

대전지역 조리 전공과 비전공 대학생의 거리 음식 구매 실태에 관한 연구

†최영심 · 유진현* · 박혜원* · 최은정* · 정혜정** · 채경연***

세종대학교 생활과학과, *신흥대학 호텔조리과
우송대학교 외식조리학과, *오산대학 관광외식사업과

A Study of the Street-food Purchasing Behavior of Culinary Major and Non-major University Students in the Daejeon Area

†Young-Sim Choi, Jin-Hyun Yu*, Hae-Won Park*

Eun-Jeong Choi*, Hea-Jung Chung** and Kyung-Yeon Chae***

Dept. of Life Sciences, Sejong University, Seoul 143-737, Korea

**Dept. of Hotel Culinary Arts, Shinheung College, Gyeonggi-do 480-701, Korea*

***Dept. of Culinary Arts, Woosong University, Daejeon 300-718, Korea*

****Dept. of Tourism and Foodservices Business, Osan College, Gyeonggi-do 447-769, Korea*

Abstract

The principal objective of this study was to determine the street-food needs of culinary major and non-major university students. University students in Daejeon were assessed by surveys conducted between November 20, 2007 and November 25, 2007. The results of the surveys were as follows; 1. The reason for street-food usage: mainly snacks(37.4%). 2. Primary factor considered when choosing street-food: taste of the food(48.52%). 3. The frequency of street-food purchase: 2 times/month(52.4%) 4. The mean cost for the one-time purchase of street-food: 1,000~2,000 won(62.4%). The Importance-Performance Analysis(IPA) used for obtaining information from the culinary major and non-major university students suggested that the attributes of street-food with fair to poor performance but high importance were as follows: sanitary quality in chicken skewers, soondae, ddeokbokki and fried foods and price and nutrition for hamburgers.

Key words: street-food, culinary major, university students, importance, performance.

서 론

최근 식생활은 급속한 경제 발전과 사회 여건의 변화 등으로 빠르게 변화하고 있으며, 식생활의 간편화에 대한 욕구가 다양하게 증대되고 있다¹⁾. 이처럼 시간을 절약하기 위해 현대인들은 이미 상품화 된 식품을 사 먹거나 가정 외에서의 식사 횟수가 증가하고 있으며, 생활권의 확대에 의해 편리성을 추구하는 경향이 증가하여 편의식품 이용이 보편화되어지고 있다^{2,3)}.

바쁜 사회를 살아가는 현대 생활에서 특히 대학생은 적절한 영양 섭취가 필요함에도 불규칙적인 식생활, 부적절한 간식 섭취와 외식의 빈도가 높아지고 있는 연령층으로 간편성 위주의 편의식품을 자주 이용하여 영양적인 면을 해치고 있다⁴⁾. 이러한 대학생의 식생활은 식품에 대한 가치 및 태도 즉 사회 문화 및 개인의 경제 수준과 경험에 따라 변화되기 때문에 가정이 아닌 대학가에서의 식문화 변화 추이가 반영된다⁵⁾. 그 중 편리하면서 저렴하게 맛 볼 수 있는 식문화 중 하나의 형태로 거리 음식이 이용되고 있다.

† Corresponding author: Young-Sim Choi, Dept. of Life Sciences, Sejong University, 98 Gunja-dong, Gwangjin-gu, Seoul 143-737, Korea.
Tel: +82-31-870-3560, Fax: +82-31-870-3569, E-mail: cys0411@daum.net

거리 음식은 미리 준비되어 노상이나 다른 공공장소에서 팔리는 ready-to-eat 음식이나 음료를 말하며, 거리 음식의 제공자에 의해 이용자에게 필요한 서비스, 완성된 식사, 신선한 음료와 스낵 등이 판매를 위해 준비되어지는 것으로 정의하였다³⁾. 거리 음식을 판매하고 있는 포장마차와 같은 거리 노점들은 값이 저렴하면서도 이용이 간편하고 편리하게 식사 대응으로 이용되어 거부감 없이 손쉽게 다가갈 수 있고 거리를 오가며 먹을 수 있는 장점이 있다⁶⁾.

반면, 거리 음식은 친근하고 간편한 음식들을 판매하기 때문에 관광자원으로 여겨질 수도 있으나, 비위생적이고 비영양적이라는 측면이 부각되고 있는 실정이다⁶⁾. 따라서 비위생적인 측면을 감소시키고 위생이나 안전성 면에서 신뢰가 이루어져 안심하고 섭취할 수 있을 때 거리 음식이 발전할 수 있다²⁾.

이러한 대학생의 음식 문화에 관한 연구는 대학가 거리 음식의 실태^{3,5,6)}, 외식 실태^{1,7)}, 거리 음식의 위생 상태²⁾, 포장마차의 영업 실태 조사⁸⁾, 음식 문화 거리⁹⁾ 등과 관련된 연구가 보고 되었다.

또한, 거리에서 만들어지거나 준비되어진 음식을 볼 때 식품 조리 전공 대학생은 건강과 관련된 교육의 기회가 부여되었기 때문에 음식에 대한 지식이나 문제 의식을 직시하는 태도에 영향을 미친다고 보고하였다^{1,10,11)}. 그러나 전공과 비전공자를 대상으로 한 연구는 식습관^{12,13)}이나 영양 평가^{10,14)}, 외식 행동¹⁵⁾ 등이 대부분으로 조리 전공자와 비전공 대학생의 거리 음식의 이용 실태 및 중요도와 수행도에 관한 연구는 매우 미흡한 실정이다.

따라서 본 연구에서는 조리 전공과 비전공 대학생으로 대상자를 구분하여 대학생의 거리 음식 구매 실태에 대한 자료를 제시함으로써 거리 음식이 다양하게 발전되고 안전하게 관리되기 위한 기초자료를 제시하고자 한다.

연구 내용 및 방법

1. 조사 대상 및 기간

본 연구는 대전 지역 대학생을 대상으로 조리 전공자(65%)와 비전공자(35%)로 나누어 실시하였다. 조사 기간은 2007년 11월 20~25일에 실시하였으며, 설문지는 조사 대상자가 직접 기록하는 자기기입법을 이용하였다. 설문지는 489부를 배부하여 회수한 후 이 중 부실 기재된 것을 제외한 460부(94.1%)를 본 연구의 최종 분석 자료로 이용하였다.

2. 조사 내용 및 방법

본 연구에 사용된 설문지는 참고 문헌과 선행 연구^{2,3,6,16)}를 참고로 하여 작성한 후 수정·보완한 후 조사에 이용하였다.

일반사항은 조사 대상자의 성별, 전공, 월 용돈, 주거 형태가 포함되었고, 거리 음식의 구매 실태는 거리 음식 구매이유, 구매 빈도, 선호 음식 등으로 구성되었다. 거리 음식에 대해 조사대상자들이 중요하게 인식하고 있는 정도(중요도)와 실제 제공자의 수행 정도(수행도)를 알아보기 위해 평가 항목 맛, 위생, 가격, 영양, 편리성으로 구성하여 각 항목마다 Likert 5점 척도를 이용하여 '매우 그렇지 않다'를 1점으로 '매우 그렇다'를 5점으로 사용하여 중요도와 수행도를 평가하였다.

3. 자료 통계 및 분석 방법

통계 처리는 SPSS Package program(ver. 12.0)을 사용하였으며, 조사 대상자의 일반사항 및 거리 음식의 이용 실태와 중요도 및 수행도는 기술 통계분석을 실시하였다. 조리 전공자와 비전공자에 따른 중요도와 수행도의 차이는 *t*-test로 확인하고 중요도와 수행도의 차이를 검정하기 위해 분산분석을 실시하여 차이를 보인 집단은 사후검증 Student-Newman-Keuls를 실시하였다. 거리 음식과 평가 항목 간의 중요도-수행도 분석기법(IPA: Importance Performance Analysis)을 이용하였다.

