

식품포장제의 식품표시사항에 대한 소비자 인식에 관한 연구 — 대구지역을 중심으로 —

박 영 숙

대구대학교 식품영양학과

A Study on the Consumer Recognition on the Food Label of Food Package in Taegu Area

Young-Sook Park

Dept. of Food and Nutrition, Taegu University

ABSTRACT

This study was to investigate consumer recognition on food label of food package.

The results of this study were as follows:

1. When shopping for food, the items considered the most were taste of family, food safety, nutrition and price, respectively.
2. 95.5% of respondents confirmed of the food label of food package when shopping for food. The items confirmed the most on food label were expiration date, manufacture date, manufacturer, food additives and nutrition, respectively.
3. 85.3% of respondents did not satisfy on the food label of food package. 43.6% of respondents demanded food additives more detailed, 28.2% of respondents demanded nutrition information more detailed. 28.2% of respondents demanded food function more detailed.
4. The food which respondents satisfied on food label most were snack & cookies, nuddle, spices, can & bottled food, instant food, processed meat food, frozen food and imported food, respectively.
5. The group with the most phrases falling in the top rank was nutrition /calories. The phrases in the nutrition /calories group scored in the top rank were 3 "positive" nutritional characteristics (addition of vitamins, addition of DHA, high dietary fiber) and 5 "negative" nutritional characteristics(no sugar, low sugar, low calories, low salt and low cholesterol). The group with the most phrases falling in the third rank was ingredient. The phrases in the ingredient scored in the third rank were add of food additives.
6. 55.5% of respondents did not know Recommended Daily Allowance(RDA) information and 61.9% of respondents did not understand the nutrition declaration(content) of food package but 65.7% of respondents understood the nutrition claim of food package.

From these result, respondents were more affected by nutrition claim than by nutrition declaration on food package when shopping for food.

Key words: Food label, Food package, Nutrition claim, Nutrition declaration, Food safety.

I. 서 론

문화가 발달하고 영양 및 식품에 대한 과학적 지식의 보급으로 인해 생존을 위한 식생활에서 보다는 건강을 인식한 식생활로 바뀌어지면서 식품이 건강과 밀접한 관계를 갖고 있으며 질병 예방 차원에서도 중요한 역할을 하고 있다는 인식이 확산되어 가고 있으며¹⁾ 반면 식품산업의 발달은 식품의 양적 증대와 아울러 질적인 개선의 방향으로 발전되어 간편하고 고급화된 다양한 가공식품 및 기호식품의 공급이 급증하고 있다.^{2, 3)} 다양한 식품제품으로부터 소비자의 현명한 식품선택 특히 건강과 관련된 주장을 하는 새로운 제품의 선택을 돕기 위하여는 그 제품에 대해 정확하고 충분한 정보가 제공되어야 한다는 측면에서 식품포장에 있는 식품성분, 영양소 함량 및 식품첨가물에 대한 지식은 중요한 역할을 하고 있다.^{4, 5, 6, 7, 8)}

미국의 소비자 연구⁹⁾에 의하면 조사대상자의 70~80%가 식품포장에 있는 영양소 혹은 식품성분에 대하여 관심을 가지고 있으며 식품구매시 영양소가 표시되어 있는 식품을 선택한다고 하였으며 제품의 시장성에 식품표시 사항이 영향을 미치고 있음을 보여주었다. 미국의 식품정책연구¹⁰⁾에 의하면 응답자의 94%이상이 건강과 자신이 섭취하고 있는 식품에 대해 관심이 많았음을 보여 주었으며 대체로 식이와 건강에 대한 의식은 높았으나 지식은 낮은 것으로 나타났다. 또한 식품의 안정성에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있으며 식품에 대한 소비자 불안 요인으로서 식품첨가물의 사용을 불안해 하였다고 보고되고 있다.^{1, 2, 11, 12)} FDA(Food and Drug Administration)의 식품과 건강조사¹³⁾에서 소비자들은 소금/나트륨, 방부제, 지방/유지, 콜레스테롤, 식품첨가물 등의 과량 섭취를 피하기 위하여 식품표시를 보는 경향이 점차 증가하고 있고 대체로

