



## 종합편성채널 식생활관련 프로그램의 식품영양정보 분석 - 전문가 출연자를 중심으로 -

김순미<sup>1,\*</sup> · 이선용<sup>2</sup>

<sup>1</sup>가천대학교 식품영양학과, <sup>2</sup>한국소비자연맹

### Analysis of Food and Nutrition Information of Diet-related Programs in Comprehensive Programming Channels: Focus on Professional Panelists

Soon Mi Kim<sup>1,\*</sup>, Sunyong Lee<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of Food & Nutrition, Gachon University

<sup>2</sup>Consumers Union of Korea

#### Abstract

We analyzed information provided by diet-related programs of comprehensive programming channels and the relationship between composition of professional panelists and quality of provided information. We selected 82 items among eight programs by MBN, JTBC, and TV chosun. All 82 items provided information about food & nutrition and health & disease, but only 32 items (39.0%) and 35 items (42.7%) provided information on food culture and food safety, respectively. Among the food ingredients, phytochemicals (81.7%) were the most frequently mentioned, and the contents of functional ingredients occupied a large part. The inappropriate information on programs were broadcast on an average of 1.2 episodes per program, and the most pointed out item was information that could confuse viewers with drugs (29.3%). Among the professional panelists, medical doctors (38.9%) and Oriental medicine doctors (16.6%) had the highest number of appearances, and professors of food & nutrition constituted only 7.1%. However, the increase in the number of appearances of professors showed a positive effect on the quality of program information. Contents focused on balanced nutrient intake and dietary culture of Korea should be increased rather than focusing on the function of each nutrient in comprehensive programming channels.

**Key Words :** Comprehensive programming channels, diet-related programs, program monitoring, informations of food and nutrition, professional panelists

#### 1. 서 론

생활수준이 향상되고 평균수명이 늘어남에 따라 건강관리는 모든 국민의 주요 관심사가 되었다. 통계청 자료에 따르면 2014년 현재 우리나라 국민의 기대수명과 건강수명은 각각 82세와 66세로 평균 16년 동안을 건강을 잃은 상태에서 살게 된다. 이 기간은 우리보다 먼저 고령사회에 들어선 일본과 비교해 2배 정도 긴 기간으로(일본 국민의 평균수명 84세, 건강수명 76세) (Maeilsinmun 2016), 건강관리는 개인적인 차원에서 뿐 아니라 국가 정책적으로도 주요 관심사가 되었다.

건강관리에 대한 높은 관심과 더불어 식생활에 대한 다양한 정보가 생산, 유통, 소비되고 재생산되고 있다. 정보전달

의 측면에서 영향력이 가장 큰 TV 방송사를 역시 국민들의 건강과 식생활에 대한 관심증가에 부응하여 일정 수준의 전문성과 오락성을 가미한 건강관련 프로그램의 공급에 적극적이다(Jung 2016). 소비자들의 TV 건강 오락프로그램에 대한 만족도와 신뢰도는 비교적 높은 편이며, 특히 노인들은 TV에서 얻은 정보를 현실에서 실천하는 경우가 많다(Park et al. 2003; Lee & Park 2011). 건강관련 정보 프로그램의 상당 부분은 식생활과 관련된 내용으로 구성되어 있어 국민들의 식품과 건강에 대한 지식수준을 전반적으로 향상시키는 등 많은 순기능을 한다. 즉, 식품과 영양성분, 건강과 식사요법, 음식과 요리, 비만 및 다이어트 등에 대한 유익한 정보들을 제공하고, 잘못된 식생활과 위생질병에 대한 경각심을 갖게 하거나 우리 식품의 우수성을 알림으로써 무분별한 수

\*Corresponding author: Soon Mi Kim, Department of Food and Nutrition, Gachon University, 1342 Seongnamdaero, Sujung-gu, Seongnam-si, Gyunggi-do, Korea Tel: 82-31-750-5967 Fax: 82-31-750-5974 E-mail: soonmik@gachon.ac.kr

입식품에 대한 선호 현상을 바로잡아 주는 등의 긍정적 효과가 있다. 그러나 이와 함께 건강 및 식생활 관련 TV 프로그램의 정확성과 균형성, 공정성의 문제 또한 끊임없이 지적되어 왔다(Lee & Lee 1998a; Lee & Lee 1998b; Ryu et al. 2011). Park(2016)은 건강의료정보 프로그램의 특성상 오락적인 재미를 위해 객관적인 정보의 전달보다는 일반인의 체험사례를 마치 과학적 검증을 거친 지식이나 사실처럼 전달될 수 있는 한계를 나타낼 수 있음을 지적하였다.