결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반 사항

조사 대상자의 일반사항은 Table 1에 제시하였다. 전공자는 65.0%이고, 비전공자는 35.0%로 조사되었으며, 성별은 전공 남학생이 44.1%, 여학생이 55.9%이고, 비전공자의 경우는 남학생이 19.3%, 여학생이 80.7%로 나타났다. 거주 형태의 경우 전공자, 비전공자 각각 70.9%, 80.1%가 자택에서 거주하는 것으로 조사되었다. 한 달 용돈은 전공자의 경우 월 20~30만원이 40.5%, 20만원 미만이 34.8% 순으로 나타났고 비전공자의 경우 20~30만원이 42.2%, 20만원 미만이 36.6% 순으로 조사되었다. 강원 지역을 대상으로 한 Min과 Oh¹⁵⁾의 연구, 충청지역을 대학생으로 연구한 Kim 등⁶⁾의 연구, 강원 지역을 대상으로 한 Kim¹⁾, 부산 지역을 대상으로 한 Shin과 Kim⁵⁾의 연구에서는 한 달 용돈이 20~30만원인 경우가 가장 높게 보고되어 본 연구와 일치하는 결과가 나타났다. 그러나 서울 지역을 대상으로 한 Kim 등³⁾의 연구에서는 한 달 용돈이 35만원 이상인 경우가 24.6%로 가장 높게 보고되어 본 연구와 차이가 나타났다. 이는 조사 대상자의 거주 지역 특성의 차이 라고 사료된다.

2. 거리 음식의 구매 실태

조사 대상자의 거리 음식 구매 실태를 살펴보면 Table 2와 같다. 전공자의 경우 '간식으로'가 39.8%, '맛있어서'가 22.1%, '편리하기 때문에'가 18.4% 순으로 조사되었다. 비전공자의

Table 1. General characteristics of subjects

N(%)

		Culinary major	Non-major	Total
Gender	Male	132(44.1)	31(19.3)	163(35.4)
	Female	167(55.9)	130(80.7)	297(64.6)
A form of resident	Own home	212(70.9)	129(80.1)	341(74.1)
	In dormitory	22(7.4)	4(2.5)	26(5.7)
	Cook for oneself	6(21.7)	28(17.4)	93(20.2)
Monthly spending money (10,000 won)	<20	104(34.8)	59(36.6)	163(35.4)
	20~30	121(40.5)	68(42.2)	189(41.1)
	30~40	51(17.1)	22(13.7)	73(15.9)
	≥40	23(7.7)	12(7.5)	35(7.6)
Total		299(65.0)	161(35.0)	460(100.0)

Table 2. General trends in street-food purchasing of university students

N(%)

Factor		Major	Non-major	Total
Reasons to purchasing	Snack	119(39.8)	53(32.9)	172(37.4)
	Meal substitution	29(9.7)	23(14.3)	52(11.3)
	Habitually	5(1.7)	2(1.2)	7(1.5)
	Delicious	66(22.1)	41(25.5)	107(23.3)
	Inexpensive	17(5.7)	9(5.6)	26(5.7)
	Convenient	55(18.4)	29(18.0)	84(18.3)
	Quickly	69(2.0)	4(2.5)	10(2.2)
	Quantity	2(0.7)	0(0.0)	2(0.4)
Factors considered when purchasing	Nutrition	1(0.1)	1(0.6)	2(0.4)
	Price	66(22.1)	37(23.0)	103(22.4)
	Sanitary	54(18.1)	19(11.8)	73(15.9)
	Convenience	37(12.4)	22(13.7)	59(12.8)
	Taste	141(47.2)	82(50.9)	223(48.5)
Frequency of purchasing	1 time/month	69(23.1)	33(20.5)	102(22.2)
	2 times/month	164(54.8)	77(47.8)	241(52.4)
	5~6 times/week	64(21.4)	47(29.2)	111(24.1)
	Every day	2(0.7)	4(2.5)	6(1.3)
Expense of purchasing/ time(won)	<1,000	16(5.4)	8(5.0)	24(5.2)
	1,000~2,000	173(57.9)	114(70.8)	287(62.4)
	2,000~3,000	93(31.1)	33(20.5)	126(27.4)
	≥3,000	17(5.7)	6(3.7)	23(5.0)
Total		299(100.0)	161(100.0)	460(100.0)

경우도 ‘간식으로’ 32.9%, ‘맛있어서’ 25.5%, ‘편리하기 때문에’ 18.0% 순으로 나타났다. 이러한 결과는 지역별로 조사한 Lee와 Kwak¹⁷⁾ 및 Kim 등¹⁸⁾의 연구에서 제한된 용돈 및 경제력 때문에 위생이나 영양보다는 값싸고 편리한 식품을 선호한다고 보고한 것과 유사한 경향이 나타났다. Kim 등¹⁾의 연

구에서는 ‘맛있어서’가 41.8%로 가장 많았으며, Kim 등³⁾ 및 Kim 등⁶⁾의 보고에서는 ‘편리하기 때문에’ 거리 음식을 구매한다고 보고되어 본 연구와 차이를 보였다.

거리 음식을 구매할 때 고려하는 사항을 살펴보면 조사 대상자의 대부분은 ‘맛’이 48.5%, ‘가격’이 22.4%로 나타났고,

전공자의 경우는 ‘맛’이 47.2%, ‘가격’이 22.1%이고, 비전공자의 경우는 ‘맛’이 50.9%, ‘가격’이 23.0%로 조사되었으며, ‘위생’에서는 전공자가 18.1%, 비전공자가 11.8%로 전공자가 더 고려하는 것으로 나타났다. Kim 등⁶⁾의 연구에서는 ‘기호면’이 79.5%, Kim 등³⁾의 연구에서는 ‘맛’이 65.0%로 보고되었고, 대학생의 외식 실태를 성별로 살펴본 Kim¹⁾의 연구에서는 남성의 경우 ‘맛’, 여성의 경우 ‘위생’이 가장 높게 보고되었다. 또, Shin 등⁷⁾의 연구에서는 ‘맛’이 외식 장소를 결정하는 가장 큰 요인이라고 하였으며, Kim 등²⁾의 연구에서는 조사 대상자의 40.8%가 위생에 관심이 많은 것으로 보고되었다.

거리 음식 구매 빈도는 조사 대상자의 52.4%가 ‘1달에 2번’ 구매하는 것으로 나타났으며, 전공자의 경우는 54.8%, 비전공자의 경우는 47.8%가 ‘1달에 2번’ 거리 음식을 구매하는 것으로 조사되었다. Kim 등²⁾의 연구에서는 ‘월 2~3회’, Kim 등⁶⁾의 연구에서는 ‘주 2~3회’, Kim 등³⁾의 보고에서는 ‘주 1~2회’가 가장 높게 보고되었다.

거리 음식 구매 시 1회 비용은 전체 조사 대상자의 62.4%가, 전공자의 경우는 57.9%가 비전공자의 경우는 70.8%가 1,000~2,000원을 1회에 지출하는 것으로 조사되었다. Kim 등³⁾과 Kim 등⁶⁾의 연구에서는 1회 비용이 1,000~3,000원, Kim 등²⁾의 보고에서는 2,000~3,000원으로 보고되었다. 대학생의 take-out 실태를 연구한 Yu 등¹⁹⁾의 보고에서는 take-out 음식의 1회 비용으로 3,000~5,000원이 가장 많이 보고되었으며, 대학생의 외식 실태를 연구한 Shin 등⁷⁾의 보고에서는 1회 식사 비용으로 1~1만 5천원을 가장 많이 지출하는 것으로 나타나 거리 음식이 다른 외식 형태의 음식보다 저렴한 가격으로 끼니를 해결할 수 있는 장점이 있다고 사료된다.