영양결핍을 예방하는 차원보다는 건강증진과 질병 예방에 대한 차원으로 식품표시 사항이 이용되고 있으며 건강증진과 질병예방에 식이관련 요인이 있다고 볼 수 있는 질병으로 암, 치아우식, 당뇨병, 심장병, 고혈압, 신장병, 비만 그리고 골다공질 등이다. 소비자 조사에서 조사대상자의 식품표시에 대한 지식은 상당히 제한적이지만 그러나 식품표시를 어떻게 효과적으로 잘 이용하는 방법을 소비자들에게 알켜주고 제공하므로써 적절하고 필요한 영양소의 선택을 제공할 수 있다고 주장하고 있다. 대부분 미국인들에게 관심의 대상으로 판명된 영양소 혹은 식품성분으로는 총열량, 단백질, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 섬유소, 칼슘, 철분, 나트륨 그리고 당 등이며 식품포장재에 이러한 영양소나 성분의 양적인 표시 방법을 원하고 있다¹⁴⁾. American Dietetic Association(ADA)^{4, 5, 15, 16)}는 소비자들이 선택할 때 올바른 선택을 할 수 있도록 식품포장재에 정확한 영양소와 식품첨가물에 대한 지식을 제공해야 하며 이러한 지식을 소비자들에게 올바르게 이해시킴으로 국민보건에 기여할 수 있다고 하였다.

미국¹⁷⁾은 1970년대부터 영양성분이 강화되었음을 표시하고자 할 때 영양성분을 표시하여야 하며, 국민이 실제 섭취하는 양에 근거한 "1인 분량"당 영양소 함량을 표시토록 함으로써 각 제품간의 영양소 함량의 비교를 가능하게 하였다. 우리 나라¹⁸⁾의 경우 특수영양식품이나 건강보조식품은 영양정보표시를 반드시 하여야 하며, 그의 식품에 대해서는 제조업자가 사사제품에 표시코자 할 경우 규정에 따르도록 하고 있다. 영양강조 표시를 한 제품이면 영양성분 표시를 하여야 하며 표시사항으로 그 제품의 일정량당 "열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 그리고 우리 국민의 중요한 문제로 대두된 나트륨을 표시하도록 한 규정에 따라서 나트륨 함량"을 반드시 표시하여야 하며 영양강조 표시된 항목의 함량을 표시하여야 한다. 영양강조 표시에서는 "무" "저" "함유" 및

“고” 또한 “풍부”에 대한 용어를 사용할 수 있다. 한편 소비자 보호를 위한 국내의 여러 움직임에서 식품이 인체에 미치는 영향에 대한 명확한 설명을 요구하고 있고 이에 대한 적절한 상호 이해의 부족으로 업계, 소비자, 행정계가 약간의 불만과 불신의 상태로 평행선을 유지하고 있는 듯하다.

본 연구의 목적은 식품포장제의 식품표시에 대한 소비자들의 인식을 조사하고 이러한 인식이 식품구매 결정에 어떠한 영향을 미치는지 조사하여 식품포장제의 식품표시에 대한 올바른 지식을 소비자들에게 제공할 수 있는 소비자교육 및 영양교육의 자료로 사용하고자 한다.

II 연구 방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 대구시에 있는 초등학교, 중학교, 고등학교를 임의로 선정하여 그 학생들의 어머니를 대상으로 하였으며 조사기간은 1996년 7월 3일부터 7월 17일에 걸쳐서 실시하였다.

설문지는 총 700부가 배부되었고 회수된 설문지는 580부이며 이 중에서 불완전한 응답의 설문지를 제외한 490부를 통계처리에 이용하였다.

2. 조사내용 및 방법

조사내용은 조사대상자의 일반사항으로 연령, 학력, 직업, 월수입, 식품비, 가공식품비, 외식비, 가족수, 및 가족형태를 알아 보았으며 식품표시 사항에 대한 주부들의 인식을 알아보기 위하여 식품을 구매할 때 고려사항, 확인사항에 대하여 Likert형 5점 척도를 사용하여 “아주 많이 고려(확인)한다”에 5점, “전혀 고려(확인)하지 않는다”에 1점으로 응답하게 하여 조사하였고 각 식품종류별 식품표시에 대한 만족도는 Likert형 5점 척도를 사용하여 “아주 많이 만족한다”에 5점, “전혀 만족하지 않는다”에 1점으로 응답하게 하여 조사하였으며, 식품포장지에 사용된 용어들에 대한 소비자들의 반응을 알아보기 위하여 현재 식품포장에 가장 많이 사용되고 있는 용어 69개를 선정하여 식품구매시 아래의 용어들을 보았을 때 좋은 영향을 받을 때 순서를 1, 2, 3, 영향

을 받지 않을 때 0, 좋지 않은 영향을 받을 때 순서를 -1, -2, -3, 즉 가장 높은 점수로 3, 가장 낮은 점수로 -3으로 하여 각 용어들에 대한 반응을 점수로 계산하여 순서화 하였다.

