

도시주부의 가공식품 구매행동과 식품첨가물에 관한 인식 연구 - 서울·경기지역 거주 주부를 대상으로 -

한미영·안명수

성신여자대학교 식품영양학과
(1998년 5월 접수)

A Study on the Purchase Action of Processed Foods and the Recognition for Food Additives of Urban Housewives

Mi Young Han and Myung Soo Ahn

Department of Food and Nutrition, Sung-shin Women's University

(Received May, 1998)

Abstract

This study was carried out to give some help for housewives recognizing the desirable purchase of processed foods and food additives.

This results were obtained as follows;

In case of purchase action for processed foods of housewives confirmation of manufacturing date was the highest point(4.62).

When housewives bought processed foods they considered the taste of them as first, and frequencies of processed foods intake showed the ratio of 46.6%, also it was shown to be used once a week.

The order for use of processed foods were milk, milk products(butter, cheese, yoghurt, lactic bacterium beverage) 40.2% >canned foods 22.6% >meat products(ham, sausage, bacon) 20.9% >jelled fish 16.3%.

Most of housewives wanted to have the knowledge and information for food additives at the highest point(4.11).

The interest about food additives of housewives was shown to the order of synthetic preservative 3.86 >chemical seasoning 3.74 >synthetic sweetener 3.59 >synthetic coloring agent 3.53.

Also, it was shown to be thought that the hazard factors effected on food safety were agricultural chemical residue(30.9%), environmental pollution(25.2%), food additives(23.0%), and microorganism contamination(20.9%).

I. 서 론

산업의 급속한 발전으로 생활, 문화, 식습관 및 농업 생산이 급변하여 식품의 생산, 유통 소비도 크게 변화되고, 경제 사회의 급격한 성장으로 더 빠른 식품의 제조법과 규격화된 대량 생산 식품이 등장하게 되면서 기호성, 영양성, 안전성을 중심으로 하는 단계의 식품에서 저장성이나 편의성, 다양성 등을 보완한 선택 단

계의 새로운 가공 식품과 화학적 보존 식품 등이 등장하게 되었다¹⁾.

가공식품은 운반과 저장이 간편하고, 먹기 쉽고, 조리시간의 절약, 영양소의 보강 등 편리성으로 인하여 Instant food, Fast food, Convenience food란 용어를 만들었으며, 최근에는 반조리식품에서 조리식품까지 판매되고 있어 소비가 증가되고 있는 추세이다²⁾.

식품의 안전성과 관련하여 식품첨가물, 잔류 농약,

중금속, 자연독성분, 조리가공 중의 생성물질, 기타 환경 오염물질등이 논의되고 있다³⁾.

최근 국민영양조사 결과에 따르면 우리 나라 사람들의 영양섭취량은 양호한 편이나, 문제는 섭취가 늘고있는 가공식품에 함유된 각종 첨가제이며, 미국에서는 이미 인스턴트 식품 및 가공식품의 폐해를 지적한 바 있다⁴⁾.

요즈음 미국 네브래스카산 수입 쇠고기에서 O-157, 리스테리아균, 텍사스산 수입 쇠고기에서 O-26과 같은 병원성 대장균이 검출되었으며⁵⁾, 캘리포니아산 오렌지, 자몽 등에서 해충이 발견되었고⁶⁾ 국내에서는 제조, 시판중인 냉동피자의 원료와 완제품에서도 리스테리아균이 검출되어 식품의 안전성이 더욱 더 중요시되고 있다⁷⁾.

식품첨가물은 부패를 막기 위한 보존료 및 산화방지제, 색을 좋게 하기 위한 발색제, 맛을 내는 조미료 등 식품을 제조, 가공하거나 보존하는데 있어 필요불가결하게 사용되고 있으나, 엄격한 의미에서 식품 본래의 성분이 아닌 이물질이며, 의약품과 달리 미량이라 하더라도 일생동안 섭취하게 된다는 점에서 안전성 확보는 매우 중요한 문제이다⁸⁾.