거리 음식에 대한 선호도를 조사한 결과 Table 3과 같다. 전체 대상자의 16.4%가 떡볶이, 11.5%가 닭꼬치, 10.9%가 토스트 순으로 선호하는 것으로 조사되었다. 전공자의 경우는 16.2%가 떡볶이, 11.1%가 닭꼬치, 10.4%가 순대를 선호하는 반면 비전공자는 16.8%가 떡볶이, 13.4%가 토스트, 12.1%가 닭꼬치를 선호하는 경향이 나타났다. Kim 등²⁾의 연구에서는 중학생은 떡볶이, 닭꼬치, 어묵 순으로 고등학생은 떡볶이, 튀김, 닭꼬치 순으로 대학생의 경우는 떡볶이, 튀김, 순대를 선호하는 것으로 보고되어 본 연구에서도 유사하게 나타났다. 대학생들이 음식의 맛 중에서 매운맛을 가장 선호한다고 보고한 Kim¹⁾의 연구에서와 마찬가지로 떡볶이가 매운맛을 느끼게 해주고 음식의 색깔 역시 식욕을 느끼게 해주는 빨강색 계통이라 다른 음식보다 선호도가 높게 나타났다고 사료된다.

3. 거리 음식의 중요도 분석

거리 음식 항목에 대한 신뢰도를 파악하기 위하여 Cron-

Table 3. The preference in street-food purchasing of university students¹⁾
N(%)

	Major	Non-major	Total
Kimbap	75(7.4)	41(7.8)	116(7.6)
Chicken skewer	113(11.1)	64(12.2)	177(11.5)
Bun stuffed	27(2.7)	4(0.8)	31(2.0)
Soondae	105(10.4)	50(9.5)	155(10.1)
Oemuk	67(6.6)	32(6.1)	99(6.4)
Noodle	33(3.2)	11(2.1)	44(2.9)
Ddeokbokki	164(16.2)	88(16.8)	252(16.4)
Fried foods	72(7.1)	32(6.1)	104(6.8)
Waffle	53(5.2)	18(3.4)	71(4.6)
Hamburger	55(5.4)	28(5.4)	83(5.3)
Hotdog	45(4.4)	21(4.0)	66(4.3)
Toast	97(9.6)	70(13.4)	167(10.9)
Takoyakki	35(3.5)	10(1.9)	45(2.9)
Fresh fruit juice	73(7.2)	55(10.5)	128(8.3)
Total	1,014(65.9)	524(34.1)	1,538(100.0)

¹⁾ Result of multiple answers.

bach's α 계수를 살펴본 결과 0.964로 조사되어 조사 대상자의 거리 음식에 대한 각 항목의 신뢰성이 높은 것으로 나타났다. 조리 전공자와 비전공자 간의 거리 음식에 대한 평가 항목의 중요도를 평균과 표준편차를 이용하여 제시하면 Table 4와 같다.

거리 음식을 구입할 때에 맛, 위생, 가격, 영양, 편리성 5개 항목의 중요도를 살펴보면 전공자의 경우 위생>맛>편리성>가격>영양 순으로 나타났으며, 비전공자의 경우 위생>가격>맛>편리성>영양 순으로 조사되었다. 조사 대상자 모두 위생에 대해 가장 중요하게 여기는 것으로 조사되었으며, 특히 조리 전공자는 비전공자에 비해 가격보다 맛과 편리성을 중요하게 생각하는 것으로 나타났다. 이는 조리를 접하는 전공자이므로 음식의 맛을 중요하게 생각하는 것으로 사료된다.

거리 음식 구입시 5개 항목의 중요도를 집단간에 유의적인 차이가 나타난 것만 살펴보면 닭꼬치의 경우 전공자는 위생>맛>편리성>가격>영양, 비전공자는 위생>맛>가격>편리성>영양 순으로 나타났으며, 맛과 위생 항목에 있어서 유의적인 차이를 보였다.

만두의 경우, 전공자는 위생>맛>가격>영양>편리성, 비전공자는 위생>가격>맛>편리성>영양 순으로 조사되었으며, 편리성과 위생 항목에 있어서 유의적인 차이가 나타났다.

순대의 경우, 전공자, 비전공자 모두 위생>맛>가격>편리성>영양 순으로 나타났으며, 위생 항목에 있어 유의적인 차이를 보였다.

Table 4. The importance of the street-food purchasing of university students¹⁾

		Taste ²⁾	Sanitary	Price	Nutrition	Convenience
Kimbab	Major	3.85±0.76 ^{b3)}	4.43±0.77 ^a	3.81±0.79 ^b	3.82±0.95 ^b	3.86±0.78 ^b
	Non-major	3.88±0.86 ^b	4.51±0.69 ^a	3.93±0.81 ^b	3.75±0.96 ^b	3.93±0.75 ^b
	<i>t</i> -value	-0.28	-1.10	-1.60	0.83	-0.90
Chicken skewer	Major	3.98±0.79 ^b	4.34±0.79 ^a	3.83±0.81 ^b	3.51±1.02 ^c	3.91±0.77 ^b
	Non-major	4.01±0.88 ^b	4.50±0.68 ^a	3.91±0.85 ^b	3.55±1.00 ^c	3.85±0.73 ^b
	<i>t</i> -value	-0.35*	-2.14*	-1.07	-0.40	0.80
Bun stuffed	Major	3.87±0.84 ^b	4.28±0.83 ^a	3.70±0.84 ^c	3.64±0.99 ^c	3.48±0.96 ^d
	Non-major	3.78±0.93 ^{bc}	4.51±0.69 ^a	3.88±0.87 ^b	3.57±1.01 ^c	3.69±0.86 ^{bc}
	<i>t</i> -value	1.01	-2.88*	-2.14	0.72	-2.27*
Soondae	Major	3.87±0.86 ^b	4.35±0.79 ^a	3.81±0.79 ^b	3.50±1.02 ^c	3.64±0.85 ^c
	Non-major	3.94±0.88 ^b	4.51±0.69 ^a	3.94±0.79 ^b	3.52±1.01 ^c	3.76±0.75 ^b
	<i>t</i> -value	-0.79	-2.12*	-1.61	-0.13	-1.47
Oemuk	Major	3.73±0.92 ^b	4.28±0.82 ^a	3.76±0.83 ^b	3.41±1.05 ^c	3.81±0.85 ^b
	Non-major	3.73±0.95 ^b	4.51±0.69 ^a	3.90±0.85 ^b	3.54±1.02 ^c	3.82±0.80 ^b
	<i>t</i> -value	-0.07	-2.93*	-1.75	-1.19	-0.16
Noodle	Major	3.89±0.85 ^b	4.22±0.86 ^a	3.72±0.82 ^c	3.54±0.99 ^d	3.51±0.93 ^d
	Non-major	3.88±0.93 ^b	4.22±0.86 ^a	3.88±0.89 ^b	3.54±1.02 ^c	3.69±0.81 ^{bc}
	<i>t</i> -value	0.20	-3.57*	-1.92	-0.45	-2.10*
Ddeokbokki	Major	4.16±0.82 ^b	4.33±0.80 ^a	3.85±0.79 ^c	3.50±1.04 ^d	3.82±0.81 ^c
	Non-major	4.05±0.89 ^b	4.54±0.67 ^a	3.94±0.88 ^b	3.55±1.02 ^c	3.85±0.71 ^b
	<i>t</i> -value	1.29	-2.83*	-1.04	-0.43	-0.28
Fried foods	Major	3.79±0.89 ^b	4.36±0.83 ^a	3.73±0.86 ^b	3.44±1.14 ^c	3.73±0.82 ^b
	Non-major	3.84±0.94 ^b	4.53±0.68 ^a	3.91±0.86 ^b	3.46±1.07 ^c	3.77±0.76 ^b
	<i>t</i> -value	-0.50	-2.19*	-2.10*	-0.19	-0.55
Waffle	Major	3.75±0.94 ^c	4.23±0.86 ^a	3.73±0.83 ^c	3.34±1.10 ^d	3.92±0.87 ^b
	Non-major	3.68±1.02 ^b	4.45±0.80 ^a	3.88±0.88 ^b	3.44±1.08 ^c	3.89±0.75 ^b
	<i>t</i> -value	0.66	-2.69*	-1.82	-0.92	0.35
Hamburger	Major	3.91±0.87 ^b	4.41±0.75 ^a	3.80±0.85 ^b	3.60±1.05 ^c	3.94±0.78 ^b
	Non-major	3.96±0.87 ^b	4.50±0.74 ^a	3.96±0.86 ^b	3.58±1.02 ^c	3.90±0.73 ^b
	<i>t</i> -value	-0.65	-1.20	-1.82	0.17	0.52
Hotdog	Major	3.74±0.92 ^c	4.33±0.81 ^a	3.74±0.84 ^c	3.42±1.06 ^d	3.94±0.79 ^b
	Non-major	3.90±0.90 ^b	4.46±0.73 ^a	3.88±0.88 ^b	3.48±1.03 ^c	3.87±0.77 ^b
	<i>t</i> -value	-1.75	-1.74	-1.65	-0.61	0.95
Toast	Major	4.06±0.80 ^b	4.42±0.74 ^a	3.86±0.83 ^c	3.69±0.99 ^d	4.00±0.79 ^{bc}
	Non-major	4.14±0.79 ^b	4.55±0.66 ^a	3.96±0.82 ^b	3.64±0.99 ^c	3.97±0.73 ^b
	<i>t</i> -value	-1.09	-1.82	-1.22	0.51	0.37
Takoyakki	Major	3.76±1.01 ^b	4.26±0.87 ^a	3.72±0.88 ^b	3.45±1.05 ^c	3.68±0.90 ^b
	Non-major	3.72±1.03 ^b	4.44±0.82 ^a	3.90±0.88 ^b	3.51±1.02 ^c	3.77±0.80 ^b
	<i>t</i> -value	0.42	-2.07*	-2.06*	-0.55	-0.99
Fresh fruit juice	Major	4.04±0.83 ^b	4.40±0.81 ^a	3.83±0.83 ^c	3.76±1.01 ^c	3.93±0.87 ^{bc}
	Non-major	4.04±0.83 ^b	4.50±0.70 ^a	3.95±0.85 ^b	3.62±1.01 ^c	3.93±0.74 ^b
	<i>t</i> -value	-0.04	-1.34	-1.46	1.39	0.01
Total	Major	3.86±0.90	4.33±0.79	3.77±0.83	3.54±1.03	3.79±0.84
	Non-major	3.89±0.90	4.48±0.72	3.91±0.84	3.55±1.01	3.84±0.76

