

「한국조리학회지」 수록논문의 연구동향 분석

강 명 수[¶]

대구미래대학교 호텔조리과

A Study on Research Trends of 「The Korean Journal of Culinary Research」

Myeong-Su Kang[¶]

Dept. of Hotel Culinary Art, Daegu Future College

Abstract

This research has been conducted to provide the fundamental data for foodservice & culinary research by analyzing 1,054 papers in 'The Korean Journal of Culinary Research' from 1995 through 2012 regarding year, theme, material, and subject. The released papers are 58.6 a year and almost 50 percent of related papers have been published, considering that 511 papers have been released for the recent five years. The research theme was first classified into four following areas such as foodservice, culinary, food and so forth. Then it was subdivided under 65 items on 19 subject matters. Most of the studies are related to foodservice area(595 papers, 56.4%), followed by culinary area (250 papers, 23.7%), food area(105 papers, 10.0%) and other areas (104 papers, 9.9%). For the topics used in foodservice research, most papers investigated the marketing area(170 paper, 28.6%). In culinary and food-related research, papers dealt with confectionary and bread (67 papers, 23.3%), sauce · dressing (38 papers, 13.2%), vegetable · fruit (36 papers, 12.5%), fermented food (35 papers, 12.5). In regard to the analysis of research subjects, institutions, and companies, 140 papers(38.2%) conducted hotel-related research, followed by 106 restaurant-related papers (29%) and forty-three papers(11.8%) on foodservice enterprises and franchises. Based on this analysis, most of the theses in 'The Korean Journal of Culinary Research' have been published in the area of foodservice (56.4%). In comparison, the theses in the area of culinary and food are associated with the name of the journal and only 33.7 percent of papers have been released. For these reasons, the name of the journal would rather be renamed 'The Korean Journal of Foodservice and Culinary Research'.

Key words: culinary, foodservice, research trends, content analysis

I. 서 론

식생활은 인류의 탄생과 함께 시작된 본능적인 생존 수단임과 동시에 현대에는 삶의 질과 가치를 높이며, 삶을 윤택하고 풍요롭게 한다. 이러한 식생활을 위한 기본적인 행위가 조리(調理)이며,

이를 과학적으로 연구하는 학문이 조리학이라고 할 수 있다. 박영선(2005)은 조리학은 “조리에 관한 일체 대상으로 하는 실천과학으로서 자연과학적 요소가 기초이며, 인문과학이나 사회과학 등이 교차하는 경계영역의 과학”이라는 자연과학적 측면의 정의를 했고, Ki, KY(2005)은 “외식조

¶: 강명수, 010-3532-5066, gangms@hanmail.net, 경북 경산시 미래로 114 대구미래대학교 호텔조리과

리학의 기초는 자연과학적 연구를 시작으로 하면서 인문학, 사회과학 등이 인접과학의 성과를 도입해서 발전하는 각종 과학이 잘 교차된 경계영역의 학문이며 종합과학이다” 라는 종합과학적 측면의 정의를 하고 있다. 이와 같이 조리학은 자연과학과 인문사회과학이 혼재된 종합학문이라 할 수 있다.

조리학과의 경우, 2년제 대학에서는 1983년 경희호텔전문대학에 처음 설치되고 1995년 경기대학교 관광학부에서 4년제 과정이 개설된 이후 외식조리학은 20 여년 동안 한국사회문화와 경제방면에 엄청난 변화와 성장을 이루어내는데 결정적인 역할을 하였다. 뿐만 아니라 학문적인 발전에도 진일보단계와 속도를 갖추고 양적인 변화와 함께 질적인 수준에도 도달하였다. 관광경영학에서 파생되었던 외식조리학 분야가 경기대학교에 외식조리학의 석사과정, 박사과정이 개설되면서 본격적인 학문의 분야로 발돋움하게 되었다(Kim KY, 2005). 현재 2년제 대학에 설치된 외식·조리와 관련된 학과는 2012년 101개 대학이 설치되는 양적인 성장을 이루어냈다(2012년 대학 알리미). 이와 함께 관련 연구기관들도 많이 생겨나기 시작하였다.

이러한 조리학 분야의 발전은 1985년에 자연과학적요소가 강한 한국식품조리과학회(구, 한국조리과학회)가 설립되고 이후 1995년 한국조리학회의 창립으로 이어지면서 학회지의 발간도 다양해졌다.

한국조리학회(Culinary Society of Korea)는 조리학계 및 관련 업계 간의 학문적 연구활동과 정보의 교류를 통하여 한국조리발전에 기여하고 회원의 이익과 조리종사자들의 지위향상 및 상호친선도모를 목적으로 설립되었으며, 이러한 목적을 실현하기 위한 가장 중요한 사업의 하나가 The Korean Journal of Culinary Research(한국조리학회지)의 발간이라고 할 수 있다. The Korean Journal of Culinary Research는 1995년 12월에 창간호가 발간되었으며, 2005년 등재후보학술지,

2007년 등재학술지로 선정되고 회원 수는 1,300여 명에 이르는 눈부신 발전을 거듭하여 왔다. 또한 초창기에는 수록논문이 연간 10여 편에 불과하였지만, 이제는 매년 100여 편의 논문이 수록될 만큼 양적으로나 질적으로 괄목할 만한 성장을 하였다. 그런데 학회창립 20여년을 즈음하여 학회의 이러한 양적 성장과 함께 학회 사업의 하나인 학회지의 발간내용이 ‘조리, 외식, 식품’과 관련된 제반현상을 규명하고자 하는 학회의 성격을 충분히 대변하고 있는가를 분석함으로써 The Korean Journal of Culinary Research의 연구방향성을 조망해볼 필요가 있다.

한편 학술적 연구동향 분석에 관한 선행연구로는 인문학 사회과학, 자연과학 등의 각 학문 분야별로 다양하게 진행되고 있다. 외식조리분야의 연구동향에 대한 연구도 많이 있지만 이 연구와 직접적 관련이 있는 연구를 중심으로 살펴보면 아래와 같다.