Ehiers 등⁹⁾의 연구에서 소비자는 식품보존료가 식품을 유지하는데 필요하다기 보다 착색료가 불필요하다고 생각하였으며, McNutt 등¹⁰⁾은 착색료, 향미료 및 식품의 안전성에 대한 연구에서 소비자들은 합성첨가물을 거부하지는 않았으나, 화학물질에 대한 불안이 97%, 앞으로 나타날 수 있는 화학물질에 대한 막연한 문제점이 90%, 발암성에 대한 불안이 83% 순으로 나타나 식품 첨가물에 대한 국내외에서 일반 소비자들의 관심은 매우 높은 실정에 있다.

우리나라에서도 식생활개선 범국민운동본부¹¹⁾의 조사에 의하면 식품첨가물의 사용에 대해 응답자의 70%가 불안하다고 하였고, 30%는 불안하지 않다고 하였으며, 도시 응답자의 74%, 농촌 응답자의 59.5%가 불안하다고 하여 도시 응답자가 더 불안하게 생각하고 있었다. 따라서 본 연구에서는 현재 주부들의 가공식품 구매행동과 가공식품에 필수적으로 첨가되고 있는 식품첨가물에 대한 인식을 조사하여 이들에 영향을 미치는 요인들을 분석 규명하므로써 가공식품의 올바른 선택과 사용을 위하여 필요한 자료를 제시하고자 하였다.

II. 연구 방법

1. 조사도구와 조사대상

본 연구는 설문지법을 이용하였으며 사용된 설문지

는 선행연구를 근거로 필요한 문항을 수정 보완하였으며 조사방법은 Likert 유형의 5점 척도를 이용하였으며 내용은 일반사항, 가공식품에 대한 구매행동, 식품첨가물에 대한 인식도로 구성되었다.

조사대상은 서울 S여자고등학교 학부모 200명, 시내 사찰의 주부 합창단원 100명, H아파트 주민 100명과 H사에 근무하는 직원 부인 100명을 대상으로 1997년 9월 1일부터~9월 20일까지 총 500부를 배부하고 이 중 부실 기재된 것을 제외한 376부를 최종 분석자료로 사용하였다.

2. 조사자료의 분석방법

수집된 자료는 코딩한 후 통계 패키지 SAS를 이용하여 전산처리 하였으며, 빈도(frequency)와 백분율(percentage), 평균(Mean), 표준편차(standard deviation), 일원변량분석(One-way ANOVA), 이원변량분석(Two-way ANOVA), F-test, Duncan's Range Test를 사용하였다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반사항

본 조사대상자의 일반사항은 표 1에서 보는바와 같이 30세에서 50세까지 고루 분포되었으나 40~45세가 가장 많았고, 교육수준은 고졸이상이 74%정도였으며, 가족수는 평균 4~5명 정도였다.

2. 가공식품에 대한 구매행동

1) 인구사회적 변인과 가공식품 구매행동의 관계

연령, 교육수준, 직업유무, 소재지역과 월평균 수입 등의 사회적 변인에 따른 구매행동은 표 2에서 보는바와 같이 가공식품 구입시 제조일자 확인이 4.62로 가장 높게 나타났고, 모든 변인에서 유의차가 없었으며, 이와같은 결과는 꽈등(1993)¹²⁾이 제조일자 확인은 학력이 높을수록, 연령이 낮을수록 높았다고 한 것 보다 진일보한 경향으로 보였다.

한편 식품 구입시 가공식품보다는 무공해, 자연식품 구입이 3.95로 월평균수입과는 관계없이 높았으며 연령이 많을수록 높았다. 이는 신(1996)¹³⁾이 가격이 다소 비싸더라도 유기농산물을 구입한다고 한 것을 잘 뒷받침해 주는 것으로 나타났다.