* Significantly different at $p<0.05$, ¹⁾ Mean±SD, ²⁾ 1: very important, 2: not important, 3: so and so, 4: important, 5: very important, ³⁾ The same superscripts in a row are not significantly different each other at $p<0.05$.

어묵의 경우, 전공자는 위생>편리성>가격>맛>영양, 비전공자는 위생>가격>편리성>맛>영양 순으로 평가되었고 위생 항목에 있어 유의적인 차이를 보였으며, 특히 다른 음식에 비해 맛의 중요도가 낮게 평가되었다. 이는 미리 가공처리된 식재료로 조리를 하기 때문에 거리 음식을 판매하는 곳마다 음식 맛의 차별화가 이루어져 있지 않기 때문이라고 사료된다.

우동의 경우, 전공자는 위생>맛>가격>영양>편리성, 비전공자는 위생>맛>가격>편리성>영양 순으로 중요하게 나타났으며, 위생과 편리성 항목에서 유의적인 차이를 보였다.

튀김의 경우, 전공자는 위생>맛>가격>편리성>영양, 비전공자는 위생>가격>맛>편리성>영양 순으로 평가되었으며, 위생과 가격 항목에서 유의적인 차이를 보였다.

와플의 경우, 전공자는 위생>편리성>맛>가격>영양, 비전공자는 위생>편리성>가격>맛>영양 순으로 중요도가 높게 나타났으며, 와플 구입 후 이동하며 주로 대학생들이 즐겨 먹기 때문에 편리성 항목의 중요도가 다른 음식에 비해 높게 평가되었다.

타코야끼의 경우, 전공자는 위생>맛>가격>편리성>영양, 비전공자는 위생>가격>편리성>맛>영양 순으로 조사되었으며, 위생과 가격 항목에서 유의적인 차이를 보였고 다른 거리 음식보다 구입가격이 비싸 타코야끼는 가격 항목의 중요도가 높게 인식된 것으로 사료된다.

4. 거리 음식의 수행도 분석

조사 대상자들의 거리 음식에 대한 수행도를 평균과 표준편차를 이용하여 제시하면 Table 5와 같다.

거리 음식의 5개 항목별 수행도를 살펴보면 전공자, 비전공자 모두 편리성>맛>가격>영양>위생 순으로 평가되었다.

거리 음식 구입시 5개 항목의 수행도를 집단간에 유의적인 차이가 나타난 것만 살펴보면 다음과 같다. 닭꼬치의 경우 전공자는 편리성>맛>가격>영양>위생, 비전공자는 편리성>맛>가격>위생>영양 순으로 높게 나타났고, 위생 항목에서 유의적인 차이를 보였다.

만두의 경우, 전공자는 편리성>맛>가격>영양>위생, 비전공자는 편리성>가격>맛>영양>위생 순으로 조사되었으며, 가격과 편리성 항목에서 유의적인 차이를 보였고 전공자는 비전공자에 비해 맛의 수행도를 높게 평가하였다.

우동의 경우, 전공자, 비전공자 모두 편리성>맛>가격>위생>영양 순으로 나타났으며, 가격 항목에서 유의적인 차이를 보였고, 햄버거의 경우는 가격에 있어 유의적인 차이를 보였다.

핫도그의 경우, 전공자는 편리성>맛>가격>위생>영양, 비전공자는 편리성>가격>맛>위생>영양 순으로 조사되었으며,

가격 항목에서 유의적인 차이를 보였고 비전공자는 맛보다 가격의 수행도를 높게 평가하였다.

타코야끼의 경우, 전공자는 편리성>맛>위생>가격>영양, 비전공자는 편리성>맛>가격>위생>영양 순으로 평가되었으며, 가격 항목에서 유의적인 차이를 보였다.

생과일 주스의 경우, 전공자, 비전공자 모두 편리성>맛>가격>영양>위생 순으로 나타났으며, 가격의 항목에서 유의적인 차이를 보였다.

조사 대상자의 거리 음식에 대한 중요도와 수행도를 살펴본 결과 전체 중요도는 전공자의 경우 '위생' 항목이 4.33 ± 0.79 , '편리성' 항목이 3.79 ± 0.84 , 비전공자의 경우 '위생' 항목이 4.48 ± 0.72 , '가격' 항목이 3.91 ± 0.84 순으로 조사되었다. 수행도는 '편리성' 항목에서 전공자는 3.40 ± 0.86 , 비전공자는 3.41 ± 0.75 로 가장 높고 '맛' 항목의 경우 전공자는 3.16 ± 0.81 비전공자는 3.25 ± 0.76 순으로 나타났다.

이처럼 거리 음식에 대한 위생의 중요도가 높게 평가되었으나 구매 후 위생에 대한 수행도가 낮게 나타나 위생 항목의 문제점 개선이 시급하다고 볼 수 있다. 거리 음식을 구매할 때 '맛' 항목을 고려하여 선택하기 때문에 맛 항목에서 수행도가 높게 평가되었으며, 편리성이 다른 항목보다 수행도가 높게 평가된 것은 거리 음식이 저렴하고 편리하게 구입할 수 있는 특성상 때문에 편리성의 수행도가 높게 평가되었다고 사료된다.