이와 같은 건강관련 방송의 부정적 사례는 최근 종합편성채널의 등장으로 가속화되었다. 종합편성채널은 2009년 7월 방송법 개정으로 2011년 12월 1일 개국한 TV 조선(조선일보), JTBC(중앙일보), 채널A(동아일보) 및 MBN(매일경제방송) 등 4개 방송이다. Song(2016)에 따르면 2015년 종합편성채널의 주시청시간대 평균 가구점유율 합은 9.93%로 지상파 4채널을 합한 64.06%에 비해 낮지만 2012년 이후 지상파의 비율은 지속적으로 감소하는 반면 중편채널은 지속적으로 증가하는 추세이다. 주 시청자 층이 50대 이상의 중장년인 종합편성채널은 이들의 주요 관심사인 건강의료정보를 핵심 콘텐츠로 하는 프로그램의 개발에 초점을 맞추고 있다(Jung 2015). 그러나 방송통신심의위원회의 위반 사례를 보면 종합편성채널의 건강관련 프로그램이 심의규정 제42조의 료행위 등)를 위반한 사례가 전체의 88.5%, 심의규정 제42조의 제5항<sup>1)</sup>을 위반한 경우가 전체 67.9%로(Kim 2016) 나타났으며 종합편성채널을 통한 전문성과 정확성이 결여된 식생활정보의 확산은 사회문제로 부각 되고 있다. 또한 이들 방송을 통해 생산된 정보는 발달된 IT환경을 기반으로 일반 소비자의 시각에서 가공되어 빠르게 확대 재생산되고 있으므로 부정확한 식생활정보가 국민의 건강을 포함한 유무형적 피해를 초래할 수 있다. 따라서 이러한 피해를 방지하기 위해서 방송을 통해 유통되는 식생활 정보 현황을 파악하고 문제점을 분석하여야 할 필요성이 대두되었다.

이런 관심 하에서 본 연구는 아래와 같은 목적으로 연구를 진행하였다.

1. 종합편성채널의 식생활관련 방송을 모니터링 하여 식생활관련 프로그램이 제공하는 정보의 순기능과 함께 역기능을 분석하고자 하였다. 종합편성채널은 현재 정규방송보다 시청률이 낮지만 24시간 방송과 콘텐츠 반복 송출이라는 특징 때문에 일반 소비자에게 노출되는 기회가 비교적 많은 편이고 이에 따른 영향력도 크다. 따라서 종합편성채널을 대상으로 건강관련프로그램에서 전파하는 식생활관련 정보를 분석하여 그 순기능과 역기능을 살펴보고자 한다.

2. 식생활관련 방송의 내용과 전문가 출연진과의 연관성을 살펴보고자 하였다. 시청자들의 건강프로그램에 대한 신뢰도

에 가장 큰 영향을 미치는 요인 중의 하나는 전문가의 출연 여부이다(Park et al. 2003). Kim(2016)은 시청자들은 의사가 직접 소개하는 내용을 보다 쉽게 믿으므로 이를 행동으로 옮길 가능성이 높다고 지적하였다. 그러므로 전문성과 정확성이 요구되는 건강정보 프로그램에서 가장 중요한 요소는 방송에 출연하는 의사들의 전문성과 윤리성이다(Jeon et al. 2013). 이에 대해 의사협회는 병원 홍보 및 마케팅을 위해 방송에 출연하거나 이 과정에서 대중적 인지도를 획득하여 방송인이 되어가는 의사, 건강기능식품 사업에 참여하여 방송에서 공세적으로 제품을 홍보하는 의사 및 건강기능식품의 효능이나 대체의학에 대한 강력한 신뢰를 가진 의사들을 “쇼닥터”로 정의하였으며, 2015년 3월에 ‘의사방송출연가이드라인’을 마련하여 신뢰도를 높이고자 하였다(Shin 2015; Park 2016). 따라서 ‘의사방송출연가이드라인’ 제정 이후의 프로그램을 대상으로 방송에 출연한 전문가의 특성과 내용의 순기능과 역기능의 연관성을 살펴보고자 한다.

3. 이를 기반으로 종합편성채널이 국민 건강 및 식생활 관련 의식 수준의 향상을 위한 프로그램 제작에 도움이 될 올바른 방향을 제안해 보고자 하였다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 채널 선정 및 모니터링 기간

본 연구는 모니터링을 시작한 시점인 2015년 5월에 4개 종합편성채널에서 방영하고 있는 건강관련 프로그램 중 식생활과 관련성이 높은 3개 채널의 8개 프로그램을 선정하였으며 같은 해 9월 까지 방영된 내용 중 관련성이 높은 82개의 방송분의 모니터링 결과를 분석하였다<Table 1>. 8개의 프로그램 중 MBN의 4개 프로그램은 모두 예능 영역으로, JTBC와 TV 조선의 프로그램은 교양 영역으로 분류되었다.