구입한 가공식품을 주의사항 대로 보관, 보존방법

〈표 1〉 조사대상자 일반사항

일반사항	구 분	빈도(N)	백분율(%)
연 령	30세 미만	46	12.2
	35~39세	54	14.4
	35~40세	62	16.5
	40~45세	111	29.5
	45~50세	58	15.4
	50세 이상	45	12.0
	계	376	100.0
교육수준	중졸미만	22	5.9
	중 졸	74	19.7
	고 졸	163	43.5
	대졸이상	116	30.0
	계	375	100.0
관련직업	사무직	38	17.3
	교직	28	12.7
	서비스직	77	35.0
	기타	77	35.0
	계	220	100.0
가 족 수	2~4명	243	65.5
	5~7명	123	32.9
	8~10명	5	1.3
	기 타	1	0.3
	계	374	100.0
월평균 수입	50~100만원	33	8.8
	100~150만원	82	22.0
	150~200만원	99	26.5
	200만원 이상	159	42.6
	계	373	100.0

확인, 제조회사 확인은 비교적 높은 점수를 나타냈으나, 한국소비자 보호원¹⁴⁾조사에 따르면 주부들이 냉장냉동식품 구입시 제조회사, 유통기한 등을 확인한다고 한 것과 같은 경향이었으나 보관온도에 대하여는 주의하지 않는다고 한 점에 유의해야 할 필요가 있다고 생각한다.

주부들의 연령에 따른 가공식품 구매행동은 표기사항 확인($P<0.01$), 제조회사 확인($P<0.001$) 그리고 유명회사 식품은 믿고 구입($P<0.01$)하는 것에서 유의적인 차이를 보였으며, 연령이 낮을수록 표기사항 확인, 제조회사 확인과 유명회사 식품에 대한 신뢰가 높은 것으로 나타났다.

교육수준에서는 영양 고려에서 대졸이상($P<0.05$), 가격 고려는 중졸미만($P<0.05$), 맛 고려는 중졸미만과 대졸이상($P<0.01$)에서 유의적 차이가 나타났으며, 신(1996)²¹⁾이 중졸인 경우 맛과, 가격을 중시하며 대졸이상이 영양을 중시한다고 한 연구와 일치하였다. 소재

지역에 따른 구매행동의 유의적인 차이는 거의 없으나 무공해, 자연식품 구입과 유명회사 식품을 믿고 구입하는 것에서는 유의적인($P<0.05$)차이가 있는 것으로 나타났다.

2) 가공식품 구입시 고려사항

가공식품을 구입할 때 고려되는 사항과 사용내용은 표 3에서 보는것과 같다. 즉, 고려사항으로는 맛(4.17)을 주로 중시하며 그 다음이 가격, 영양으로 나타나 꽈등(1993)¹²⁾이 가공식품 선택시 맛(4.38), 영양(4.10), 가격(4.04)순이었다고 한 것과 신(1996)¹³⁾이 완전 조리식품 구입시 맛(36.2), 영양(7.0), 가격(3.3) 순이었다고 한 것과 비슷한 결과를 보였으나 본 연구에서는 영양보다 가격이 우선된 것으로 나타났다.

가공식품 구입시 확인사항은 제조일자가 4.62로 가장 높았으며 표기사항의 확인이 3.53으로 낮았다.

김(1995)¹⁵⁾은 제조일자(4.64), 방사선(4.27), 포장상태(4.16), 방부제(4.02)순 이었다고 했으며, 한 등(1991)¹⁶⁾은 제조일자(4.40), 포장상태(4.39), 유통기한(4.38), 보존방법(3.95), 제조회사(3.79)순이라고 보고하여 많은 주부들이 제조일자의 확인을 우선으로 하고있는 것이 공통적인 경향이었다.

곽등(1993)¹²⁾이 가공식품 구입시 제품의 내용물 또는 저장방법등 세부적인 것을 확인하기보다는 가격 및 제조일자만을 확인하고 구입하는 경향이 많다고 한 것과 유사한 결과를 보였다.

또한 가공식품의 사용빈도는 표 4에서와 같이 1주일에 1회 이상 사용하는 경우가 69.1%로 대부분의 주부들은 가공식품을 1주일에 1회이상 사용하는 것으로 나타났다.

이는 식생활 형태가 다양해지고, 조리의 간편성, 주부의 취업 등에 의한 식사시간의 절감과 아울러 가공식품의 품질이 많이 개선되고, 가공식품의 생산과 판촉활동으로 가공식품의 이용도가 증가되고 있는 것으로 해석된다.