또한, 거리 음식이 대학생들의 간식거리로 구입되고 있음에도 불구하고 영양의 중요도와 수행도가 낮게 평가되었고 위생에 대한 중요도를 높게 인식하고 있지만, 실제 수행은 낮게 평가되어 영양적이고 위생적인 거리 음식의 제공을 위해 다양한 영양 및 위생 교육이 필요하다고 사료된다.

5. IPA 격자도

조사 대상자가 거리 음식을 구매할 때 고려하는 맛, 위생, 가격, 영양, 편리성 항목에 대한 중요도와 수행도를 격자도로 보여주는 Importance-Performance Analysis(IPA) Technique를 이용하여 조사 대상자가 중요하다고 인식하는 정도(중요도)와 거리 음식에 대한 실제 수행 정도(수행도)를 각각 1점에서 5점까지 점수를 부여하여 평가한 결과를 격자도로 나타내었다. IPA는 거리 음식에 대한 중요 정도와 실제 수행 정도를 가시적으로 볼 수 있어 만족 정도 및 불만족 정도를 볼 수 있다.

Fig. 1~10은 Table 4와 5의 거리 음식 14개에 대한 맛, 위생, 가격, 영양, 편리성 항목에 대해 수행도 평균 점수를 x 좌표, 중요도 평균점수를 y 좌표로 하여 14개 좌표점을 평면에 표시하고, 모든 항목의 중요도와 수행도의 전체 평균값을 분할선으로 이용하여 평면을 4등분하여 그린 IPA 격자도이다.

A사분면(Focus here)은 중요하게 생각되지만 잘 수행되지

Table 5. The performance of the street-food purchasing of university students¹⁾

		Taste ²⁾	Sanitary	Price	Nutrition	Convenience
Kimbab	Major	3.11±0.73 ^{c3)}	2.75±0.84 ^d	3.35±0.84 ^b	3.03±0.84 ^c	3.55±0.87 ^a
	Non-major	3.18±0.71 ^b	2.82±0.76 ^c	3.31±0.73 ^b	2.98±0.79 ^c	3.52±0.74 ^a
	<i>t</i> -value	-0.97	-1.07	0.60	0.60	0.41
Chicken skewer	Major	3.24±0.80 ^b	2.62±0.82 ^c	3.05±0.81 ^c	2.76±0.71 ^d	3.38±0.90 ^a
	Non-major	3.39±0.75 ^a	2.78±0.82 ^c	3.18±0.78 ^b	2.78±0.70 ^c	3.45±0.78 ^a
	<i>t</i> -value	-1.99	-1.98*	-1.56	-0.37	-0.84
Bun stuffed	Major	2.98±0.78 ^a	2.72±0.75 ^b	2.92±0.72 ^a	2.88±0.76 ^a	3.05±0.92 ^a
	Non-major	3.07±0.75 ^a	2.80±0.77 ^b	3.11±0.77 ^a	2.83±0.74 ^b	3.23±0.79 ^a
	<i>t</i> -value	-1.11	-1.01	-2.50*	0.72	-2.15*
Soondae	Major	3.21±0.81 ^a	2.64±0.80 ^d	3.06±0.78 ^b	2.78±0.81 ^c	3.26±0.82 ^a
	Non-major	3.28±0.71 ^a	2.75±0.81 ^b	3.21±0.76 ^a	2.82±0.73 ^b	3.30±0.75 ^a
	<i>t</i> -value	-0.93	-1.38	-1.99*	-0.47	-0.46
Oemuk	Major	3.22±0.76 ^b	2.64±0.80 ^d	2.98±0.86 ^c	2.73±0.76 ^d	3.41±0.88 ^a
	Non-major	3.24±0.64 ^{ab}	2.72±0.76 ^c	3.12±0.75 ^b	2.76±0.70 ^c	3.39±0.69 ^a
	<i>t</i> -value	-0.25	-0.92	-1.74	-0.43	0.33
Noodle	Major	3.05±0.75 ^a	2.79±0.76 ^b	2.98±0.74 ^a	2.76±0.73 ^b	3.12±0.81 ^a
	Non-major	3.17±0.73 ^a	2.85±0.71 ^b	3.16±0.76 ^a	2.80±0.68 ^b	3.20±0.83 ^a
	<i>t</i> -value	-1.60	-0.75	-2.51*	-0.63	-1.05
Ddeokbokki	Major	3.27±0.84 ^b	2.63±0.84 ^c	3.16±0.80 ^b	2.71±0.77 ^c	3.41±0.85 ^a
	Non-major	3.40±0.80 ^{ab}	2.73±0.77 ^c	3.25±0.83 ^b	2.82±0.73 ^c	3.45±0.74 ^a
	<i>t</i> -value	-1.59	-1.29	-1.10	-1.43	-0.60
Fried foods	Major	3.08±0.82 ^b	2.42±0.86 ^c	2.97±0.84 ^b	2.54±0.81 ^c	3.38±0.82 ^a
	Non-major	3.13±0.74 ^b	2.54±0.83 ^c	3.08±0.81 ^b	2.61±0.75 ^c	3.32±0.73 ^a
	<i>t</i> -value	-0.64	-1.38	-1.23	-0.85	0.83
Waffle	Major	3.20±0.84 ^b	2.86±0.84 ^d	3.04±0.86 ^c	2.64±0.76 ^c	3.51±0.89 ^a
	Non-major	3.19±0.84 ^b	2.78±0.76 ^c	3.11±0.78 ^b	2.67±0.66 ^c	3.44±0.74 ^a
	<i>t</i> -value	0.10	1.00	-0.87	-0.44	0.89
Hamburger	Major	3.07±0.89 ^b	2.77±0.83 ^c	2.95±0.79 ^b	2.65±0.84 ^c	3.53±0.87 ^a
	Non-major	3.27±0.84 ^b	2.73±0.84 ^d	3.01±0.81 ^c	2.69±0.74 ^d	3.47±0.78 ^a
	<i>t</i> -value	0.02*	0.40	-0.74	-0.50	0.64
Hotdog	Major	3.13±0.81 ^b	2.67±0.82 ^c	3.03±0.80 ^b	2.62±0.79 ^c	3.55±0.87 ^a
	Non-major	3.13±0.73 ^b	2.71±0.78 ^c	3.18±0.70 ^b	2.68±0.72 ^c	3.44±0.75 ^a
	<i>t</i> -value	0.93	-0.53	-1.99*	-0.72	1.35
Toast	Major	3.43±0.82 ^b	2.92±0.87 ^d	3.15±0.84 ^c	2.95±0.88 ^d	3.58±0.87 ^a
	Non-major	3.57±0.77 ^a	3.05±0.78 ^c	3.30±0.82 ^b	3.01±0.82 ^c	3.60±0.72 ^a
	<i>t</i> -value	0.07	-1.57	-1.79	-0.77	-0.24
Takoyakki	Major	2.98±0.83 ^b	2.81±0.80 ^c	2.80±0.88 ^c	2.69±0.77 ^c	3.27±0.90 ^a
	Non-major	3.11±0.81 ^b	2.88±0.78 ^c	2.97±0.84 ^{bc}	2.80±0.71 ^c	3.29±0.76 ^a
	<i>t</i> -value	0.10	-0.96	-1.98*	-1.46	-0.25
Fresh fruit juice	Major	3.31±0.91 ^b	2.98±0.92 ^c	3.07±0.93 ^c	3.00±0.89 ^c	3.66±0.89 ^a
	Non-major	3.42±0.87 ^b	3.05±0.88 ^c	3.27±0.86 ^{bc}	3.06±0.84 ^c	3.65±0.82 ^a
	<i>t</i> -value	0.20	-0.74	-2.23*	-0.79	0.04
Total	Major	3.16±0.81	2.73±0.82	3.03±0.82	2.76±0.79	3.40±0.86
	Non-major	3.25±0.76	2.79±0.78	3.16±0.78	2.80±0.73	3.41±0.75

*: Significantly different at $p<0.05$, ¹⁾ Mean±SD, ²⁾ 1: very poor, 2: poor, 3: so and so, 4: good, 5: very good, ³⁾ The same superscripts in a row are not significantly different each other at $p<0.05$.