3. 자료 분석

자료분석은 SPSS computer program을 이용하여 주부들의 일반사항은 빈도와 백분율로 나타내었고 구매할 때 고려사항, 확인사항 및 식품종류별 식품에 대한 만족도는 평균점수화 하였으며, 식품포장지에 사용된 용어들에 대한 주부들의 반응점수를 합하여 점수에 따라 순서대로 나열하여 3 그룹으로 나누었다.

III 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

본 조사대상자의 일반사항으로 연령, 직업 유무, 가족수, 교육수준, 가족의 형태, 월수입, 월식품비, 월외식비 등을 조사하여 Table 1과 2에 제시하였다. Table 1에서 주부의 연령은 20대 4.1%, 30대 55.1%, 40대 27.8%, 50대 11.4%, 60대 1.6%로 30대 주부가 가장 많았으며 주부의 42.0%가 직업을 갖고 있었으며 주부의 학력은 국졸 이하 10.2%, 중졸 12.8%, 고졸 53.2%, 대졸 이상 23.8%로 고졸이 가장 많았다. 가족수는 3~4명이 66.8%로 가장 많았고 가족의 형태는 핵가족이 86.1%이었다.

Table 2에서 월수입은 100만원 이하 6.1%, 100~200만원 41.6%, 200~300만원 29.0%, 300~400만원 9.8%, 400~500만원 10.2% 그리고 500만원 이상 3.3%로 100~200만원 수준이 가장 많았다. 식품구매비는 20만원 이하 6.9%, 21~40만원 23.7%, 41~60만원 37.1%, 61~80만원 19.6%, 그리고 81~100만원 4.5%로 41~60만원이 37.1%로 가장 많았다. 편이식품 구입비는 6~10만원이 37.6%로 가장 많았고 21~25만원이 0.8%로 가장 낮았으며 외식비는 10만원 이하가 45.7%로 가장 많았으며 31~40만원이 2.9%로 가장 적었다. 월수입의 평균은 2,784,980원이고 한달 식품비의 평균은 669,550원으로 월수입에 대하여 24.0%이며 월식품 구입비에 대하여 편

Table 1. Characteristics of homemaker

	Group	Frequency (%)
Age of homemaker	21's ~ 30's old	20 (4.1)
	31's ~ 40's old	270 (55.1)
	41's ~ 50's old	136 (27.8)
	51's ~ 60's old	56 (11.4)
	61's ~ 70's old	8 (1.6)
Job of homemaker	Have	206 (42.0)
	None	284 (58.0)
Numbers of family	1 ~ 2	26 (5.3)
	3 ~ 4	326 (66.6)
	5 ~ 6	124 (25.3)
	7 ~ 8	14 (2.8)
Type of family	Nuclear family	422 (86.1)
	Extended family	68 (13.9)
Education of homemaker	Elementary School	50 (10.2)
	Middle School	63 (12.8)
	High School	261 (53.2)
	Over College	116 (23.8)

Table 2. Income and expenditure of household

	Group	Frequency (%)
Household income	Below 1,000,000 (won)	30 (6.1)
	1,010,000 ~ 2,000,000	204 (41.6)
	2,010,000 ~ 3,000,000	142 (29.0)
	3,010,000 ~ 4,000,000	48 (9.8)
	4,010,000 ~ 5,000,000	50 (10.2)
	Over 5,000,000	16 (3.3)
Expenditure for food	Below 200,000 (won)	34 (6.9)
	210,000 ~ 400,000	116 (23.7)
	410,000 ~ 600,000	182 (37.1)
	610,000 ~ 800,000	96 (19.6)
	Over 810,000	62 (12.7)
Expenditure for instant food	Below 50,000(won)	156 (31.8)
	60,000 ~ 100,000	184 (37.6)
	110,000 ~ 150,000	32 (6.5)
	160,000 ~ 200,000	70 (14.3)
	Over 210,000	48 (9.8)
Expenditure for eating out	Below 100,000(won)	224 (45.7)
	110,000 ~ 200,000	162 (33.1)
	210,000 ~ 300,000	60 (12.2)
	Over 310,000	44 (9.0)

이식품 구입비는 212,710원으로 31.8%, 월외식비는 265,200원으로 39.6%이었다.

