

찌개류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 김치찌개(28.2%, 26.4%), 감자두부찌개(14.6%, 16.9%)를 좋아하였고, 싫어하는 찌개는 사무직이 돈육찌개, 콩치통조림찌개의 순이고, 생산직은 콩치통조림찌개, 돈육찌개 순이었다.

김<sup>4)</sup>과 정<sup>16)</sup>이 학생들을 대상으로 한 기호조사에서도 가장 좋아하는 음식이 김치찌개, 다음이 된장찌개, 오징어찌개인데 비해 근로자들은 오징어찌개에 대한 선호도가 낮은 것으로 나타났으며, 학생들이 콩비지찌개를 가장 싫어한다고 한 것과 같이 근로자들도 콩비지찌개를 싫어하는 경향이였다.

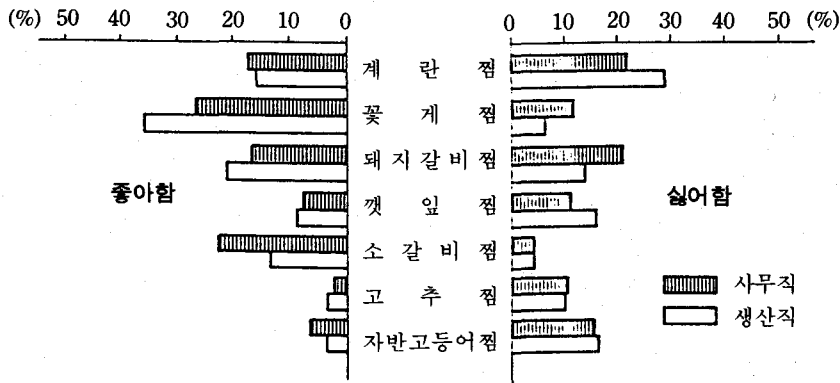


그림 2. 찜류에 대한 기호도

4) 무침류

무침류에 대한 기호는 사무직에서는 더덕무침(23.7%), 달래냉이무침(22.5%), 골뱅이무침(17.6%)의 순서로 기호도가 높았으며 생산직에서는 달래냉이무침(25.1%), 골뱅이무침(24.6%), 더덕무침(21.9%)의 순으로 나타났고, 싫어하는 무침류는 사무직, 생산직 모두 청포묵무침(11.2%, 12.4%)이었다.

김<sup>4)</sup>과 정<sup>10)</sup>이 학생들을 대상으로 한 조사에서 오징어 무침을 가장 좋아하는 것으로 보고되었으나 사무직, 생산직 모두 크게 선호하지 않는 것으로 나타나 성인이 될수록 오징어에 대한 기호도가 떨어짐을 알 수 있다.

5) 나물류

나물류에 대한 기호는 사무직에서는 시금치나물(18.4%), 콩나물(17.0%)의 순으로, 생산직에서는 콩나물(18.1%), 가지나물(17.8%)의 순으로 기호도가 높았다. 싫어하는 나물류로는 사무직, 생산직 모두 가지나물(22.9%, 16.6%), 고사리나물(20.4%, 11.2%)이었다.

6) 볶음류

볶음류의 기호는 사무직, 생산직 모두 감자볶음(21.7%, 15.7%), 낫지볶음(13.0%, 15.7%)이었다. 정<sup>10)</sup>이 대학생들을 대상으로 한 조사에서 고기볶음(34.1%), 김치볶음(18.0%)의 순으로 기호가 높게 나타나 것에 비하여 본 조사에서는 김치볶음이 2.6%로 낮게 나타났다. 싫어하는 볶음류는 사무직, 생산직 모두 가지볶음이 15.3%, 15.5%로 가장 높았다.

7) 조림류

조림류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 쇠고기장조림(35.9%, 29.4%)과 생선조림(33.6%, 36.0%)을 현저하게 좋아하였으며, 계란조림, 콩조림, 연근조림 등을 싫어하였다.