않아 불만이 있는 항목이 있는 영역이며, B사분면(Doing great, keep it up)은 중요하게 생각되며 실제로도 잘 수행되어 만족하는 항목이 있는 영역이다. C사분면(Low priority)은 중요하게 생각하는 인식도 낮고 실제로 잘 수행되지도 않는 항목이 있는 영역이며, D사분면(Overdone)은 중요하게 생각하지 않으나 실제 잘 수행되는 항목이 있는 영역이다.

1) 맛

조리 전공자의 경우, A사분면에는 우동류(6), 햄버거(10)가 해당하였고 B사분면에는 닭꼬치(2), 떡볶이(7), 토스트(12), 생과일쥬스(14), C사분면에는 김밥(1), 만두(3), 튀김류(8), 핫도그(11), 타코야키(13), D사분면에는 순대(4), 어묵(5), 와플(9)이 포함되었다(Fig. 1).

비전공자의 경우, A사분면에는 핫도그(11), B사분면에는 닭꼬치(2), 순대(4), 떡볶이(7), 햄버거(10), 토스트(12), 생과일쥬스(14), C사분면에는 김밥(1), 만두(3), 어묵(5), 우동(6), 튀김류(8), 와플(9), 타코야키(13)가 포함되었다(Fig. 2).

2) 위생

조리 전공자의 경우, A사분면에는 닭꼬치(2), 순대(4), 떡볶이(7), 튀김(8), 핫도그(11), B사분면에는 김밥(1), 햄버거(10), 토스트(12), 생과일 쥬스(14), C사분면에는 만두(3), 어묵(5), D사분

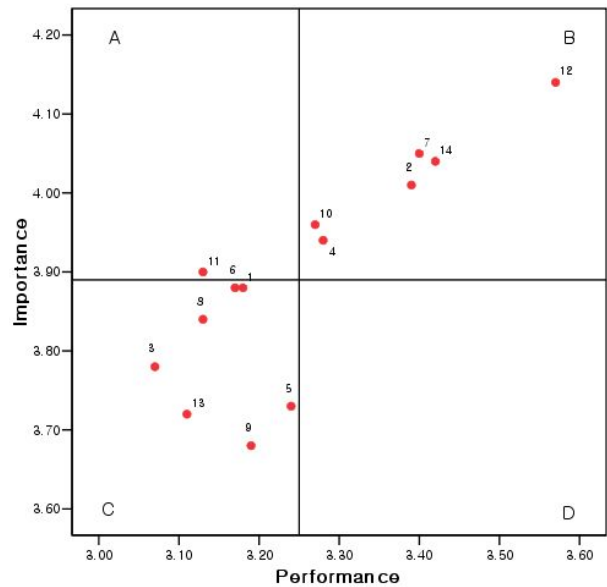


Fig. 2. Importance and performance analysis of taste according to non-major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

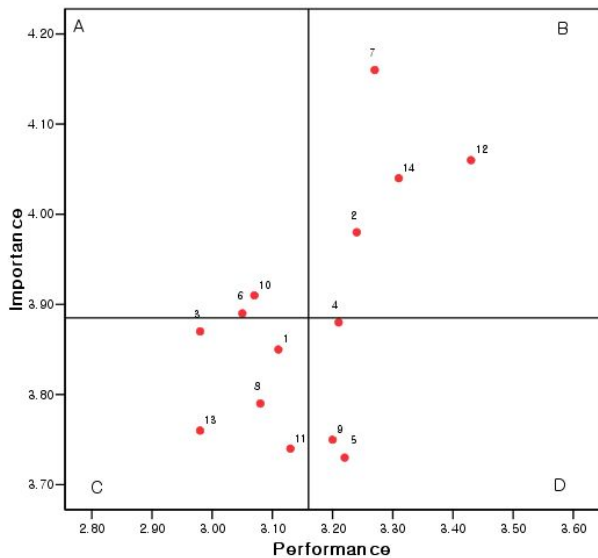


Fig. 1. Importance and performance analysis of taste according to major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

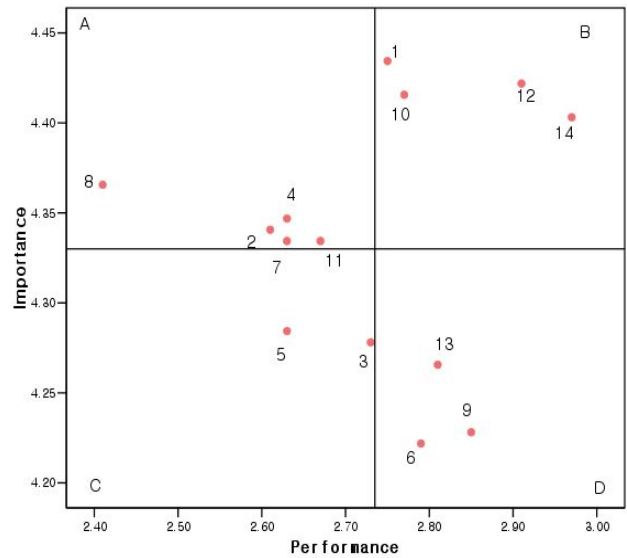


Fig. 3. Importance and performance analysis of sanitary according to major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

면에는 우동(6), 와플(9), 타코야끼(13)가 포함되었다(Fig. 3).

비전공자의 경우, A사분면에는 닭꼬치(2), 순대(4), 어묵(5), 떡볶이(7), 튀김(8), 햄버거(10), B사분면에는 김밥(1), 만두(3), 토스트(12), 생과일 주스(14), C사분면에는 와플(9), 핫도그(11), D사분면에는 우동(6), 타코야끼(13)가 포함되었다(Fig. 4).

3) 가격

조리 전공자의 경우, A사분면에는 햄버거(10), B사분면에는 김밥(1), 닭꼬치(2), 순대(4), 떡볶이(7), 토스트(12), 생과일 주스(14), C사분면에는 만두(3), 어묵(5), 우동(6), 튀김(8), 타코야끼(13), D사분면에는 와플(9), 핫도그(11)가 포함되었다(Fig. 5).

비전공자 경우, A사분면에는 햄버거(10), B사분면에는 김밥(1), 순대(4), 떡볶이(7), 토스트(12), 생과일 주스(14), C사분면에는 만두(3), 어묵(5), 우동(6), 튀김(8), 와플(9), 타코야끼(13), D사분면에는 닭꼬치(2), 핫도그(11)가 포함되었다(Fig. 6).

4) 영양

조리 전공자의 경우, A사분면에는 햄버거(10), B사분면에는 김밥(1), 만두(3), 토스트(12), 생과일 주스(14), C사분면에는 닭꼬치(2), 어묵(5), 우동(6), 떡볶이(7), 튀김(8), 와플(9), 핫도그(11), 타코야끼(13), D사분면에는 순대(4)가 포함되었다(Fig. 7).