Koo SJ(2001)는 한국조리과학에 대한 발전 방향과 전망에 대해 개관하였으며, Kim HS(2004)는 식문화 관련 268편의 논문에 대한 동향 분석을 하였다. Na TK 등(2004)은 외식·조리 관련 논문 269편에 대한 내용분석을 통해 주제별 연구방법별 성향을 분석하였으며, Kim KY(2005)는 인용 분석을 통해 외식산업에서 조리학의 학문분야간 인용 유형을 분석하였다.

Lee SH & Na TK(2006)는 한국학술정보에서 제공하는 데이터 중 ‘메뉴관련 논문 79편에 대한 내용분석을 통해 메뉴 관련 연구동향을 분석하였다. Chong YK, Jung WH & Kim YG(2007)는 Journal of Foodservice Management Society of Korea에 수록된 223편의 논문에 대한 내용분석을 통해 외식경영 분야의 연구주제, 연구대상 및 형식, 분석방법 등 동향분석을 하였다. Lee MK 등(2007)은 온라인 서비스인 FSTA와 KISTI의 DB를 통해 수집한 국내외 김치관련 398편의 논문에 대한 연구 동향 분석, Jung HS 등(2009)은 국내 한식당의 서비스 품질 관련 논문 26편에 대한 내

용분석, Min KH(2009)는 한식의 세계화 관련 논문 73편에 대한 내용분석, Kwon YS 등(2010)은 국내 푸드 코디네이션 관련 논문 335편에 대한 내용분석을 하였다.

이와 같이 그동안 외식조리 분야에 있어 일부 연구자들에 의해 학회지에 대한 특정 주제 분야의 연구동향을 분석한 것은 있으나, 창간호 이후 지금까지 수록된 전체 논문에 대한 내용분석은 거의 이루어지지 않았다. 따라서 이 연구는 The Korean Journal of Culinary Research에 수록된 연구논문의 연도별, 연구주제별, 연구재료별 흐름과 동향을 중심으로 분석함으로써 학회지의 특성은 물론, 향후 외식조리 분야의 연구를 위한 기초 자료를 제공하는데 그 목적이 있다.

II. 연구방법

1. 자료수집

이 연구는 한국조리학회의 「The Korean Journal of Culinary Research」에 수록된 전체 논문 즉, 1995년 창간호부터 2012년 제18권까지 수록된 논문 총 1,054편을 분석대상으로 하였다. 이 학회지는 책자형태로 발간되었지만 한국조리학회의 홈페이지에서 PDF 파일로도 이용할 수 있어 이를 통해 자료를 수집하였다.

2. 자료분석

1) 연구주제의 분류

「The Korean Journal of Culinary Research」의 연구주제를 분류하기 위해 먼저 The Korean Journal of Culinary Research에서 제시한 학문영역이나 세부주제 등을 구분한 자료를 조사하였지만 객관적인 자료를 찾을 수가 없었다. 한국연구재단의 분류표도 주제구분이 너무 포괄적이어서 다양한 항목을 세분화하기에는 적합하지 않았다. 따라서 이 연구를 위해 아래와 같은 방법으로 주제영역 구분을 설정하였다.

첫째, 전체 1,054편의 논문에 대해 논문제목과 초록을 참고하여 핵심 주제명을 추출한다. 논문 1편당 1개 주제명이 원칙이나 복수의 주제명이 추출될 수도 있다.

둘째, 추출된 주제명을 동일하거나 유사한 주제끼리 군집화 한다. 그런데 The Korean Journal of Culinary Research에 수록되는 논문의 성격과 관련하여 논문 투고규정을 살펴보면, 투고논문의 범위를 “조리, 외식, 식품과 관련된 제반현상을 규명하고자 하는 연구논문”으로 한정하고 있다. 따라서 이를 근거로 하여 군집화 한 주제명을 크게 조리영역(culinary area), 외식영역(foodservice area), 식품영역(food area)으로 구분하고 여기에 해당되지 않는 부분은 기타 영역으로 처리하였다.

셋째, 핵심영역인 조리, 외식, 식품영역을 세분화하기 위해 신재영 등(1995), 정현숙 등(1998), 안대희와 안광호(2002), 김숙희와 김이수(2003), 정용주(2011)가 집필한 관련 학술개론서의 목차나 본문을 참고하여 작성하였으며, 최종적으로 <Table 1>~<Table 4>과 같이 4개 영역으로 대별한 후, 19개 주제, 65개 항목으로 세분하여 The Korean Journal of Culinary Research의 내용분석을 하였다.

2) 자료 분석의 신뢰도

논문의 연구주제별 분류의 객관성을 위해 아래와 같이 신뢰도 검증을 하였다. 즉, 전체논문 1,054편의 논문가운데 100편을 무작위 추출하여 <Table 1>~<Table 4>에 근거하여 필자가 분류한 것을 전문가 1인에게 의뢰하여 동일한 방법으로 분류하게 하여 아래와 같은 공식에 따라 신뢰도 계수를 계산하였다.

$$\cdot \text{신뢰도 계수} = 2M/N1 + N2 = 2 \times 89/100 + 100 = 0.89$$

· N1, N2: 주제 분류의 신뢰도 검증에 사용된 논문 편수

· M: 주제 분류가 일치하는 논문의 편수

그 결과 신뢰도 계수는 0.89로 높게 나타났다

(일반적인 유효 신뢰도는 0.85 이상임).

여기서 일치하지 않는 논문들을 분석한 결과, 주로 복수 주제인 경우가 대부분이었다.

3) 자료의 분석방법

<Table 1>~<Table 4>의 주제 영역에 따라 연도별로 1,054편의 논문을 분류하였으며, 연구 주제별 변화를 검토하기 위해 편의상 3년 간격으로 군집화 하였다. 그리고 이들 논문가운데 연구에 사용된 재료나 종류를 바탕으로, 또한 연구대상이나 기관, 업체를 바탕으로 분류항목을 설정하여 분류함으로써 다양한 측면에서 연구흐름을 분석하였다.