2. 식품표시사항에 대한 인식

식품을 구입할 때 고려사항은 Table 3에서 보는 바와 같이 가족의 기호성과 안정성이 거의 비슷하게 가장 높았으며 그 다음이 영양가, 경제적인 면(가격) 순서이었으며 값은 3.66에서 4.05로 “대체로 고려한다”에 속하였다. 식품을 구입할 때 식품표시 사항에 대하여 확인도는 Table 4에서 주부의 95.5%가 식품표시 사항을 확인한다고 나타났으며, 식품표시 사항에 대한 구체적인 확인사항은 Table 5에서 보는 바와 같이 유통기한에 대한 확인도가 4.5로 가장 높았으며 제조일자도 평균점수가 4.4로써 “대체로 확인한다” 이상으로 확인도가 높은 것으로 나타났다

Table 3. Mean considering degree for purchasing food

Considering items	Mean \pm S.D.
Safety	4.04 \pm 1.14
Taste	4.05 \pm 1.14
Economics.	3.66 \pm 1.04
Nutrition	3.84 \pm 1.08

1=never considerate 2=not much considerate
3=considerate 4=much considerate
5=very much considerate

Table 4. Checking degree for food labeling

	Frequency (%)
Checking	468 (95.5)
Not checking	22 (4.5)
Total	490 (100)

Table 5. Mean confirming degree for food labeling

Confirming items	Mean \pm S.D.
Manufacture date	4.43 \pm 0.86
Expiration date	4.50 \pm 0.85
Manufacturer	3.73 \pm 1.06
Food ingredients	3.40 \pm 1.14
Nutrients	3.36 \pm 1.10

1=never confirm 2=not much confirm
3=confirm 4=much confirm
5=very much confirm

다. 그 다음으로 제조업체, 식품첨가물 그리고 영양 성분 순으로 식품첨가물과 영양성분에 대한 확인도가 낮은 것으로 나타났다. 이 결과는 영국의 농림부에서 1988년 식품위생에 대한 소비자조사 보고서¹⁰⁾에서도 식품을 구입할 때 확인사항으로 포장상태와 유통기한의 확인도가 높았고 식품첨가물과 주성분의 확인도가 낮았다는 보고와 유사한 결과를 나타내었다. 한 등²⁰⁾의 식품을 구입할 때 제조일자, 포장상태, 유통기한, 보존방법, 제조회사, 식품첨가물 그리고 주성분의 순으로 식품을 구입한다고 하였으며 1990년 우리나라 보사부에서 실시한 식품의 유통상태를 조사한 결과²¹⁾에 의하면 식품을 구입할 때 67.8%가 제조일자를 반드시 확인하였고 28.7%가 경우에 따라 확인한다고 하여 대다수가 제조일자를 확인하는 것으로 나타났다.

Table 6에 의하면 전체적인 식품표시사항에 대한 만족도 조사에서 조사대상자의 85.3%가 불만족스럽다고 대답했으며, Table 7에 의하면 식품표시 사항에 구체적으로 더 상세하게 표시하기를 원하는 항목은 응답자의 43.6%가 식품첨가물에 대하여, 응답자의 28.2%가 영양성분에 대하여, 응답자의 8.2%가 식품기능성에 대하여 구체적으로 표시해 줄 것을 요구했다. 한 등²⁰⁾의 포장지에 명시된 식품첨가물의 표기 사항에 대하여 67.8%가 만족스럽지 않다, 24.3%가 잘 모르겠다, 8.7%가 만족스럽다라고 응답하여 대부분이 표기사항에 만족하지 않는 것으로 나타

Table 6. Satisfaction degree for food labeling

	Frequency (%)
Satisfy	70 (14.3)
Not satisfy	420 (85.7)
Total	490 (100.0)

Table 7. Items which consumer demand to supplement for food labeling

Items	Frequency (%)
Nutrient	138 (28.2)
Food ingredient	214 (43.6)
Food function	138 (28.2)
Total	490 (100.0)

Table 8. Mean satisfaction degree for food labeling according to type of food

Type of food	Mean \pm S.D.
Beverage	3.28 \pm 0.79
Snack & cooky	3.19 \pm 0.78
Nuddle	3.02 \pm 0.77
Spices	3.01 \pm 0.83
Can & bottled food	2.86 \pm 0.89
Instant food	2.80 \pm 0.81
Processed meat food	2.70 \pm 0.80
Frozen food	2.66 \pm 0.81
Fish & clam	2.27 \pm 0.86
Imported food	2.15 \pm 0.92