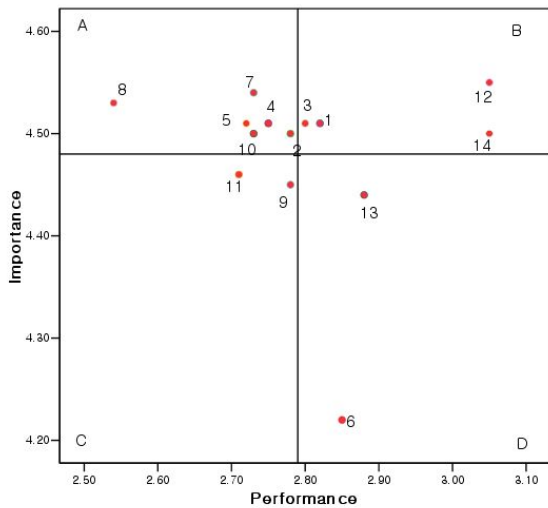


Fig. 4. Importance and performance analysis of sanitary according to non-major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

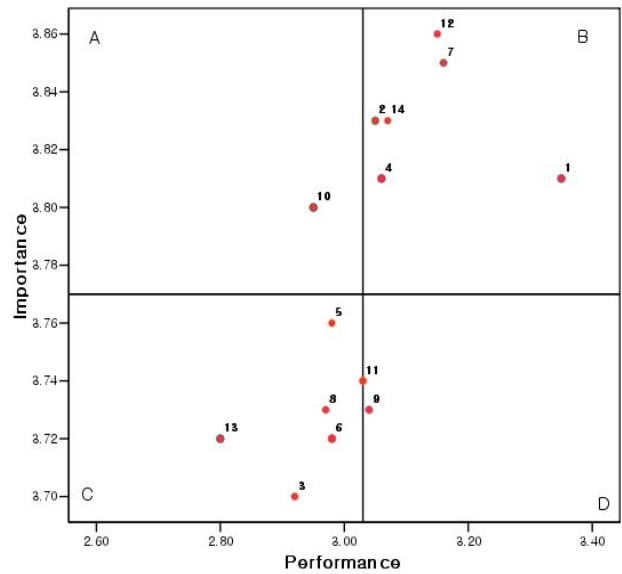


Fig. 5. Importance and performance analysis of price according to major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

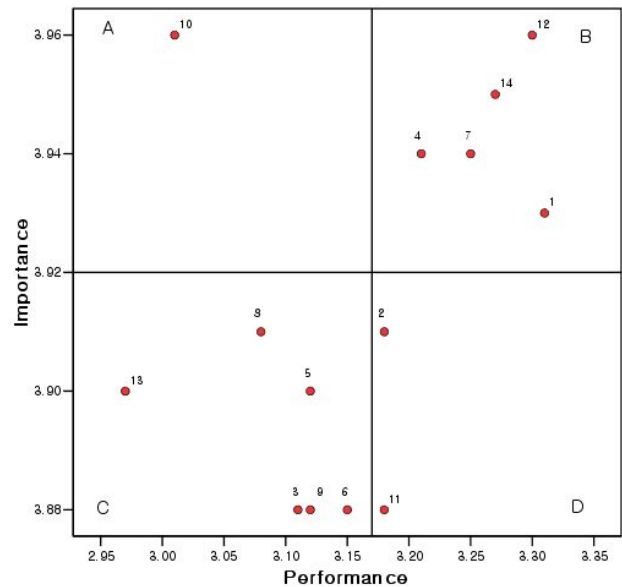


Fig. 6. Importance and performance analysis of price according to non-major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

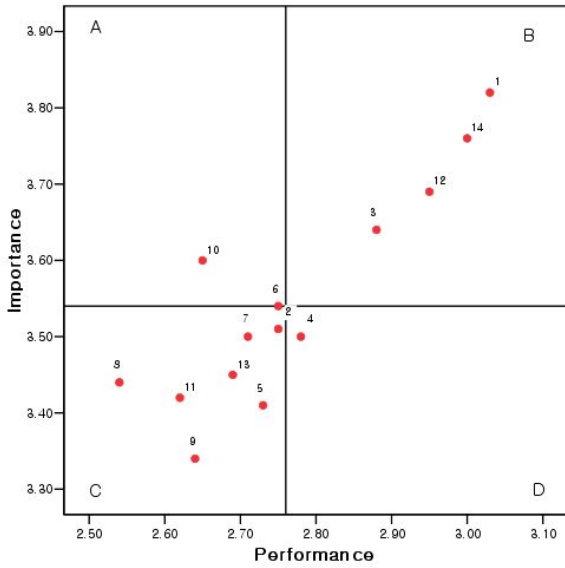


Fig. 7. Importance and performance analysis of nutrition according to major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

비전공자 경우, A사분면에는 햄버거(10), B사분면에는 김밥(1), 만두(3), 떡볶이(7), 토스트(12), 생과일쥬스(14), C사분면에는 닭꼬치(2), 어묵(5), 우동(6), 튀김(8), 와플(9), 핫도그(11), 타코야끼(13), D사분면에는 순대(4)가 포함되었다(Fig. 8).

5) 편리성

조리 전공자의 경우, A사분면에는 닭꼬치(2), B사분면에는 김밥(1), 어묵(5), 떡볶이(7), 와플(9), 햄버거(10), 핫도그(11), 토스트(12), 생과일쥬스(14), C사분면에는 만두(3), 순대(4), 우동(6), 튀김(8), 타코야끼(13)가 포함되었다(Fig. 9).

비전공자의 경우, B사분면에는 김밥(1), 닭꼬치(2), 떡볶이(7), 와플(9), 햄버거(10), 토스트(12), 생과일 쥬스(14), C사분면에는 만두(3), 순대(4), 어묵(5), 우동(6), 튀김(8), 핫도그(11), 타코야끼(13)가 포함되었다(Fig. 10).

요약 및 결론

거리 음식을 경험해 본 대학생 중에 조리 전공과 비전공으로 대상자를 구분하여 거리 음식 구매 실태와 거리 음식에 대한 전반적인 중요도와 수행도를 조사한 결과는 다음과 같다. 조사 대상자의 조리 전공자는 65.0%이고 비전공자는 35.0

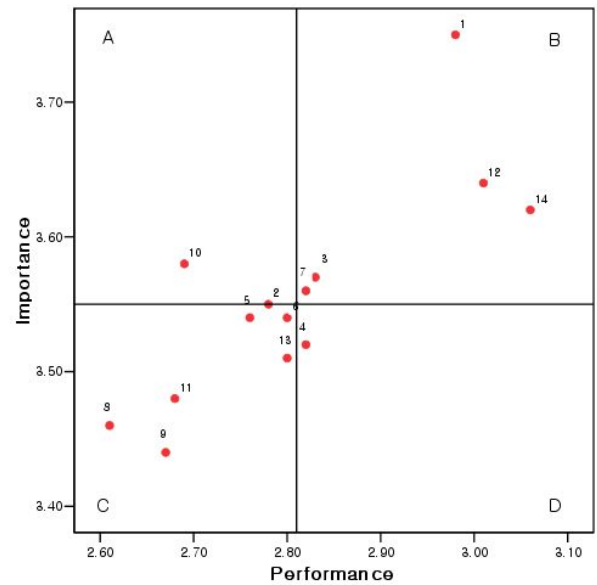


Fig. 8. Importance and performance analysis of nutrition according to non-major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

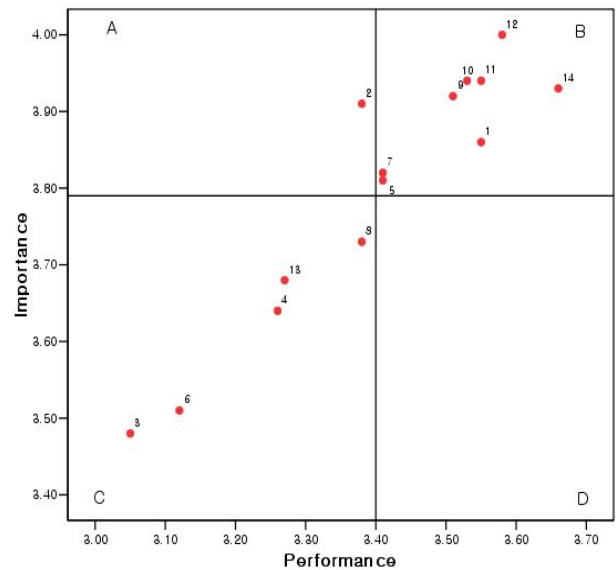


Fig. 9. Importance and performance analysis of convenience according to major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

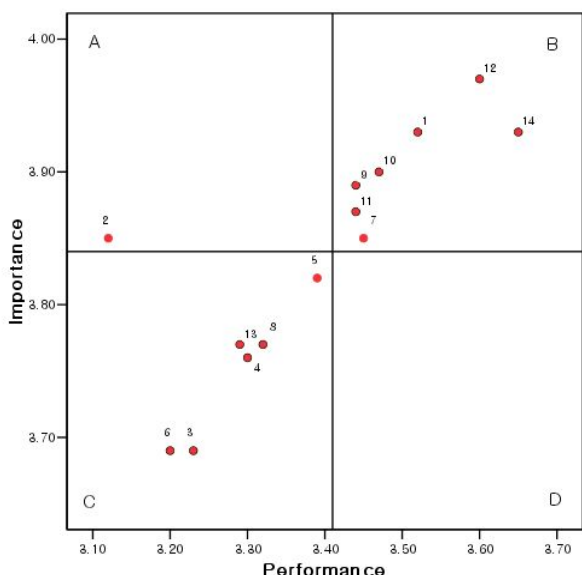


Fig. 10. Importance and performance analysis of convenience according to non-major.