Ⅲ. 결과 및 분석

1. 연도별

연도별 게재편수와 변화추이를 그래프로 나타내면 <Fig. 1>과 같다. 1995년 창간호부터 2012년까지 18년간 총 논문 수는 1,054편으로 연평균 58.6편의 논문이 수록되었으며, 특히 2010년과 2009년은 각각 119편과 104편으로 한해에 무려 100편이 넘게 수록되었다. 또한 최근 5년간의 논문이 511편으로 거의 50%에 달하고 있으며, 창간호에 비해 최근호에는 거의 10배 이상의 논문이 수록되고 있어 수록 논문의 양이 급속도로 증가

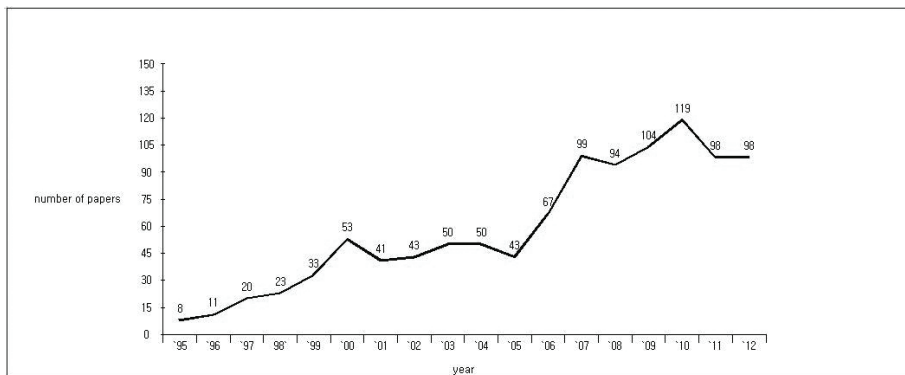
하였다. 이러한 현상은 각 대학의 외식조리 관련 학과가 대폭 늘어났고 대학원에서 배출하고 있는 연구 인력의 증가에 기인하고 있다고 생각된다.

2. 연구주제별

<Table 1>~<Table 4>의 주제영역구분에 따라 수록논문을 조사한 결과 총 1,054편의 논문가운데 외식영역 595편(56.4%), 조리영역 250편(23.7%), 식품영역 105편(10.0%), 기타 영역 104편(9.9%)으로 나타났다. 각 영역별 논문의 현황을 3년 단위로 묶어 구체적으로 살펴보면 아래와 같다.

1) 외식영역

외식영역은 <Table 1>과 같이 외식경영, 인사 및 노사관리, 마케팅관리, 서비스관리, 원가 및 재무관리, 메뉴관리, 구매관리, 주방 및 시설관리, 급식경영 등 9개의 주제로 구분하였으며, 이들 주제를 다시 세분하여 총 34개 항목으로 구분하였다. 18년간 모두 595편으로 연평균 33.0편의 논문이 수록되었다. 주제별로는 마케팅관리가 170편(28.6%)으로 가장 많았고, 이어서 인사 및 노사관리 130편(21.8%), 서비스관리 104편(17.5%), 외식경영 100편(16.8%)으로 나타났다. 한편 세부항목에 있어서는 인사 및 노사관리의 ‘직무만족 및 분석’에 관한 연구가 82편(13.8%)으로 가장 많고, 이어서 마케팅관리의 ‘구매행동’이 73편(12.3%),



<Fig. 1> The number of papers each year

〈Table 1〉 The number of papers according to the themes in the foodservice area

| Research theme | Year | Year | | | | | | Total(%) |
|-----------------------------------|---------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| | | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | |
| Foodservice management | General foodservice | 6 | 6 | 1 | 4 | 12 | 7 | 36 |
| | Foodservice behavior | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 5 |
| | Food franchise | 1 | 1 | 1 | 3 | 8 | 3 | 17 |
| | Convention & school companies | 1 | 0 | 3 | 1 | 0 | 3 | 8 |
| | Coffee shop management | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 | 15 | 21 |
| | Confectionery & bread shop management | 1 | 1 | 4 | 3 | 4 | 0 | 13 |
| Human resource & labor management | Human resource management | 2 | 6 | 3 | 1 | 9 | 3 | 24 |
| | Labor management | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 3 |
| | Job education, training | 0 | 2 | 1 | 0 | 4 | 3 | 10 |
| | Industrial-educational cooperation | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 4 |
| | Job satisfaction & analysis | 1 | 6 | 9 | 17 | 18 | 31 | 82 |
| | Chefs & employees | 0 | 0 | 2 | 0 | 4 | 1 | 7 |
| Marketing management | General marketing | 3 | 8 | 2 | 5 | 6 | 6 | 30 |
| | Marketing strategy | 0 | 3 | 10 | 6 | 1 | 1 | 21 |
| | Distribution management | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| | Consumer behavior & environment | 2 | 2 | 1 | 8 | 10 | 11 | 34 |
| | Purchase behavior | 0 | 3 | 8 | 7 | 27 | 28 | 73 |
| | Product development | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 2 | 8 |
| Service management | General service | 0 | 2 | 2 | 3 | 10 | 3 | 20 |
| | Service quality | 0 | 1 | 8 | 7 | 14 | 9 | 39 |
| | Customer satisfaction | 2 | 1 | 3 | 7 | 16 | 16 | 45 |
| Cost & financial management | Cost management | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 |
| | Financial management | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 | 0 | 5 |
| Menu management | General menu management | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 3 |
| | Menu development | 2 | 5 | 2 | 4 | 4 | 4 | 21 |
| | Menu analysis | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| | Menu valuation | 0 | 5 | 1 | 2 | 4 | 1 | 13 |
| Purchase management | General purchase management | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 12 |
| | Inventory control | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Kitchen & facility management | Kitchen and hall management | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 0 | 12 |
| | Facility management | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Institution management | School foodservice | 0 | 2 | 0 | 2 | 5 | 2 | 11 |
| | Hospital & corporate foodservice | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| Total(%) | | 124 | 166 | 72 | 100 | 181 | 163 | 806(100.0) |
| Numbers of annual average | | 4.9 | 11.4 | 11.9 | 16.8 | 29.2 | 25.7 | |
| | | 9.7 | 22.7 | 23.6 | 33.3 | 58.0 | 51.0 | 33.0 |

서비스관리의 ‘고객만족’이 45편(7.6%)으로 나타났다.