1=never satisfy

2=not much satisfy

3=satisfy

4=much satisfy

5=very much satisfy

났으며 월수입이 높을수록 만족도가 낮은 것으로 나타났다. 본 연구에서도 소비자들은 대체로 현 식품 표시 사항에 불만족스러우며, 보다 구체적이고 설명적인 식품표시 사항을 요구하고 있음을 보여 주었다. Schweigert²²⁾는 식품포장제나 광고가 식품의 성분과 성질에 대해 소비자와는 의사소통을 최대한 할 수 있도록 하기 위해서는 과학적으로 정확한 기준이 필요하며 이 기준에 따라 지식을 제공하여야만 한다. 각 식품종류에 대한 식품표시사항의 만족도는 Table 8에서 보는 바와 같이 음료수의 표시사항이 가장 만족도가 높고 수입식품에 대한 표시사항이 가장 만족도가 낮았다. 순서는 음료수, 과자류, 면류, 조미료, 통조림·병조림, 인스턴트식품, 육가공식품, 냉동식품, 수입식품이며 만족도는 “만족한다.”에서 “대체로 만족스럽지 않다”의 범위이다. 특히 수입식품의 식품표시사항에 대한 만족도가 가장 낮은 것은 전체적인 수입식품에 대한 법적 통제가 충분하지 않다고 생각하고 있기 때문이라고 생각된다.

3. 식품포장지에 사용된 용어들에 대한 반응

식품포장제에 명시된 각각의 용어들이 식품을 구입할 때 좋은 영향 혹은 좋지 않는 영향을 주는지 알아보기 위하여 자주 사용되고 있는 69개의 용어들을 선택해서 조사한 결과는 Table 9에서 보는 바와 같

다. 조사된 용어들은 종류에 따라서 제1그룹은 식품첨가제, 제2그룹은 영양소/열량, 제3그룹은 가공상태, 제4그룹은 맛, 그리고 제5그룹은 기타로 분석하기 좋게 나누어 보았으며 점수의 순서에 따라 3등급(상위권, 중위권, 하위권)으로 나누었다. 상위권에 가장 많은 용어들이 속한 그룹은 영양소/열량그룹으로 특정영양성분의 첨가 및 강화(비타민, 식이섬유, DHA)와 특정영양성분의 저하 및 제거(저당, 무가당, 저칼로리, 저지방, 저염, 저콜레스테롤)로써 대부분 건강증진과 식이와 관련된 질병을 고려한 것으로 생각된다. FDA의 조사³³⁾에서 소비자들은 과량의 소금/나트륨, 지방, 콜레스테롤의 섭취를 피하기 위하여 식품포장제의 식품표시사항을 확인하며 소비자들의 70~80%가 식품구매할 때 식품포장제에 쓰여있는 식품첨가물 혹은 영양소에 의하여 영향을 받는다고 조사되었다. 하위권에 가장 많은 용어들이 속한 그룹은 식품첨가물그룹으로 식품첨가물이 첨가되어 있다는 문구는 식품구매에 좋지 않는 영향을 주었으며 이 중에서 “발색제”가 가장 좋지 않는 영향을 주었고 다음이 “인공향료 첨가”, “합성착색료”, “표백제”, “합성감미료”, “합성보존료”, “유화제 첨가”, “조미료 첨가”, “버터향 첨가”, “산화방지제”, “화학조미료 첨가” 그리고 “천연색소첨가” 순서로 나타났다. 반면 식품첨가물이 함유되어 있지 않음을 표시한 용어(무사카린, 무표백제, 무카페인, 무향료, 무방부제, 무인공색소)는 상위권에 속함으로 식품구매에 좋은 반응을 보여주었다. 이는 McNutt 등²⁴⁾이 식품을 구매할 때 상대적 영향력에 대한 조사에서 식품포장제에 식품첨가물이 함유되어 있음을 표시한 문구가 식품첨가물이 함유되어 있지 않음을 표시한 문구보다 낮은 순위를 보였다고 보고한 연구와 상당히 유사한 결과를 보여 주었다. Prattala 등⁴¹⁾의 식품첨가물과 이의 기능에 관한 소비자조사에서 조사대상자의 78%가 식품첨가물로 인한 부정적인 영향을 받했으며 소비자가 식품첨가물로 인한 질병에 대해 우려하고 있음을 보여주었는데, 이것은 곧 식품구매시 식품첨가물의 첨가는 부정적인 영향을 주고 있음을 알 수 있다. 영양소/열량그룹 다음으로 상위권에 많은 용어들이 속한 그룹은 가공상태그룹으로 “저온살균”이 “조사살