### 2. 방송 모니터링 및 분석 방법

#### 1) 모니터링 방법

모니터링은 <Figure 1>과 같은 순서로 진행되었다. 1차 모니터링은 일반시청자들이 TV에서 제공되는 정보를 어떻게 받아들이는지를 알기위해 실시하였다. 전문가들의 정보획득 방식과 일반인들의 정보획득방식에는 차이가 있을 수 있다. 식품관련 정보의 순기능과 역기능을 파악하기 위해서 수용자 측면에서 어떻게 정보를 받아들이는지를 파악하는 것이 중요하다. 이를 위해 식품과 영양에 대한 전문적인 지식이 없는 소비자단체 활동모니터 10명(사회학 전공 4명, 신문방송학 전공 1명 및 소비자학 전공 5명)을 대상으로 모니터링 방법 교육을 통해 2인 1조로 각 방송 편당 주요 주장, 영양 분석, 배경지식정보, 전문가의 주장 내용과 모니터의 의견을 작성하도록 하였다. 작성방법은 해당 방송을 3회 이상 본 후 중요정보를 화면으로 캡처하고 글로서 작성하는 것이다 이는 시각적으로 본 정보와 청각과 논리로 이해한 정보를 파

1) 심의규정 제42조의 제5항; 방송은 식품·건강기능식품을 다룰 때에는 의약품과 혼동되지 않도록 그 효능·효과의 표현에 신중을 기하여야 하며, 과학적으로 검증되지 않은 특정한 체험 사례를 다룰 때에는 일반화시키지 않도록 신중을 기하여야 한다.

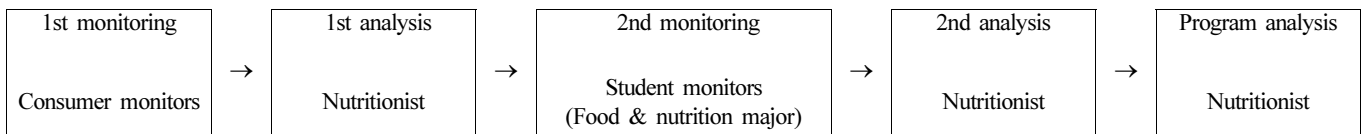
<Table 1> Diet-related program schedule in general programming channels

Channel	Program	Area	Viewing rate (%)	Time schedule	Monitoring term	N	Total N(%)
MBN	A	I <sup>1)</sup>	4.836 <sup>3)</sup>	Sunday 23:00-24:00	5.10~9.20	16	47 (57.3)
	B	I	3.276	Tuesday 23:00-24:00	6.02~8.18	8	
	C	I	2.947	Monday 23:00-24:00	5.18~9.07	6	
	D	I	2.289	Sunday 21:40-23:00	5.10~9.20	17	
JTBC	E	E <sup>2)</sup>	3.561	Sunday 23:00-24:00	5.17~8.30	10	27 (32.9)
	F	E	0.672	Saturday 08:00-09:00	4.11~9.12	17	
TV Chosun	G	E	4.907	Sunday 23:00-24:00	5.10~6.13	5	8 (9.8)
	H	E	1.647	Friday 21:50-10:50	5.09~8.20	3	
Total		-	-	-	-	82	82(100)

<sup>1)</sup>I: the program classified in the infotainment area

<sup>2)</sup>E: the program classified in the educational area

<sup>3)</sup>Data of Neilson Korea. Referred the viewing rate on August 9, 2015 and the highest one for the ended programs.



<Figure 1> Protocol for the program analysis

악하기 위함이다. 두 번째 단계는 식품영양 전문가를 통한 1차 분석으로 일반인의 모니터링자료를 바탕으로 내용 분석을 위한 분류 근거를 마련하는 과정이 진행되었다. 내용 분석은 대분류로써 식품과 영양소, 음식과 요리, 식생활 문화, 식품 안전, 식품의 건강 증진 기능을 표시하였으며 이와 함께 프로그램의 긍정적 정보와 부적절한 정보를 서술하는 형식으로 진행되었다. 각각의 대분류 항목은 방송에서 언급된 내용을 기준으로 소분류 항목으로 구분하였다. 3단계로 식품영양학과 전공 3~4학년 학생 25명을 대상으로 2차 모니터링을 진행하였다. 모니터링 교육은 각각의 대분류 항목 및 소분류 항목에 대한 분류체계와 함께 분석을 위한 가이드라인을 제시하였고, 방송 모니터링 후 1차 분석 작업 결과를 수정 보충하도록 하였다. 그 결과물인 2차 분석 작업 결과를 전체 프로그램 내용 분석의 자료로 활용하였다.