2) 조리영역

조리영역은 <Table 2>와 같이 조리과학 일반, 조리실제, 푸드 스타일 등 3개 주제로 구분하였으며, 이들 주제를 다시 세분하여 총 14개 항목으로 구분하였다. 18년간 모두 250편으로 연평균 13.9

편의 논문이 수록되었다. 주제별로는 조리실제의 ‘제과·제빵’에 관한 연구가 50편(20.0%)으로 가장 많고, 이어서 조리실제의 ‘소스·드레싱’이 32편(12.8%), 조리과학 일반의 ‘교육·교육과정’이 27편(10.8%), ‘병과·한과’가 22편(8.8%)으로 나타났다. 한편 2010년 이후 조리실제의 ‘소스·드레싱’과 ‘병과·한과’ 등에 관한 논문이 크게 늘어나고 있는 것은 ‘조리학회지’라는 학회의 정체성과

〈Table 2〉 The number of papers according to the themes in the culinary area

| Research theme | | Year | | | | | | Total(%) |
|---------------------------|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| | | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | |
| General culinary science | Research trends & classification | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 6 |
| | Education | 0 | 0 | 2 | 3 | 7 | 15 | 27 |
| | Laws related with culinary arts | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 6 |
| | Kitchen utensils | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 4 |
| Cooking | General cooking | 2 | 3 | 2 | 1 | 3 | 2 | 13 |
| | Fermented food | 1 | 0 | 3 | 1 | 1 | 5 | 11 |
| | Meat & fish | 1 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 15 |
| | Vegetable & fruit | 0 | 3 | 2 | 1 | 5 | 6 | 17 |
| | Sauce & dressing | 0 | 0 | 2 | 3 | 7 | 20 | 32 |
| | Soup & stock | 0 | 1 | 1 | 0 | 6 | 5 | 13 |
| | Rice cake & Hangwa | 0 | 0 | 3 | 1 | 4 | 14 | 22 |
| | Noodles & flour meals | 0 | 1 | 2 | 0 | 3 | 2 | 8 |
| | Confectionery & bread | 2 | 8 | 9 | 3 | 9 | 19 | 50 |
| | Drinks, alcohol, coffee, etc. | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 3 | 7 |
| Food styling | Carving and table decoration, food coordination | 0 | 0 | 1 | 2 | 10 | 6 | 19 |
| Total(%) | | 101 | 120 | 32 | 23 | 63 | 107 | 446(100.0) |
| Numbers of annual average | | 2.0 | 7.3 | 10.7 | 7.0 | 22.0 | 34.3 | 13.9 |

관련하여 바람직한 현상이라고 생각된다.

영양'이 16편(15.2%)으로 나타났다.

3) 식품영역

식품영역은 <Table 3>과 같이 식품일반, 식품 분석, 식품저장, 식품위생 등 5개 주제로 구분하였으며, 이들 주제를 다시 세분하여 총 6개 항목으로 구분하였다. 18년간 모두 105편으로 연평균 5.8편의 논문이 수록되었다. 주제별로는 '식품분석'에 관한 연구가 37편(35.2%)으로 가장 많고, 이어서 '식품가공 및 저장'이 25편(23.8%), '식품

4) 기타 영역

기타 영역은 <Table 4>와 같이 식문화와 관광일반의 2개 주제로 구분하였으며, 이들 주제를 다시 세분하여 총 7개 항목으로 구분하였다. 18년간 모두 104편으로 연평균 5.8편의 논문이 수록되었다. 주제별로는 식문화의 '한국 음식문화'에 관한 연구가 39편(37.5%)으로 가장 많고, 이어서 '식생활'이 26편(25.0%), 식문화 일반 21편(20.2%)으로

〈Table 3〉 The number of papers according to the themes in the food area

| Research theme | | Year | | | | | | Total(%) |
|---------------------------|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------------|
| | | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | |
| General food | General food | 0 | 1 | 0 | 4 | 3 | 1 | 9 |
| Food analysis | Food analysis | 0 | 2 | 9 | 8 | 10 | 9 | 37 |
| Food processing | Food processing & storage | 2 | 1 | 4 | 6 | 3 | 9 | 25 |
| Food nutrition | Food nutrition | 1 | 4 | 2 | 2 | 4 | 3 | 16 |
| Food sanitation | General food sanitation | 0 | 1 | 2 | 2 | 5 | 5 | 15 |
| | Food wastes | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| Total(%) | | 98 | 107 | 18 | 26 | 32 | 37 | 318(100.0) |
| Numbers of annual average | | 1.0 | 3.3 | 5.7 | 7.7 | 8.3 | 9.0 | 5.8 |

〈Table 4〉 The number of papers according to the themes in other areas

| Research theme | Year | Year | | | | | | Total(%) |
|---------------------------|---------------------------------------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|------------|
| | | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | |
| Food culture | General food culture | 1 | 1 | 3 | 2 | 12 | 2 | 21 |
| | Korean food culture | 0 | 6 | 3 | 8 | 11 | 11 | 39 |
| | Globalization of Hansik (Korean food) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 |
| | Foreign food culture | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| | Dietary life | 0 | 0 | 2 | 6 | 7 | 11 | 26 |
| Tourism | Tourism education | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Tourist behavior & recognition | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| | Tour packages & travel services | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| Total(%) | | 96 | 106 | 13 | 20 | 38 | 41 | 314(100.0) |
| Numbers of annual average | | (1.0) | (8.7) | (13.5) | (15.4) | (30.7) | (30.7) | |
| | | 0.3 | 3.0 | 4.7 | 5.3 | 10.7 | 10.7 | 5.8 |

나타났다. 여기서 기타 영역 가운데 관광일반에 분류된 논문 9편은 식품이나 조리, 외식 등과는 거의 연관성이 없는 ‘관광학’ 관련 분야에 대한 논문이다.