사용되는 빈도가 가장 높은 가공식품은 표 4에서 보듯이 우유 및 유제품(버터, 치즈, 요구르트, 유산균음료)이 40.2%로 가장 많았으며, 다음이 통조림류, 육가공품(햄, 소시지, 베이컨), 어묵류의 순이었다. 이러한 결과는 안²²⁾이 1989년 가공식품 사용빈도를 조사한 결과에서 1주일에 1회이상 사용하는 품목은 라면(42.1%), 햄(22.5%), 마요네즈(21.9%)등 이었고 1주일에 1회 사용하는 품목은 라면(37.0%), 햄(27.1%), 생선목(24.3%), 치즈(16%)의 순이었다고 한것에 비하여 우유 및 유제품과 육가공품의 소비가 크게 증가한 것을 보여 주었다.

〈표 2〉 사회적 변인과 가공식품 구매행동

사회적 변인	가공식품 구매행동		영양가 고려	식품의 맛 고려	가격 고려	무공해 자연 식품구입	첨가물 없는 식품 비싸도 구입	표기 사항 확인	제조 일자 확인	제조 회사 확인	유명회사 식품 구입	보존 방법 확인	“주의 사항” 대로보관
	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균
연령													
30세 미만	3.36	4.30	3.71	3.56B	3.32	3.04B	4.69	3.28B	3.89AB	3.91	4.04		
30~35세	3.64	4.27	3.57	3.90AB	3.74	3.68A	4.81	4.31A	4.09A	4.01	3.94		
35~40세	3.58	4.12	3.51	3.88AB	3.58	3.73A	4.62	3.90AB	3.64BC	3.81	3.98		
40~45세	3.34	4.11	3.77	3.99A	3.48	3.46AB	4.61	3.64B	3.45C	3.80	3.86		
45~50세	3.62	4.10	3.87	4.12A	3.63	3.75A	4.56	3.81B	3.67BC	3.77	3.96		
50세 이상	3.75	4.22	3.86	4.20A	3.80	3.42AB	4.42	3.77B	3.50BC	3.88	4.13		
F값	1.69	0.66	1.19	2.15*	1.04	2.98**	1.63	4.56**	3.69**	0.51	0.74		
교육수준													
중졸미만	3.18B	4.27A	4.28A	4.04AB	3.68AB	3.71	4.40	3.45B	3.33BC	3.68	3.90A		
중졸	3.43B	3.95B	3.60B	4.20A	3.47B	3.45	4.70	3.37B	3.27C	3.81	3.86A		
고졸	3.46AB	4.13AB	3.74B	3.79B	3.31B	3.47	4.55	3.78AB	3.69AB	3.79	3.86A		
대졸이상	3.71A	4.35A	3.65B	4.00AB	3.99A	3.62	4.70	4.14A	3.97A	4.00	4.18A		
F값	2.58*	3.81**	2.62*	2.72*	7.54***	0.71	1.91	7.70***	8.74***	1.48	3.64*		
직업유무													
있다	3.45	4.24	3.68	3.83B	3.54	3.45	4.58	3.65B	3.66	3.81	3.95		
없다	3.60	4.07	3.77	4.14A	3.63	3.63	4.69	3.96A	3.68	3.91	3.97		
F값	1.93	3.49	0.59	7.82*	0.56	2.11	2.29	6.45*	0.03	0.91	0.02		
소재지역													
서울	3.51	4.17	3.69	4.00A	3.60	3.53	4.65	3.78	3.66	3.85	3.93		
경기	3.64	4.16	3.87	3.73AB	3.40	3.46	4.47	3.69	3.85	4.00	3.73		
기타	3.16	4.33	3.83	3.00B	3.66	3.66	4.16	4.00	2.50	3.16	4.00		
F값	0.67	0.11	0.58	3.67*	0.50	0.12	2.35	0.24	4.85*	1.98	1.67		
월평균수입													
50~100만원	3.60	4.15	3.87	4.03	3.42	3.48	4.63	3.36C	3.28	3.78	4.06		
100~150만원	3.39	4.00	3.73	3.90	3.48	3.53	4.64	3.48BC	3.67	3.84	3.97		
150~200만원	3.37	4.19	3.80	3.94	3.48	3.59	4.61	3.78AB	3.85	3.84	3.86		
200만원이상	3.67	4.26	3.63	3.98	3.71	3.50	4.64	4.03A	3.66	3.90	4.01		
F값	2.43	1.92	0.84	0.17	1.15	0.13	0.04	5.84**	2.83*	0.19	0.72		
총평균	3.52	4.17	3.72	3.95	3.57	3.53	4.62	3.78	3.67	3.85	3.96		