8) 찜류

찜류에 대한 기호도는 그림 2에서와 같이 사무직, 생산직 모두 꽃게찜(27.8%, 36.9%)이었으며, 다음이

사무직은 소갈비찜(23%), 생산직은 돼지갈비찜(20.7%)이었다. 사무직은 소갈비찜을, 생산직은 돼지갈비찜을 더 좋아하는 것은 소득과도 관계가 있겠으나 작업이 힘든 생산직 근로자들이 돼지갈비를 좋아한다는 통설을 입증하는 경우로 볼 수 있다. 싫어하는 찜류는 사무직, 생산직 모두 계란찜(22.3%, 29.2%)이었다.

9) 구이류

구이류의 기호는 표 4에서와 같이 사무직, 생산직 모두 생선구이(33.6%, 33.9%), 갈비구이(23.1%, 25.2%), 장어구이(17.6%, 16.7%)순이고, 싫어하는 구이는 햄구이, 돈육구이, 뱀어포구이 순으로 사무직, 생산직 모두 동일한 경향을 보여 주었다. 특이한 점은 쇠고기구이(4.2%, 3.2%)와 돈육구이(1.6%, 4.8%)에 대한 기호도가 아주 낮은 반면, 생선구이에 대한 기호가 높게 나와서 요즘음 포화지방산이 다량 함유되어 성인병과 관련이 있다고 알려진 쇠고기, 돼지고기를 기피하고 생선류를 선호하는 경향이 아닌가 생각된다.

10) 튀김류

튀김류에 대한 기호는 사무직은 새우튀김(22.4%), 고구마튀김(18.4%)의 순으로, 생산직에서는 고구마튀김(21.5%), 새우튀김(20.6%)의 순으로 기호도가 높았다. 가장 싫어하는 튀김류로는 사무직에서 닭튀김(13.9%), 생산직에서 고구마튀김(12.5%)이었다. 여기서 고구마튀김과 닭튀김에 대한 기호도가 상반되는 현상은 개인에 따른 기호의 차이가 큰 것을 알 수 있다.

11) 적·전류

적·전류에 대한 기호도는 사무직, 생산직 모두 꽃고추전(19.6%, 23.2%), 빈대떡(18.2%, 14.9%)의 순으로 높았으며, 다음이 사무직은 새우전(11.3%), 생산직은 동태전(12.4%)으로 나타났다. 싫어하는 것으로는 소시지전(22.4%), 간전(16.0%), 화양적이었다. 사무직, 생산직 모두 간전을 싫어하는 것으로 나타났는데 철분이 풍부한 간으로 만든 음식을 혐오하는 것으로 나타난

표 4. 구이류에 대한 기호도

(%)

음 식 명	좋 아 함		음 식 명	싫 어 함	
	사무직	생산직		사무직	생산직
생 선 구 이	33.6	33.9	햄 구 이	28.6	25.5
갈 비 구 이	23.1	25.2	돈 육 구 이	23.9	19.3
장 어 구 이	17.6	16.7	뱅 어 포 구 이	16.5	16.7
더 덕 구 이	11.8	7.6	장 어 구 이	8.4	9.9
쇠 고 기 구 이	4.2	3.2	생 선 구 이	7.4	7.1
김 구 이	3.3	1.1	더 덕 구 이	5.4	5.2
햄 구 이	3.1	5.0	갈 비 구 이	4.4	5.2
돈 육 구 이	1.6	4.8	김 구 이	3.7	9.0
뱅 어 포 구 이	1.4	1.8	쇠 고 기 구 이	1.5	1.9

표 5. 우유, 유제품에 대한 기호도

(%)

음 식 명	좋 아 함		음 식 명	싫 어 함	
	사무직	생산직		사무직	생산직
우 유	49.9	44.0	푸 디нг	24.4	21.7
아 이 스 크 림	23.3	29.8	연 유	20.5	19.8
호 상 요 구 르 트	12.5	9.6	호 상 요 구 르 트	20.2	19.0
연 유	9.0	11.5	우 유	14.2	14.0
액 상 요 구 르 트	5.4	4.1	아 이 스 크 림	12.1	20.5
푸 디нг	1.2	0.9	액 상 요 구 르 트	7.9	14.8

점은 타 조사(8,11,14,16)와 일치하는 경향으로, 간의 섭취를 유도하기 위하여 다양한 음식의 개발과 영양 교육이 필요한 것으로 보인다.