예를 들면, 1998년도에 “강원도 관광자원 개발의 개선방안에 관한 연구”, 2001년도에 “여행사와 관련 기업, 협력, 갈등, 경쟁관계에 관한 연구”, “국외여행상품 비수기 극복방안 연구”, “대학에서 관광교육제도의 OJT 프로그램 개발에 관한 연구”, 2005년도에 “고속도로휴게소 아웃소싱”, 2009년도에 “호텔종사원의 팀에 대한 인식”, 2012년도에 “리조트고객의 소비가치와 고객만족” 등의 논문은 관광학 분야에 해당되며, 이 학회지의 취지에는 거의 부합되지 않는 논문이라고 생각된다. 물론 관광분야와 외식조리 분야가 연관성은 높지만 현실적으로 엄연히 별개의 학문으로 존재하고 있다.

3. 연구재료·종류별

〈Table 5〉은 앞서 분석한 외식영역, 조리영역, 식품영역에 해당하는 논문가운데 연구에 사용된 재료나 종류를 바탕으로 하고 있는 288편을 추출하여 이것을 크게 ① 발효식품, ② 육류·어류, ③ 채소·과일, ④ 소스·드레싱, ⑤ 수프·육수, ⑥ 병과·한과, ⑦ 국수·면류, ⑧ 제과·제빵, ⑨ 음료·술·커피의 9개 분야로 구분하여 조사한 것이다. 이

가운데 제과·제빵에 관한 연구가 67편(23.3%)으로 가장 많고, 이어서 소스·드레싱 38편(13.2%), 채소·과일 36편(12.5%), 발효식품 35편(12.5%)으로 나타났다. 또한 이러한 연구의 대부분은 조리영역과 식품영역에서 이루어지며, 각각 172편(59.8%), 66편(22.9%)을 차지하고 있다. 여기에 대한 자세한 내용은 아래와 같다.

1) 발효식품의 연구현황

발효식품 관련 논문은 총 35편(12.2%)이며, 이는 다시 외식영역 8편, 조리영역 11편, 식품영역 16편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 김치, 동치미, 깍두기, 나박김치, 양파김치, 묵은지요리, 마늘장아찌, 새송이버섯장아찌, 멸치젓, 황석어젓, 된장, 청국장, 치즈, 요구르트, 고추장 등이다. 이 가운데 특히 김치에는 송화, 고추냉이, 솔잎, 녹차, 허브 등이 첨가재료로 사용되었으며, 멸치젓에는 마늘, 황석어젓에는 키토산, 청국장에는 소립콩, 요구르트에는 북분자와 산수유, 고추장에는 고수, 대추, 콩가루, 두부 등이 첨가재료로 사용되었다.

2) 육류·어류의 연구현황

육류·어류 관련 논문은 총 24편(8.3%)이며, 이는 다시 외식영역 1편, 조리영역 15편, 식품영역 8편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체

〈Table 5〉 The number of papers according to the research material and topics

| Research material and topics | | Year | | | | | | Total(%) |
|-------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|------------|
| | | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | |
| Fermented food | Foodservice | 0 | 2 | 0 | 3 | 2 | 1 | 8 |
| | Culinary arts | 1 | 0 | 3 | 1 | 1 | 5 | 11 |
| | Food | 0 | 0 | 2 | 8 | 4 | 2 | 16 |
| Meat & fish | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | Culinary arts | 1 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 15 |
| | Food | 0 | 0 | 3 | 1 | 3 | 1 | 8 |
| Vegetable & fruit | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 2 | 5 |
| | Culinary arts | 0 | 3 | 2 | 1 | 5 | 6 | 17 |
| | Food | 0 | 0 | 3 | 1 | 8 | 2 | 14 |
| Sauce & dressing | Foodservice | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| | Culinary arts | 0 | 0 | 2 | 3 | 7 | 20 | 32 |
| | Food | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 4 |
| Soup & stock | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| | Culinary arts | 0 | 1 | 1 | 0 | 6 | 5 | 13 |
| | Food | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Rice cake & Hangwa | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 3 |
| | Culinary arts | 0 | 0 | 3 | 1 | 3 | 14 | 21 |
| | Food | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 7 | 10 |
| Noodles & flour meals | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Culinary arts | 0 | 1 | 2 | 0 | 3 | 2 | 8 |
| | Food | 0 | 0 | 2 | 1 | 0 | 2 | 5 |
| Confectionery & bread | Foodservice | 2 | 1 | 2 | 4 | 3 | 0 | 12 |
| | Culinary arts | 2 | 8 | 9 | 3 | 9 | 19 | 50 |
| | Food | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| Drinks, alcohol, coffee, etc. | Foodservice | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 9 | 16 |
| | Culinary arts | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 3 | 7 |
| | Food | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| Subtotal | Foodservice | 3 | 3 | 2 | 13 | 15 | 12 | 18(6.3) |
| | Culinary arts | 4 | 15 | 25 | 13 | 38 | 77 | 172(59.8) |
| | Food | 1 | 4 | 13 | 11 | 18 | 19 | 66(22.9) |
| Total(%) | | 103 (2.8) | 121 (8.3) | 41 (13.9) | 41 (12.8) | 78 (24.7) | 116 (37.5) | 500(100.0) |
| Numbers of annual average | | 2.7 | 8.0 | 13.3 | 12.3 | 23.7 | 36.0 | 16.0 |

적으로 살펴보면 닭고기, 닭고기육포, 쇠고기, 짐갈비, 등심스테이크, 돈육, 돈가스, 콜라겐, 고등어, 생선국, 어육패티, 복어육, 진미채(오징어), 어묵 등이다. 이 가운데 특히 닭고기에는 해동피와 갈근, 닭고기육포에는 배, 파인애플, 키위 등이 첨가재료로 사용되었으며, 쇠고기에는 능이버섯, 돈가스에는 김치, 파무침, 파인애플, 콜라겐에는 돈피와 닭발껍질, 고등어에는 로즈마리 추출물과 허브용액, 어육패티에는 대두, 어묵에는 마 등이 첨가재료로 사용되었다.