*P<0.05 **P<0.01 ***P<0.001 “A, B, C 표시는 그룹간 차이의 구분임”

〈표 3〉 가공식품 구매시 고려사항과 확인사항

가공식품 사용내역	항 목	평균 ± SD
고려사항	영 양 가 맛 가 격	3.52±1.02 4.17±0.82 3.72±1.03
	표기사항 제조일자 제조회사 포장상태	3.53±1.13 4.62±0.72 3.78±1.16 4.14±0.84
확인사항		

또한 주부들이 가공식품을 사용하는 이유는 조리·보관이 간편하고 맛이 좋기 때문이었고, 영양이나 가격 때문에 사용하는 경우는 매우 낮은 것으로 나타났다.

3. 식품첨가물에 대한 인식도

1) 인구사회적 변인과 식품첨가물에 대한 인식의 관계

사회적 변인에 따른 식품첨가물에 대한 인식도는

〈표 4〉 가공식품의 사용내용

사용 내용	항 목	빈도(N)	백분율(%)
1주일 1회 사용	전혀 그렇지 않다	47	12.6
	별로 그렇지 않다	69	18.3
	그저 그렇다	84	22.5
	대체로 그렇다	136	36.4
	매우 그렇다	38	10.2
	계	375	100.0
선택 순위*	어묵류	119	16.3
	육가공품	145	20.9
	우유 및 유제품	285	40.2
	통조림류	158	22.6
	계	727	100.0
사용 이유*	가격이 저렴	47	9.4
	맛이 양호	94	18.8
	조리·보관이 간편	231	46.4
	영양이 우수	30	6.0
	기타	96	19.4
	계	498	100.0

* 복수응답에 의한 결과

표 5에서 보듯이 주부들은 식품첨가물에 대한 홍보교육(4.11)을 원하고 있는 것으로 나타나, 한 등(1991)¹⁶이 주부들 거의 모두가 식품첨가물에 관한 많은 정보를 요구했다고 한 것과 일치하였다. 식품첨가물에 대한 표기사항에 만족(2.58)하는 것은 김(1995)¹⁵의 식품첨가물에 대한 표기사항 만족(2.43)에서와 같이 낮은 점수를 보였으며 식품첨가물에 대한 법적 규제가 충분하다(2.59)는 점도 김(1995)¹⁵의 결과(2.60)와 같이 낮게 나타났다.

식품첨가물이 인체에 유해하다고 생각하는 주부들은 대졸이상($P<0.001$)에서, 식품의 안전성은 텔레비전, 신문 등의 식품정보($P<0.05$), 식품광고($P<0.001$), 국립보건원 및 정부발표($P<0.05$)에 의하여 유의적 차이를 보였으며 교육수준이 낮을수록 텔레비전, 신문 등의 식품광고와 국립보건원 및 정부발표를 신뢰하는 것으로 나타났다. 식품첨가물에 대한 관심에서는 합성착색료(인공색소), 합성감미료(인공감미료), 합성보존료(방부제)에서 유의적인($P<0.05$)차이를 나타냈으며 교육수준이 높을수록 식품첨가물에 대한 관심이 높은 것으로 나타나 한 등(1991)¹⁶이 교육수준과 월수입이 높을수록 식품첨가물에 대한 관심이 높다고 한 것과 같았다.

2) 식품 정보출처에 대한 신뢰도

“식품이 안전하다(인체에 해롭지 않다)”고 할 때 와

“식품이 불안전하다(인체에 해롭다)”고 할 때 그 내용을 어느 정도 믿을 수 있느냐?의 질문에 국립보건원 및 정부발표에 대한 신뢰도가 가장 높았으며 식품제조업자에 대한 신뢰도가 가장 낮게 나타났다.