#### 12) 가공식품류

가공식품류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 햄(25.0%, 29.5%), 계맛살(18.4%, 22.9%)의 순으로 좋아하였고, 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 햄(18.1%, 16.55%), 라면(17.4%, 14.9%)이었고 다음이 사무직은 소시지(13.6%), 생산직은 베이컨(13.7%)으로 나타나 햄과 베이컨은 좋아하는 비율과 싫어하는 비율이 거의 같게 나타나 개인의 기호도에 큰 차이가 있음을 알 수 있었다.

#### 13) 김치류

김치류는 사무직, 생산직 모두 배추김치(46.8%, 48.1%)를 가장 선호하였으며 다음으로 사무직은 열무김치(10.8%), 생산직은 깍두기(11.4%)이었다. 이는 정<sup>16)</sup>이 대학생들을 대상으로 한 조사에서 배추김치, 열무김치가 기호성이 높다고 한 것과 일치하였다. 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 백김치, 고들빼기, 결절이류이었다. 이는 오랜 식습관에서 오는 결과인 것으로 보인다.

#### 14) 장아찌·젓갈류

장아찌·젓갈류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 동일하게 마늘장아찌(24.2%, 18.3%), 오이지(18.2%, 17.4%)순으로 좋아하였고, 싫어하는 것은 단무지, 아가미젓 등이었다.

### 5. 간식에 대한 기호도

#### 1) 과일·견과류

과일·견과류에 대한 기호는 사무직, 생산직 동일하게 딸기(36.6%, 34.3%), 사과(19.2%, 16.2%)순으로 나타났다. 싫어하는 것으로는 바나나, 귤, 아몬드 등이었다. 이같은 결과는 이<sup>12)</sup>와 원<sup>14)</sup>이 중학생을 대상으로 기호도를 조사한 결과 사과, 배, 포도, 딸기등이 기호도가 높고 견과류에 대한 기호도는 낮다고 한 것에 잘 일치하고 있다.

#### 2) 우유·유제품류

우유 및 유제품류에 대한 기호도는 표 5에서와 같이 사무직, 생산직 모두 우유(49.9%, 44.0%), 아이스크림(21.3%, 29.8%)의 순으로 기호도가 높았으며, 싫어하는 것으로는 사무직, 생산직 모두 푸딩(24.4%, 21.7%), 연유, 호상요구르트 순이었다.

#### 3) 사탕·케익류

표 6. 차·음료에 대한 기호도

(%)

음 식 명	좋 아 합		음 식 명	싫 어 합	
	사무직	생산직		사무직	생산직
커피	40.1	38.9	커피	15.4	16.8
식혜	12.5	4.1	콜라	14.6	13.9
인삼차	7.8	15.3	홍차	13.9	9.5
수정과	6.8	3.7	두유	10.4	9.5
생강차	6.4	8.5	울무차	8.7	5.0
홍차	6.4	5.5	코코아	8.2	9.7
녹차	5.4	2.3	인삼차	7.4	4.0
쌍화차	3.5	5.7	쌍화차	5.2	5.0
과일쥬스	3.1	0.7	생강차	4.7	7.1
유자차	2.8	4.3	녹차	3.7	6.6
두유	1.9	1.4	수정과	3.0	4.3
울무차	1.2	7.6	과일쥬스	2.5	1.9
코코아	0.9	0.2	유자차	1.5	3.1
콜라	0.5	1.8	식혜	0.7	3.1

사탕·케익류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 찹쌀떡(30.7%, 30.2%), 송편, 인절미의 순이었고 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 사탕(25.4%, 23.3%), 팝콘 등으로 우리의 전통 한과에 대한 기호가 높음을 알 수 있다.

#### 4) 차·음료

차·음료류중에 기호도가 가장 높은 것은 표 6에서와 같이 커피로 사무직 40.1%, 생산직 38.9%이었고, 다음이 사무직은 식혜, 인삼차의 순이고, 생산직은 인삼차, 생강차의 순이었다. 싫어하는 것은 사무직, 생산직 모두 가장 높은 기호도를 나타냈던 커피(15.4%, 16.8%)로 나타나 개인별 기호도의 차이를 알 수 있다. 이는 정<sup>16)</sup>의 대학생을 대상으로 한 조사에서 코코아, 홍차에 대한 기호도가 높는데 비해 근로자들은 오히려 커피, 다음으로 코코아, 홍차등을 싫어하는 것으로 나타나 대학생보다 근로자들이 전통차에 대한 선호도가 더 높은 것을 알 수 있다.