3) 채소·과일의 연구현황

채소·과일 관련 논문은 총 36편(12.5%)이며, 이는 다시 외식영역 5편, 조리영역 17편, 식품영역 14편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 감자, 청포묵, 두부, 돌나물, 비빔밥, 파전, 감귤, 영귤, 마, 매실, 머루, 석류, 오디, 영경귀, 우리 밀, 토마토, 포도, 콩나물, 쑥, 겨자, 차조기, 마늘, 양파, 대나무, 송이버섯, 노루궁뎅이버섯, 표고버섯 등이다. 이 가운데 특히 식품의 종류에 따라 첨가 재료로 사용된 것은 청포묵

을 주제로 하여 연근가루를 첨가 재료로 사용한 것 외에는 나타나지 않았다.

4) 소스·드레싱의 연구현황

소스·드레싱 관련 논문은 총 39편(13.2%)이며, 이는 다시 외식영역 2편, 조리영역 33편, 식품영역 4편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 드레싱에는 고추드레싱, 샐러드드레싱, 마요네즈드레싱, 요구르트드레싱 등이 있으며, 소스에는 고추장소스, 데리야끼소스, 브라운소스, 데미그라스소스, 폭립소스, 베샤멜소스, 불고기소스, 된장소스, 닭갈비소스, 매생이소스, 한식소스, 아메리칸소스 등이 있다. 이 가운데 특히 샐러드드레싱에는 닭발껍질, 마요네즈드레싱에는 식초, 요구르트드레싱에는 블루베리가 첨가재료로 사용되었으며, 일반 소스에는 새우, 게, 바다가재, 파프리카, 고추장소스에는 석류, 데리야끼소스에는 새우와 대추, 브라운소스에는 닭뼈, 주박, 썩, 홍국과우더, 함초 등이 첨가재료로 사용되었다. 그리고 데미그라스소스에는 오미자, 송이버섯, 양송이, 루(roux), 베샤멜소스에는 청국장, 불고기소스에는 오미자, 당귀, 매실, 된장소스에는 호두와 참깨, 닭갈비소스에는 토마토 등이 첨가재료로 사용되었다.

5) 수프·육수의 연구현황

수프·육수 관련 논문은 총 15편(5.2%)이며, 이는 다시 외식영역 1편, 조리영역 13편, 식품영역 1편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 수프에는 호박크림수프, 호박수프, 크림수프, 홍게크림수프, 타락죽(수프) 등이 있으며, 육수에는 냉면육수, 생선육수, 대게육수, 양육수, 닭육수 등이 있다. 이 가운데 특히 호박크림수프에는 쌀가루, 크림수프에는 석류, 홍게크림수프에는 참마와 감자 등이 첨가재료로 사용되었으며, 타락죽에는 인삼, 일반 육수에는 돼지뼈, 냉면육수에는 유기산, 생선육수에는 백포도주, 닭육수에는 토마토 등이 첨가재료로 사용되었다.

6) 병과·한과의 연구현황

병과·한과 관련 논문은 총 34편(11.8%)이며, 이는 다시 외식영역 3편, 조리영역 21편, 식품영역 10편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 떡, 가래떡, 설기떡, 두텁떡, 상화병, 절편, 증편, 포도편, 산사편, 강정, 다식, 쌀다식, 진말다식, 콩다식, 한과, 약과, 약밥 등이다. 이 가운데 특히 가래떡에는 미강, 설기떡에는 고구마, 댓잎 탈지대두, 청국장, 돼지감자, 깻잎, 우유, 강황, 아카리쿠스버섯 등이 첨가재료로 사용되었으며, 두텁떡에는 썩, 상화병에는 밀배아, 절편에는 타피오카, 증편에는 와인, 산사편에는 산사, 강정에는 빵잎, 다식에는 갈근, 진말다식에는 강황과 노루궁뎅이버섯, 콩다식에는 댓잎과 도라지 약밥에는 대추 등이 첨가재료로 사용되었다.

7) 국수·면류의 연구현황

국수·면류 관련 논문은 총 13편(4.5%)이며, 이는 다시 조리영역 8편, 식품영역 5편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 국수, 쌀국수, 건면, 생면, 잡채 등이며, 이 가운데 특히 국수에는 현미, 김치, 고구마, 홍삼 등이 첨가재료로 사용되었고, 쌀국수에는 홍삼과 빵잎, 건면에는 솔잎향미유, 생면에는 톳, 석류외피, 들깻잎 등이 사용되었다.

8) 제과·제빵의 연구현황

제과·제빵 관련 논문은 총 67편(23.3%)이며, 이는 다시 외식영역 12편, 조리영역 47편, 식품영역 5편으로 세분된다. 이들 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 제과, 제빵, 스펀지케이크, 머핀, 피자 등이며, 이 가운데 특히 제과에는 당귀, 녹차, 홍삼, 강황, 쌀가루, 치즈 등이 첨가재료로 사용되었다. 그리고 제빵에는 감초, 감귤, 발효대두유, 칼슘, 콩식이섬유, 키토산, 홍국, 유근피, 유백피, 김치, 효모, 자건 톳, 탈지대두, 사위종, 고아미, 유청발효물, 들깻잎, 청국장, 표고버섯, 찹흑미, 흑마늘, 흑미, 녹차, 한약재(청폐사간탕), β

-Glucan, sourdough 등이 첨가재료로 사용되었으며, 스펀지케이크에는 천마, 감잎, 당알코올, 머핀에는 트레할로스, 자일리톨, 오디, 생강, 피자에는 오레가노와 김치 등이 첨가재료로 사용되었다.

논문에서만 사용되었다.

9) 음료·술·커피의 연구현황

음료·술·커피 관련 논문은 총 26편(9.0%)이며, 이는 다시 외식영역 16편, 조리영역 7편, 식품영역 3편으로 세분된다. 앞서 살펴본 다른 연구 주제에 비해 외식영역이 상대적으로 가장 많으며, 여기에는 ‘와인’과 ‘커피’에 대한 소비자 연구가 대부분으로 차지하고 있다. 또한 음료·술·커피 관련 논문의 주제를 보다 구체적으로 살펴보면 식혜, 녹차, 과일차, 노니음료, 머루주스, 생맥산, 와인, 백포도주, 막걸리(탁주), 커피 등이다. 이 가운데 특히 식혜에는 오디, 노니음료에는 홍삼, 복분자, 석류 등이 첨가재료로 사용되었다.