McNutt 등(1986)¹⁰은 미국의료협회, 의사가 높은 점수를 보였고 텔레비전과 잡지의 식품광고가 낮은 점수로 나타났으며, 식품이 안전하다고 할 때 보다 불안전하다고 할 때 더 큰 신뢰도를 보였으며, 한 등(1991)¹⁶도 식품이 불안전하다고 할 때 더 큰 신뢰도를 보였다고 한 연구와 같은 경향이었다.

3) 식품첨가물에 대한 관심

합성보존료가 3.86, 화학조미료 3.74, 합성감미료 3.59, 합성착색료 3.53로 나타나 합성보존료(방부제)에 대한 관심이 가장 높게 나타났으며 이는 한 등(1991)¹⁶의 연구결과와 같았다.

4) 식품첨가물에 대한 정보획득

식품첨가물에 대한 정보는 표 6에서 보는 바와 같이 주로 텔레비전과 신문을 통해 얻으며 식품관련 전문가에 의해서는 거의 정보를 얻지 못하는 것으로 나타났다. 이는 한 등(1991)¹⁶의 결과와 일치하였으나, 신(1996)¹³은 이웃이나 친지로부터 정보를 얻는 경우가 많았다고 한 것과는 다른 양상이었다.

〈표 6〉 식품첨가물에 대한 정보획득*

내 용	빈 도(N)	백분율(%)
식품관련 전문가	50	7.4
텔레비전, 신문	249	36.8
식품점	42	6.2
포장에 표기된 사항	210	31.1
주위 사람들	125	18.5
계	676	100.0

*복수응답에 의한 결과

5) 식품의 안전성에 관련된 유해요인

표 7에서 보는 바와 같이 잔류농약, 환경오염 물질, 식품첨가물, 미생물에 대한 오염 순위를 보였으며, 한 등(1991)¹⁶은 식품첨가물 37.5%, 잔류농약 33.7%, 미생물에 의한 오염 15.1%, 환경오염 물질 13.6%순이라고 한 결과와 일치하지 않은 반면, 이(1989)¹⁷가 잔류농약 40.2%, 식품첨가물 27.2%, 중금속 19.4%, 합성세제 9%, 포장재료 3.4%라고 한 것과 미국에서 성인을 대상으로

<표 5> 사회적 범인과 식품첨가물의 인식도

식품첨가물 인식도 범인	식품첨가물 이 자체에 만족하는 경향이 크다	식품의 안정성에 대한 반응		식품의 불안정성에 대한 반응		식품의 품질보전원		식품의 첨가제에 대한 반응		식품첨가물에 대한 관심	
		TV, 신문 등의 제조업체 정보광고 를 필요하다 는 경우	건강 식품점 제조업체 정보광고 를 필요하다 는 경우	건강 식품점 제조업체 정보광고							
		평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균	평균
연령											
30세 미만	2.89	4.04	2.71	4.06	3.19	2.91	2.64	3.46	3.19	4.06	3.31
30~35세	2.98	3.77	2.66	4.35	3.07	3.05	2.72	2.85	3.29	3.38	3.18
35~40세	2.85	4.00	2.51	4.25	2.81	2.85	3.71	2.56	3.32	3.14	3.90
40~45세	3.02	3.85	2.59	3.96	2.95	3.01	3.93	2.86	3.45	3.27	4.10
45~50세	3.18	3.98	2.63	4.14	3.29	2.80	3.89	2.89	3.41	3.22	3.78
50세 이상	2.93	3.84	2.31	4.04	3.16	3.73	3.00	3.34	3.31	3.86	3.46
F _{4,8}	0.62	0.76	0.93	1.29	1.84	1.03	0.63	1.29	0.31	0.37	1.27
교육수준											
중졸 미만	2.71	4.00	2.76	4.14	3.28A	3.04	4.22A	2.86	3.59	3.22	4.22
중졸	3.17	3.82	2.56	4.02	3.04A	3.06	3.98AB	2.83	3.20	3.10	3.98
고졸	2.91	3.81	2.60	4.11	3.22A	2.97	3.85AB	2.93	3.46	3.23	3.92
대졸 이상	3.00	4.06	2.52	4.18	2.69B	2.87	3.59B	2.60	3.37	3.37	3.91
F _{3,8}	1.22	2.11	0.36	0.32	7.45***	0.58	3.80*	2.16	1.28	1.05	0.70
직업 유무											
있다	2.92	3.85	2.58	4.09	3.06	2.96	3.81	2.76	3.44	3.27	3.97
없다	3.08	3.98	2.58	4.14	3.01	2.97	3.83	2.88	3.30	3.21	3.91
F _{1,8}	1.52	1.68	0.00	0.22	0.26	0.02	0.06	1.13	1.82	0.33	0.34
소재지역											
서울	2.98	3.92	2.58	4.11A	3.02	2.97	3.87	2.80	3.40	3.24	3.99
경기	3.04	3.76	2.54	4.30A	3.17	2.90	3.52	2.87	3.28	3.61	3.93
기타	2.66	4.00	2.50	3.00B	3.16	3.16	2.83	3.66	3.83	4.16	4.16
F _{3,8}	0.28	0.65	0.05	4.11*	0.46	0.23	3.32*	0.08	0.44	0.05	2.84
월평균수입											
50~100만원	3.06	3.75	2.48	4.09	2.84	2.93	3.87	2.84	2.90B	3.03	3.84
100~150만원	3.04	3.90	2.58	4.18	3.30	3.00	3.91	2.84	3.35A	3.14	3.93
150~200만원	3.08	3.96	2.60	4.01	3.02	3.04	3.81	2.83	3.51A	3.30	4.06
200만원 이상	2.89	3.83	2.59	4.17	2.96	2.91	3.79	2.73	3.44A	3.33	3.91
F _{4,8}	0.73	0.50	0.59	2.68*	0.37	0.29	0.47	2.94*	1.16	0.59	0.46
총평균	2.98	3.90	2.58	4.11	3.04	2.96	3.82	2.80	3.39	3.25	3.85