Table 9. Ranking of positive effect of 69 phrases found on food packages^a

Rank and phrase in the following categories					
	Ingredient	Nutrition and calories	Processed or process	Taste	Miscellaneous
Top rank 1 ~ 23	9. No bleachings 12. No saccharin 15. No caffeine 23. No flavorings	3. Addition of vitamins 4. Low-sugar 6. No-sugar 7. Low-calorie 8. Low-fat 13. Addition of DHA 16. Low-salt 20. High dietary fiber 22. Low-cholesterol	5. Pasteurized 11. Fermentation 14. Traditional 18. Sterilized 19. Conventional	17. Hot-taste 21. Low pungent	1. Domestic goods 2. Pure vegetables 10. Shintobulye
Second rank 24 ~ 46	28. No preservatives 43. Nutrasweet 44. No-artificial color	30. No salt (salt-free) 40. No-sterol 37. Light 42. No cholesterol 45. Diet	24. Old fashioned 26. Unprocessed 34. Natural 35. Quick frozen 39. Brewing 41. Refined 46. Frozen dried	29. Fruittaste 31. Low acidity 33. Fruit juicy-taste 36. Natural Fruit juicy taste	25. 100% pure 27. Keep in refrigerator 32. Keep in frozen 38. Pure pork
Third rank 47 ~ 69	47. Natural color 49. MSG 58. Antioxidant 59. Butter flavored 60. Seasonings 62. Emulsifier 63. Artificial preservatives 64. Sweatners 65. Bleaching agents 66. Artificial color 67. Artificial flavoring 68. Color fixatives		51. Irradiated 52. Prevent fatness 54. Processed	53. Bulgogi taste 55. Acid taste 57. Tasted 61. Addition of taste	48. Pure beef 50. Mixed 56. Real 69. Imported goods

^a : phrases were subsequently grouped into five categories and three parts

관"보다 높은 순위를 보여 주었으며 "발효", "전통식" 그리고 "재래식"은 "가공"과 "양조"보다 높은 순위를 보여주었다. "매콤한 맛"이 다른 맛보다 높은 순위를 보여주었으며 "순식물성"이 "순채지고기"와 "순쇠고기"보다 높은 순위를 보여주었으며 "국산"과 "신토불이"가 "외국산"보다 높은 순위를 보여주었는데 "국산"은 69개의 모든 용어들 중 가장 높은 점수를 보여주었으며 "신토불이"도 5번째의 높은 순위를 보인 반면 "외국산"은 69개의 모든 용어들 중 가장 낮은 순위를 보여주었다. 이는 Table 7에서 식품종류별에 대한 식품표시사항의 만족도 조사에서 수입식품의 식품표시사항을 가장 불만족스럽게 생각하고 있는 결과와 함께 분석해 보면 이는 요즘 씹어지고 있는 외국 수입식품에 대하여 소비자들은 상당히 부정적인 견해를 갖고 있는데 이는 수입식품이 생산되어 국내에 수입되기까지의 관리상태와 소요기간을 생각해 보면 신선도면과 위생적인 면에서 부정적인 것으로 생각되는데 이는 Table 5에서 식품을 구입할 때 확인도에서 유통기한과 제조일자 확인도가 높은 것으로 보면 이해할 수 있다.

4. 영양권장량과 영양소함량에 대한 인식도

식품표시사항은 소비자들의 영양지식 상태와 식품포장에 표시된 여러가지 표시상태에 따라 소비자들에게 식품첨가량, 영양가치 그리고 식품의 위해요인들에 관한 지식을 제공하게 된다. 식품표시사항 특히 그 제품의 영양적 가치를 표시한 영양표시는 1990년도에 들어서서 제품의 시장성을 결정짓는 중요한 인자로 작용하고 있다. 영양적 가치를 나타내는 표현방법은 영양성분표시, 영양강조표시, 건강정보표시이며 영양성분표시를 표시하고자 할 경우에 국제공통적으로 규정된 항목인 열량, 지방, 단백질, 탄수화물 이외에 우리 나라에서 우리 국민의 중요한 문제로 대두되고 있는 나트륨을 추가하여 영양정보를 표시할 경우에는 그 제품의 일정량당 "칼로리, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨" 함량을 반드시 표시하도록 규정되어 있다.¹⁶⁾

우리 나라 소비자들의 영양지식 상태를 알아보기 위하여 영양권장량과 식품포장제의 영양표시에 대

한 인식을 알아본 결과는 Table 10에서 보는 바와 같이 영양권장량에 대하여 알고 있다고 응답한 수는 전체 응답자의 44.5%이며, 알지 못한다고 응답한 수는 55.5%로 과반수 이상이 영양권장량에 대하여 알고 있지 않다. Table 11에서도 식품포장제의 영양성분표시에 대하여 이해하고 있다고 응답한 수는 응답자의 38.1%이고, 잘 이해하지 못한다고 응답한 수는 응답자의 61.9%이며 영양강조표시에 대하여 이해하고 있다고 응답한 수는 응답자의 65.7%이고, 잘 이해하지 못한다고 응답한 수는 응답자의 34.3%이다.