1: Kimbap, 2: Chicken skewer, 3: Bun stuffed, 4: Soondae, 5: Oemuk, 6: Noodle, 7: Ddeokbokki, 8: Fried foods, 9: Waffle, 10: Hamburger, 11: Hotdog, 12: Toast, 13: Takoyakki, 14: Fresh fruit juice.

%이며, 거리 음식을 구매하는 이유는 전공과 관계없이 ‘간식으로’ 이용하는 경우가 가장 많았다. 거리 음식 구매할 때 고려하는 사항은 조사 대상자 대부분이 맛을 고려하는 것으로 조사되었고, 1달에 2번, 1회 1,000~2,000원을 비용으로 사용하였다.

거리 음식의 맛, 위생, 가격, 영양, 편리성 항목에 대한 중요도에서는 조리 전공자가 4.33±0.79, 비전공자는 4.48±0.72로 위생 항목을 가장 중요하게 생각하였다. 전공자의 경우 위생>맛>편리성>가격>영양 순으로 나타났으며, 비전공자의 경우 위생>가격>맛>편리성>영양 순으로 조사되었다.

특히 맛 항목에서 닭꼬치, 위생 항목에서 닭꼬치, 만두, 순대, 어묵, 우동, 떡볶이, 튀김, 와플, 타코야키, 가격 항목에서 튀김, 타코야키, 편리성 항목에서 만두, 우동이 집단간 유의적인 차이를 보였다.

수행도에서는 전체 항목 중 편리성 항목이 전공자의 경우가 3.40±0.86, 비전공자는 3.41±0.75로 가장 높게 평가되었고, 전공자, 비전공자 모두 편리성>맛>가격>영양>위생 순으로 나타났다.

또, 중요도와 수행도 점수를 x좌표, 중요도 점수를 y좌표로 하여 나타낸 IPA 격자도를 살펴보면 불만을 개선하기 위해 가장 관심을 갖고 있어야 할 거리 음식들은 맛 항목에서는 전공자의 경우 우동류(6), 햄버거(10), 비전공자의 경우 핫도그

(11). 위생 항목에서는 전공자의 경우 닭꼬치(2), 순대(4), 떡볶이(7), 튀김(8), 핫도그(11), 비전공자의 경우 닭꼬치(2), 순대(4), 어묵(5), 떡볶이(7), 튀김(8), 햄버거(10), 가격 항목에서는 전공자의 경우 햄버거(10), 비전공자 경우 햄버거(10), 영양 항목에서는 전공자, 비전공자 모두 햄버거(10), 편리성 항목에서는 전공자의 경우 닭꼬치(2)로 나타났다.

이상의 결과를 볼 때 거리 음식을 안전하고 다양한 먹거리로 향상시키기 위해서 제공자나 소비자에 따른 적절한 위생 관리 교육체계 프로그램이 필요하며, 본 연구가 대전 지역의 대학생을 대상으로 한 한계점이 있으므로 추후에 더 나아가 폭넓은 대상으로 한 연구가 지속적으로 연구되어야 할 것으로 사료된다.

감사의 글

본 연구는 2007년 신홍대학 교내 학술 연구 지원비로 수행되었으며, 이에 감사드립니다.

참고문헌

- Kim, MS. A study for eating-out behavior of the university students. *Kor. J. Food Culture*. 20:548-553. 2005
- Kim, MJ, Oh, SY and Yoon, KS. A Study on students' intake of street foods and their perception award hygiene status of street foods and microbiological analysis. *Kor. J. Food Culture*. 22:342-352. 2007
- Kim, HY, Kim, HJ and Lim, YI. A study on the ready-to-eat street-foods usage of customers in a college town in northern part of Seoul. *Kor. J. Food Culture*. 22:45-57. 2007
- Chung, EJ. Comparison of nutrient intakes regarding stages change in dietary fiber increasing for college students in Kyunggi-do. *Kor. J. Community Nutr*. 10:592-602. 2005
- Shin, AS and Kim, KJ. A study on the dietary culture practice of the university students at campus town in Pusan. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 17:445-455. 1995
- Kim, KN, Woo, JI, Choi, MH and Han HM. Recognition and buying practices of street-vended foods among college students. *Kor. J. Dietetic Assoc*. 9:259-268. 2003
- Shin, MH, Lee, KY and Kang, KO. Evaluation of the behavior and satisfaction of college students for family restaurants in Seoul Kyunggi area. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 17:445-455. 2007
- Yoon, EY, Choi, KS, Park, YS and Mo, SM. The present state of food service by the covered wagon bars. *Kor. J.*

- Dietary Culture*. 3:187-195. 1998
9. Um, YH. A study on the successful factors in building food culture streets. *Kor. J. Culinary Research*. 12:157-172. 2006
 10. Cheong, SH, Kwon, WJ and Chang, KJ. A comparative study on the dietary attitudes, dietary behaviors and diet qualities of food and nutrition major and non-major female university students. *Kor. J. Community Nutr.* 7:293-303. 2002
 11. Lee, KS and Kim, KN. Effect of nutrition education on nutrition knowledge, dietary attitudes, and food behavior of college students. *Kor. J. Community Nutr.* 2:86-93. 1997
 12. Rho, JO and Woo, KJ. A comparison of dietary behavior and health-related lifestyles of food and nutrition major and non-major university students in Incheon area. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 13:155-162. 2003
 13. Chung, WS. The research on actual state of food consciousness of male, female college students by major, non-major in food dietetics. *J. East Asian Soc. Dietary Life*. 4:51-62. 1994
 14. Kim, SH, Joung, KH and Kim, YJ. Effects of the life style and self-recognition of health conditions on the body fat % in hotel culinary college students. *Kor. J. Community Nutr.* 10:825-834. 2005
 15. Min, SH and Oh, HS. A survey on the eating out behaviors and the perception about chinese foods of food-related major college students in Kangwon-do areas. *Kor. J. Dietary culture*. 17:309-314. 2002
 16. 대한지역사회영양학회지. 식생활 관련 설문 문항 모음집. 2000
 17. Lee, MS and Kwak, CS. The comparison in daily intake of nutrients, quality of diets and dietary habits between male and female college students in Daejeon. *Kor. J. Community Nutr.* 11:39-51. 2006
 18. Kim, IS, Yu, HH and Han, HS. Effects of nutrition knowledge, dietary attitude, dietary habits and life style on the health of college students in the Chungnam area. *Kor. J. Community Nutr.* 7:45-57. 2002
 19. Yu, SE, Han, YS and Joo, NM. A study on the take-out food usage of university students in Seoul and some regions in Gyeonggi-do. *Kor. J. Food Cookery Sci.* 19:546-554. 2003
-
- (2008년 7월 20일 접수; 2008년 9월 18일 채택)