*P<0.05 **P<0.01 ***P<0.001 "A,B,C 표시는 그룹간 차이의 구분임"

〈표 7〉 식품의 안전성에 관련된 유해요인

내 용	빈도(N)	백분율(%)
미생물에 대한 오염	76	20.9
식품 첨가물	84	23.0
잔류 농약	112	30.9
환경오염 물질	92	25.2
계	364	100.0

Gallup Organization이 식품의 안전성에 대한 조사를 실시한 바, 유독물질에 대하여 “매우 걱정된다” 38%, 농약에 대하여 “농약사용은 줄여야 한다” 73%의 결과를 보여 잔류농약에 대한 관심을 잘 뒷받침해 주고 있는 것과, 김(1995)¹⁵⁾이 잔류농약 47.1%, 환경오염 물질 26.7%, 식품첨가물 17.4%, 미생물에 의한 오염 9.6%순이었다는 결과와 일치하는 결과를 보였다.

IV. 결론 및 제언

본 연구는 주부들의 가공식품 구매행동과 가공식품에 함유된 식품첨가물에 대한 인식을 조사·분석하여 바람직한 가공식품의 구매행동과 첨가물에 관한 인식에 도움을 주고자 실시하였다.

가공식품 구입시 제조일자 확인(462)하는 것이 가장 높았으며, 가공식품 구입시 고려사항은 맛 4.17, 가격 3.72, 영양가 3.52순이었으며 연령이 낮고 교육수준 ($P<0.01$)이 높고, 월평균 수입이 높을수록 맛을 중시하며 연령이 높고 교육수준($P<0.05$)과 월평균 수입이 낮을수록 가격을 중시하였고 연령, 교육수준, 월평균 수입이 높을수록 영양가를 중시하는 것으로 나타났다.

주부들의 69.1%가 1주일에 1회이상 가공식품을 사용하는 것으로 나타났으며 주부의 연령이 낮을수록 가공식품을 자주 사용하며, 자주 사용하는 가공식품은 우유, 유제품 40.2%, 통조림류 22.6%, 육가공품 20.9%, 어묵류 16.3%였으며, 사용이유는 조리와 보관이 간편해서 46.4%, 맛이 좋아서 18.8%로 높은 반면 가격면(9.4%), 영양성(6.0%)을 기대하고 있지 않았다.