대체로 소비자들이 식품포장지에 사용된 용어들에 대하여 민감한 반응을 보이고 있지만 실제로 영양표시의 내용에 대한 지식의 사용이 극히 제한되어 있어서 식품포장제의 영양소함량보다 영양강조표시의 용어들에 의하여 식품구매에 영향을 받는 것으로 나타나고 있다. 영양강조표시는 보통 열량, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨 등 우리가 적게 섭취하기를 원하는 영양소들의 경우에는 "무", "저" 등의 용어를 사용하여 강조하고 식이섬유질이나 단백질, 무기질 또는 비타민 등 우리가 많이 섭취하기를 원하는 영양소들의 경우에는 "고" "함유" "풍부" 등을 사용하여 강조하고 있는 것을 말하고 있다.

Table 10. Knowledge degree for recommended daily allowance

	Frequency (%)
Knowing	218 (44.5)
Not knowing	272 (55.5)
Total	490 (100.0)

Table 11. Knowledge degree for nutrition information of food labels

	Frequency (%)
Nutrition content	
Knowing	187 (38.1)
Not knowing.	303 (61.9)
Nutrition claim	
Knowing	322 (65.7)
Not knowing.	168 (34.3)
Total	490 (100.0)

반면 Schweigert²²⁾는 식품포장과 광고가 식품의 성분과 성질에 대해 소비자들과 의사소통을 할 수 있는 가장 좋은 방법이라고 했다. 그러므로 식품생산자, 판매자, 공급자는 보다 과학적이고 정확한 기준에 의하여 식품포장제의 식품표시사항을 표시하도록 하여 소비자들이 식품포장제의 식품표시사항으로부터 정확한 영양성분 및 영양지식을 바탕으로 식품선택을 할 수 있도록 유도해야 한다.

정부차원에서도 영양강조표시에서 사용 가능한 용어나 사용되는 영양소의 종류를 규정으로 정해야만 한다. 왜냐하면 소비자들은 영양강조표시에 대한 용어들에 대하여 민감한 반응을 보이고 있지만 영양성분표시에 대하여 잘 이해하지 못하고 있으므로 국민영양 차원에서 중요하지 않는 영양소까지 강조표시를 하게 되면 소비자의 혼돈을 초래할 뿐 아니라 때로는 안전성에 문제가 될 수도 있기 때문이다.

그러므로 소비자들이 식품표시사항을 효과적으로 사용할 수 있도록 교육을 실시할 노력이 필요하다고 사려된다. ADA 역시 식품표시사항에 대한 구체적 중요성을 인식하고 식이와 건강의 관계를 소비자들에게 인식시키는 소비자 영양교육이 절실히 요구된다고 주장하고 있다.

IV. 요약 및 결론

식품포장제의 식품표시사항에 대한 인식을 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 조사대상자의 연령은 30대와 40대가 83.7%를 차지하였으며, 교육수준은 고졸이상이 77.0%이었고 월수입은 100만원에서 300만원 사이가 90.4%이었으며 월수입 평균은 2,784,980원이며 한달 식품비의 평균은 669,550원으로 월수입에 대하여 24.0%이며 월식품 구입비에 대하여 편이식품 구입비는 212,710원으로 31.8%, 월외식비는 265,200원으로 39.6%이었다.
2. 식품을 구입할 때 고려사항은 가족의 기호성이 가장 높았으며 그 다음이 안정성, 영양가, 경제적인 면(가격)의 순서로 값은 3.7에서 4.1로 “대체로 고려한다”에 속하였다.
3. 식품을 구입할 때 식품표시사항에 대하여 확인

도는 주부의 95.5%가 확인한다고 나타났으며 식품표시사항에 대한 확인사항은 유통기한, 제조일자, 제조업체, 식품첨가물, 그리고 영양성분 순서로 나타났다.