## IV. 결 론

산업체 근로자에 대하여 사무직, 생산직별로 식품 섭취시 기호성을 조사하기 위하여 일반적인 상황과 급식에 대한 태도 및 식습관을 조사하였으며, 또한 주 식류, 부식류 및 간식류에 대한 기호도를 조사한 결과 다음의 몇가지 사항을 추출할 수 있었다.

1. 조사 대상자의 학력은 사무직은 대부분 고졸이상

이었고, 생산직은 대부분 고졸이었으며, 1인당 한끼 식비는 500원-1,000원이었다. 배식되는 주·부식량의 정도는 거의 알맞는 양이라고 하였고, 좋아하는 음식의 형태는 한식백반이었고, 자신의 영양상태에 대해서는 생산직이 나쁜편이라고 생각하고 있었으며, 식품을 섭취할 때도 생산직에서 건강을 고려하는 사람이 더 많았다. 또한 식생활에 나쁜 영향을 주는 요인으로서는 편식, 결식, 음주의 순으로 생각하고 있었으며, 음식을 먹을 때는 영양보다 맛을 더 중요하게 생각하였다.

2. 주식류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 밥류, 면류에서는 쌀(흰)밥(43.2%, 53.5%), 칼국수의 기호도가 높았으며 빵류와 한 그릇 음식류에서는 사무직은 식빵(토스트), 흰떡이었고, 생산직에서는 야채빵, 만두국으로 다르게 나타났다.

3. 부식류에 대한 기호는 사무직, 생산직 모두 된장국(43.7%, 34.4%), 김치찌개, 감자볶음, 꽃게찜(27.8%, 36.9%), 생선구이(34.6%, 33.9%), 꿏추전, 햄, 배추김치(46.8%, 48.1%), 마늘장아찌등이 동일하게 기호도가 높았으며, 두 그룹간에 기호도가 다르게 나타난 것으로는 사무직에서는 우거지갈비탕, 더덕무침, 시금치나물, 쇠고기장조림, 새우튀김을, 생산직에서는 갈비탕, 달래냉이무침, 콩나물, 생선조림, 고구마튀김을 선호하는 것으로 나타났다.

4. 간식류에 대한 기호는 사무직이나 생산직 모두 딸기(36.3%, 34.3%), 우유(49.9%, 44.0%), 찹쌀떡(30.7%, 30.2%), 커피(40.1%, 38.9%)를 동일하게 좋아하였다.



## 참고문헌

1. 보건전문대학교 교재편찬위원회, 급식관리, 수확사, 1979.
2. 이영근, 김영희, 한국영양학회지 14(1) : 1-8, 1981.
3. 조미자, 한국영양학회지 2(4) : 143-153, 1969.
4. 김혜영, 대한가정학회지 11(1) : 55-72, 1973.
5. 김영자, 한국영양학회지 9(3) : 35-45, 1976.
6. 이현옥, 대한가정학회지 22(4) : 1984.
7. 최운정, 한국영양학회지 21(2) : 81-87, 1988.
8. 임현숙, 한국영양학회지 9(1) : 60, 1976.
9. 현화진, 모수미, 서울대학교 가정대학 논문집 5 : 121, 1980.
10. 김상애, 한국영양학회지 21(4) : 223-231, 1988.
11. 이미숙, 모수미, 한국영양학회지 9(1) : 7, 1976.
12. 이원희, 김미향, 한국영양식량학회지 17(4) : 290-304, 1990.
13. 이병갑, 박순영, 한국영양학회지 4(3) : 5-12, 1971.
14. 원재희, 한국영양학회지 7(3) : 15-26, 1974.
15. 현순영, 한국영양학회지 2(2,3) : 91-98, 1969.
16. 정영진, 한국영양학회지 17(1) : 10-19, 1984.
17. 정순자, 김화영, 대한가정학회지 23(4) : 101-116, 1985.
18. 이현옥, 염초애, 한국영양식량학회지 15(4) : 72-80, 1986.
19. 김선희, 한국영양학회지 10(4) : 59-67, 1977.
20. 한양일, 정은자, 한국환경위생학회지 5(1) : 10-17, 1978.