식품첨가물에 대한 인식은 식품첨가물에 대한 홍보 교육 필요(411)를 높게 요구하였으며 식품의 안전성에 관한 신뢰도는 국립보건원이나 정부발표에 대하여 높으며 식품제조업자에 대한 신뢰도는 낮은 것으로 나타났다. 또한 식품이 안전하다고 할 때 보다 불안전하다고 할 때 신뢰도가 더 높은 것으로 나타났다.

식품첨가물에 대한 관심은 합성보존료(방부제) 3.86, 화학조미료 3.74, 합성감미료(인공 감미료) 3.59, 합성착색료(인공 색소) 3.53순으로 나타났으며 교육수준과 월

평균 수입이 높을수록 관심인 높았다.

식품첨가물에 대한 정보는 텔레비전, 신문 36.8%, 포장에 표기된 사항 31.1%에 의존하여 주로 매스미디아에 의해 정보를 얻는 반면 식품관련 전문가에 의해 서는 거의 정보를 얻지 못하는 것으로 나타났다. 또한 식품의 안전성에 관련된 유해요인으로는 잔류농약 30.9%, 환경오염 물질 25.2%, 식품첨가물 23.0%, 미생물에 의한 오염 20.9%로 나타나 현재의 식생활 안전성이 관련된 사항이 다양하게 지적되었다.

본 연구에서 이상의 결과를 얻었으나 본 연구결과를 전체 소비자에 대하여 일반화하여 해석하는데는 한계가 있으며 또한 시중에서 판매되는 가공식품의 종류와 식품첨가물에 대한 표기사항의 구체적인 제시가 부족한 실정인 제한된 요소가 있었던 점이 감안되어야 할 것으로 사료된다.

■ 참고문헌

1. 유지상,『식품첨가물의 위해, 안전에 관한 연구』, 소비자 생활연구, 4, 26~37, 1989
2. 안숙자,『서울주부의 가공식품에 대한 인식 및 이용실태에 관한 연구』, 중앙대학교 한국교육문제 연구소 논문집, 5, 147~161, 1989
3. 이서래,『유통식품의 안전성과 소비자 인식』, 식품 과학과 산업, 22,(2) 11~12, 1989
4. 동아일보,『가공식품 “영양균형” 깐다』, 1997. 4
5. 동아일보,『미 쇠고기 식중독균 발견』, 1997. 10. 1
6. 동아일보,『미 과일 9종 긴급금지』, 1997. 10. 10
7. 동아일보,『피자서도 리스테리아균』, 1997. 10. 4
8. 김경화,『식품첨가물 유해론속에 천연첨가물 인기 구가』, 식품과 위생, 78~80, 1996. 4
9. Ehiers, K.M. & Fox, H. : Food cooperative shoppers: Nutrition Knowledge, attitudes, and concerns. Lovmal of the American Dietetic Association, Vol. 80, 160~162, 1982
10. McNutt, K.W., Powers, M.E.,& Sloan, A.E : Food colors, flavors and safety, A consumer viewpoint, food Technology, 1, 72~78, 1986
11. 식생활 개선 범국민 운동본부,『국민식생활 의식구조 조사 보고서』, 식생활 개선 범국민 운동본부, 11, 105~114, 1989
12. 곽동경, 이경애, 류은순,『조리냉동 및 냉장식품에 대한 도시주부의 이용실태 및 인식정도와 식품제조업체의 의식구조 조사에 관한 연구』, 한국조리과학회지, 9(3), 230~238, 1993
13. 신계숙,『도시주부 사회경제적 특성과 생활양식에

- 따른 식생활 행동 분석』, 이화여자대학교 대학원 석사학위 논문, 1996
14. 동아일보, 『식품매장 냉장온도 잘 살피세요』, 1997. 8. 18
15. 김소연, 『주부의 가공식품에 대한 구매행동과 식품 첨가물에 대한 인식』, 고려대학교 교육대학원 석사학위 논문, 1995
16. 한왕근, 이귀주, 『식품의 안전성 및 식품첨가물에 대한 소비자 인식에 관한 연구』, 한국조리과학회지, 7(4), 23~34, 1991
17. 이서래, 이미경, 『유통식품의 안전성과 소비자 인식에 관한 연구』, 한국음식문화 연구원 학술연구 보고서, 168, 1989