4. 식품표시사항에 대한 만족도는 조사대상자의 85.3%가 불만족스럽다고 대답했으며 식품표시사항중 식품첨가물에 대한 것이 43.6%, 영양성분에 대한 것이 28.2%, 식품기능성에 대한 것이 28.2%으로 더 상세하게 구체적으로 표시해 줄 것을 요구하였다.
5. 식품종류별 식품표시사항의 만족도는 음료수의 표시사항이 가장 만족도가 높고 과자류, 면류, 조미료, 통조림·병조림, 인스턴트식품, 육가공식품, 냉동식품, 수입식품의 순서로 나타났다.
6. 식품포장제에 사용된 용어들에 대하여 긍정적인 영향을 주는 용어들이 가장 많이 속한 그룹은 영양소/열량 그룹으로 주로 DHA, 비타민, 식이섬유의 경우 “첨가” “강화” 및 “고”와 당, 열량, 지방, 소금, 콜레스테롤의 경우 “무”와 “저”등의 용어를 사용한 영양강조표시는 식품구매에 긍정적인 영향을 주었고 식품첨가물의 첨가는 식품구매에 부정적인 영향을 주었다.
7. 영양권상량과 식품포장제의 영양소함량에 대한 인식은 조사대상자의 55.5%가 영양권상량에 대하여 알지 못하였고 식품포장제의 영양성분표시에 대하여 조사대상자의 61.9%가 이해하지 못한다고 하였으며 식품포장제의 영양강조표시에 대하여 조사대상자의 65.7%가 이해한다고 대답하였다.

이상의 결론으로 볼 때 조사대상자들이 식품을 구매할 때 영양성분보다 영양강조표시의 용어들에 의하여 식품구매에 영향을 받는 것으로 생각된다. 그러므로 소비자들이 식품표시사항을 효과적으로 사용할 수 있도록 소비자 영양교육이 절실히 요구되며 한편 정부차원에서도 영양강조표시에 사용 가능한 용어나 사용되는 영양소의 종류를 규정함으로써 소비자들이 식품포장제의 식품표시사항으로부터 정확한 영양성분 및 영양지식을 바탕으로 식품선택을 할 수 있도록 유도해야 한다.

V. 참고문헌

1. 이서재 : 유통식품의 안정성과 소비자 인식. 식품과학과 산업, 22(2): 3-11, 1989.
2. 이재관 : 식품위생의 과제와 규제. 식품과학, 20(3):31-38, 1987.
3. 노정구 : 식품첨가물의 안정성 평가. 식품과학과 산업, 22(2):47-57, 1989.
4. ADA : testifies in support of food labeling legislation. J. Am. Diet. Assoc., 89:1432-1436, 1989.
5. Health claims on food labels : An American Dietetic Association Perspective (ADA timely statement). J. Am. Diet. Assoc., 88:234-238, 1988.
6. ADA : comments on nutrition labeling formats. J. Am. Diet. Assoc., 82:414-416, 1983.
7. Smitheman, A. and Helm, K. K. : President's page : The implementation of the dietary guidelines for Americans. J. Am. Diet. Assoc., 87:1975-1978, 1987.
8. Food and Drug Administration, U.S. Department of Health and Human Services: Food labeling: Public health messages in food labels and food labeling. Federal Register 52 :28843, 1987.
9. Current Issues Report : Food product Information. Washington, DC : National Restaurant Association, 1986.
10. Fallows, S. J. : Consumer attitude to foods and nutrition. Nutrition and Food Science, 3/4: 8-9, 1986.
11. Serville, Y. : Consumer fears about food. Foods and Nutrition Notes and Reviews, 34 (4): 181-184, 1977.
12. McNutt, K. W., Powers, M. E. and Sloan, A. E. : Food colors, flavors, and safety : A Consumer viewpoint. Food Technology, 40:72-78, 1986.
13. Food and Drug Administration, U.S. Department of Health and Human Services : FDA health and diet survey. Washington, DC : Government Printing Office, 1986.
14. Public Health Service, U.S. Department of Health and Human Services: The Surgeon general's report on nutrition and health. Washington, DC: Government Printing Office, 1988.
15. Legislative Statement of the American Dietetic Association Food Labeling Health Claims : nutrition & ingredient labeling. Washington, DC : American Dietetic Association, 1989.
16. Nutrition information on food labels (ADA timely statement). J. Am. Diet. Assoc 89:266-268, 1989.
17. 21 CFR 104
18. 정해량 : 영양표시제도의 현황 및 정착을 위한 과제. 국민영양, 5:2-10, 1996
19. Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. Food Science Division by Research Surveys of Great Britain: Food hygiene: Report on a Consumer Survey, 1988.
20. 한왕근, 이귀주 : 식품의 안정성 및 식품첨가물에 대한 소비자 인식에 관한 연구. 한국조리과학회지 7(4):23-34, 1991.
21. 동아일보 : "식품제조일 삭제" 문제 많다. 1990, 2.5.
22. Schweigert, B. S. : The food ingredients dilemma in the modern marketplace. Food Technology, 38:54-58, 1984
23. Prattala, R., Tuorilla-Ollikainen, H., Lahteenmaki, L. : Consumer opinions and practivers related to food additives in the purchase situation. J. Consumer Studies and Home Economics, 9:237-240, 1985.