한편 이러한 첨가재료들을 분석한 결과 식품조리의 첨가재료로 가장 많이 사용된 것은 각종 버섯(노루궁뎅이, 능이, 송이, 아카리쿠스, 양송이, 표고)으로 총 6편의 논문에서 사용되었으며, 이어서 김치와 홍삼(인삼 포함)이 각각 5편, 석류 4편, 강황, 고구마, 녹차, 대추, 청국장, 깻잎이 각각 3편이었다. 그 외 대부분의 재료들은 1~2편씩의

4. 연구대상·기관별

<Table 6>은 앞서 분석한 <Table 1>~<Table 4>에서 연구대상이나 기관, 업체 등을 바탕으로 하고 있는 논문 366편을 추출하여 이것을 크게 ① 호텔·관광호텔·특급호텔, ② 식당·레스토랑, ③ 학교(초·등·고)·유치원, ④ 대학·대학교, ⑤ 학원·직업학교, ⑥ 외식업체·외식프랜차이즈, ⑦ 병원·군대·실버타운·가정, ⑧ 제과점·베이커리전문점, ⑨ 커피전문점, ⑩ 도매·소매점, ⑪ 여행사·고속도로휴게소의 11개 분야로 구분하여 조사한 것이다. 이 가운데 호텔·관광호텔·특급호텔 관련 연구가 140편(38.2%)으로 가장 많고, 이어서 식당·레스토랑이 106편(29.0%), 외식업체·외식프랜차이즈 43편(11.8%), 학교(초·등·고)·유치원 23편(6.3%)으로 나타났다. 한편 이러한 연구의 대부분은 외식영역에 해당하여 조리영역과 식품영역으로 구분할 필요가 없었다.

IV. 결 론

이 연구는 학술활동이 활발하게 진행되고 있는 The Korean Journal of Culinary Research를 대상

<Table 6> The number of papers according to the research objects and institutions

| Research objects and institutions | Year | | | | | | | Total(%) |
|--|--------------|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|------------|----------|
| | 95-97 | 98-00 | 01-03 | 04-06 | 07-09 | 10-12 | | |
| Hotel | 13 | 25 | 15 | 17 | 38 | 32 | 140(38.2) | |
| Restaurant | 1 | 6 | 19 | 17 | 34 | 29 | 106(29.0) | |
| School & kindergarten | 1 | 3 | 1 | 4 | 6 | 8 | 23(6.3) | |
| University & college | 0 | 3 | 2 | 3 | 5 | 6 | 19(5.2) | |
| Vocational school | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 4(1.1) | |
| Foodservice enterprise & food franchise | 0 | 8 | 3 | 11 | 11 | 10 | 43(11.8) | |
| Hospital, military, silver township, home etc. | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 | 1 | 7(1.9) | |
| Confectionery shop & bread shop | 0 | 1 | 1 | 3 | 1 | 0 | 6(1.6) | |
| Coffee shop | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 8 | 12(3.3) | |
| General shop & retail store | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 3(0.8) | |
| Travel agency & expressway rest area | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 3(0.8) | |
| Total(%) | 110 (4.1) | 146 (13.1) | 43 (11.8) | 65 (16.9) | 107 (27.3) | 107 (26.8) | 578(100.0) | |
| Number of annual average | 5.0 | 16.0 | 14.3 | 20.7 | 33.3 | 32.7 | 20.3 | |

으로 창간호인 1995년부터 2012년까지 18년간 수록된 1,054편의 논문 주제를 계량적으로 분석하여 외식조리 분야의 연구동향을 제시하여 학회지의 특성은 물론, 향후 외식조리 분야의 연구를 위한 기본적인 학술 정보를 연구자들에게 제시하는데 의의가 있다. 조사방법은 연구논문을 연도별, 연구주제별, 연구자료별로 나누어 연차적인 흐름과 동향을 중심으로 분석하였으며, 연구결과를 요약하면 아래와 같다.

첫째, 1995~2012까지 18년간 The Korean Journal of Culinary Research에 수록된 논문은 처음 8편으로 시작하여 2012년에는 98편으로 연평균 58.6편이 게재되었다. 발표편수의 연도별 순위는 2010년이 119편으로 가장 높았다. 그리고 최근 5년간의 논문이 511편으로 거의 50%에 달하고 있어, 수록논문의 급증은 학회의 연구활동이 활발하게 진행됨을 알 수 있다.

둘째, 이 연구의 가장 핵심이라고 할 수 있는 주제 영역의 구분은 The Korean Journal of Culinary Research의 논문투고범주를 기본으로 진행하여 조리, 외식, 식품, 기타의 4개 영역으로 구분한 다음, 수록논문의 주제 분석을 통해 다시 19개 주제, 65개 항목으로 세분하였다.

셋째, 주제 영역별 수록논문의 현황은 외식영역 595편(56.4%), 조리영역 250편(23.7%), 식품영역 105편(10.0%), 기타 영역 104편(9.9%)으로 나타났다. 그리고 외식영역에서는 마케팅관리가 170편(28.6%)으로 가장 많았고, 조리영역은 제과·제빵에 관한 연구가 50편(20.0%), 식품영역은 식품분석에 관한 연구가 37편(35.2%), 기타 영역은 한국 음식문화에 관한 연구가 39편(37.5%)으로 가장 많았다.

넷째, 연구에 사용된 재료나 종류별 분석에서는 제과·제빵에 관한 연구가 67편(23.3%)으로 가장 많고, 이어서 소스·드레싱 38편(13.2%), 채소·과일 36편(12.5%), 발효식품 35편(12.5%)으로 나타났다. 또한 이들의 연구에 나타난 첨가재료별 분석에서는 각종 버섯이 6편으로 가장 많이 사용되

었으며, 이어서 김치와 홍삼이 각각 5편, 석류 4편, 강황, 고구마, 녹차, 대추, 청국장, 깻잎이 각각 3편이었다.

다섯째, 연구논문에 사용된 연구대상이나 기관, 업체별 분석에서는 일반호텔·관광호텔·특급호텔 등 호텔과 관련된 연구가 140편(38.2%)으로 가장 많고, 이어서 식당·레스토랑이 106편(29.0%), 외식업체·외식프랜차이즈 43편(11.8%), 학교(초·중·고)·유치원 23편(6.3%)으로 나타났다.

한편 III장에서 분석한 바와 같이 The Korean Journal of Culinary Research의 논문투고 범주를 조리, 외식, 식품이라고 했지만 실제로는 외식영역이 56.4%로 높게 나타나고 있으며, 학회지명칭과 연관성이 높다고 할 수 있는 조리영역과 식품영역은 합산해도 33.7%에 불과하다. 이는 학회지의 제목에 나타난 ‘조리’라는 핵심 주제명과 상당히 거리감이 있으며, 수록된 논문이 학회지의 특성을 충분히 나타내지 못하고 있다. 그러므로 학회지에 수록되는 논문의 주제별 특성을 감안하면, The Korean Journal of Culinary Research(한국조리학회지)보다는 The Korean Journal of Foodservice & Culinary Research(한국의식조리학회지)라고 수정하는 것이 수록되는 논문의 특성과 학회지의 명칭에 좀 더 부합한다고 할 수 있다.

한글 초록

이 연구는 The Korean Journal of Culinary Research의 창간호인 1995년부터 2012년까지 18년간 수록된 1,054편에 수록된 논문의 내용을 중심으로 분석함으로써 학회지의 특성은 물론, 향후 외식조리 분야의 연구를 위한 기초자료를 제공하는데 있다. 주된 연구방법은 내용분석 방법이며, 특히 논문의 연도별 주제 분석, 연구주제별, 연구에 사용된 재료별, 연구대상별로 흐름을 분석하는데 중점을 두었다. 수록된 논문은 연평균 58.6편으로 나타났으며, 최근 5년간의 논문이 511편으로 거의 50%에 달하고 있어 수록논문이 급

증하고 있다. 또한 연구주제 영역은 외식, 조리, 식품, 기타의 4개 영역으로 구분한 다음, 수록논문의 주제 분석을 통해 다시 19개 주제, 65개 항목으로 세분하였으며, 주제영역별 현황은 외식영역 595편(56.4%), 조리영역 250편(23.7%), 식품영역 105편(10.0%), 기타 영역 104편(9.9%)으로 나타났다. 연구에 사용된 재료나 종류별 분석에서는 제과·제빵에 관한 연구가 67편(23.3%)으로 가장 많고, 소스·드레싱 38편(13.2%), 채소·과일 36편(12.5%), 발효식품 35편(12.5%)으로 나타났다. 첨가재료별 분석에서는 각종 버섯, 김치, 홍삼, 석류 등이 비교적 많이 사용되었다. 연구대상이나 기관, 업체별 분석에서는 호텔·관광호텔·특급호텔 관련 연구가 140편(38.2%)으로 가장 많고, 식당·레스토랑이 106편(29.0%), 외식업체·외식프랜차이즈 43편(11.8%)으로 나타났다.

분석결과를 살펴보면 『The Korean Journal of Culinary Research』의 수록 논문이 현재 학회지명칭과 연관성이 높다고 할 수 있는 조리영역과 식품영역은 합산해도 33.7%에 불과하며, 외식영역이 56.4%이다. 따라서 이를 고려하면, 『The Korean Journal of Foodservice & Culinary Research』라고 수정하는 것이 수록되는 논문의 특성과 학회지의 명칭에 좀 더 부합한다고 할 수 있다.

참고문헌

- 김숙희·김이수 (2003) 조리영양학, 대왕사, 11-14, 서울
- 박영선 (2005) 조리과학, 효일, 10, 서울
- 신재영·선동규·김의근 (1995) 외식사업경영론, 백산출판사, 3-11, 서울
- 안대희·안광호 (2002) 외식사업, 기문사, 5-8, 서울
- 정용주 (2011) 외식경영론, 수정판. 백산출판사, 5-11, 서울
- 정현숙·정외숙·임효진·박춘란 (1998) 새로운 조리과학, 지구문화사, 12-14, 서울
- <http://www.culinary.re.kr>, Accessed July 10. 2013.
- Kim KY (2005). A Study on the interdisciplinary citation patternship. *The Korean Journal of Culinary Res.* 11(3):1-17
- Kim HS (2004). A study on the trend of researches in food and culture from 1990 to 2003. *Korean J Food Culture* 19(3):295-312
- Lee MK, Rhee KK, Kim JK, Kim SM, Jeong JW, Jang DJ (2007). A survey of research papers on Korean Kimchi and R&D trends. *Korean J Food Culture* 22(1):104-114
- Chong, YK, Jung WH & Kim YG (2007) Research trends regarding foodservice management : review of *Journal of Foodservice Management Society of Korea* 10(2):73-91
- Jung HS, Song MK, Lee SL & Yoon HH (2009). Research trends in the service quality of Korean restaurants: centering on the researches in academic journals from 2000 to 2008. *The Korean Journal of Culinary Res.* 15(3):356-372
- Koo SJ (2001). The future prospect of food & cookery science of Korea. *Korean J. Soc. Food & Cookery Sci.* 17(2):165-194
- Kwon YS, Hong WS (2010). Trend analysis of food coordination-related studies conducted from 2000 to 2008. *The Korean Journal of Culinary Res.* 16(3):218-236
- Lee SH, Na TK (2006). Analysis on the trend of menu-related research. *The Korean Journal of Culinary Res.* 12(1):126-143
- Min KH (2009). Analysis of academic research trends pertaining to globalization of Korean food. *Korean J. Soc. Food & Cookery Sci.* 25(5):606-618
- Na TK, Lee SH & Park IS (2004). A study on trend analysis in hospitality-related study. *The Korean Journal of Culinary Res.* 10(3): 155-170

2013년 08월 05일 접수
2013년 11월 30일 1차 논문수정
2013년 12월 15일 2차 논문수정
2014년 01월 15일 3차 논문수정
2014년 01월 30일 논문게재확정