2) 자료 분석

자료 분석을 위해서 방송 내용을 식품과 영양소, 음식과 요리, 식품의 건강 증진 기능, 식생활 문화 및 식품 안전으로 크게 분류한 후 이를 다시 세부항목으로 구분하여 언급된 내용을 해당 항목에 기입하였다. 이들 항목 중 식품과 영양소, 음식과 요리 및 식품의 건강 증진 기능은 별도의 분석을 하였으나, 식생활 문화 및 식품 안전의 세부항목은 방송 내용 평가 부분인 긍정적 정보에 포함시켜 진행하였다.

이들 결과는 모니터링을 진행한 82편의 방송 각각에 대해 분석하였으며, 동일한 방송에서는 해당 내용이 여러 번 반복

된 경우라도 1회로 분석하였다. 따라서 한 편의 방송에 부적절한 내용이 여러 번 소개된 경우나 한 번 소개된 경우도 동일하게 1회로 간주하여 부적절한 내용의 심각성의 정도가 구분되지 않아 결과에서 제시한 분석 횟수가 방송에 소개된 정보의 양과 질의 절대적인 차이를 비교하지 못한다는 제한점이 있다.

한편, 전문가 출연자는 일반인 또는 사례자 등을 제외하고 프로그램을 위해 방송에 출연하거나 자문을 위해 인터뷰를 진행한 전문가 전원을 대상으로 분석하였다. 전문가 분류는 방송에 소개된 이름과 직업, 소속과 인터넷 검색을 통해 실시하였다.

각각의 결과는 전문가 출연자의 구성을 제외하고는 해당 프로그램에서 언급된 편수와 함께 각 프로그램의 전체 모니터링 편당 해당 내용이 언급된 편의 백분율로 나타내었다. 전문가 출연자 결과는 프로그램별 출연한 전체 해당 전문가의 출연횟수와 함께 동일인의 출연정도를 보기 위해 개인별 출연자의 수를 제시하였다.

통계처리를 위한 자료는 각 프로그램별 모니터링을 실시한 편수가 다르므로 전체 모니터링 편수에서 해당 내용이 언급된 편수의 백분율을 이용하였다. 각 프로그램 간의 해당 속성을 알아보기 위해서 교차분석을 실시하였고, 각 분야 전문가 출연자의 출연횟수와 긍정적 정보와 부적절한 정보 사이의 관련성 검증을 위하여 상관분석을 실시하였다. 통계처리는 SPSS 21.0 (IBM-SPSS Inc, Chicago, Ill, U.S.A.) 프로그램을 사용하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 모니터링 프로그램의 특성

Park(2016)은 건강의료정보 프로그램의 유형은 교양형, 오락형, 인포테인먼트(infotainment) 및 혼합형으로 구분할 수 있으며, 전문적인 내용을 전달하면서도 시청률이 높은 인포테인먼트형 방송이 건강의료정보 프로그램이 지향해야 할 바람직한 방향이라 제시하였다. 그러나 교양형과 인포테인먼트의 중간 또는 인포테인먼트와 오락형의 중간형태가 주를 이루는 지상파 방송의 건강의료정보 프로그램과 달리 지상파에 비해 시청률이 떨어지는 종합편성채널은 혼합형과 오락형의 중간 형태가 많은 편이라 지적한 바 있다. 모니터링을 진행한 8개 프로그램 중 MBN의 4개 프로그램은 모두 예능 영역으로, JTBC와 TV 조선의 각각 2개의 프로그램은 교양 영역으로 분류되었다<Table 1>. 실제로 예능 영역으로 분류된 MBN 4개 프로그램의 평균 시청률은 3.337%로 교양 영역으로 분류된 나머지 4개 프로그램의 평균 시청률인 2.697%에 비해 높은 경향을 나타내었다. 이 중 최고 시청률을 나타낸 방송은 ‘프로그램 G’(4.907%)과 ‘프로그램 A’(4.836%)였으며, 유일하게 오전시간에 방송된 프로그램 F의 시청률은 가장 낮은 0.672%를 나타냈다.

방송의 전문가 활용 방식은 전문의 패널만으로 진행되는 JTBC의 ‘프로그램 E’를 제외하고는 다양한 분야의 전문가가 출연하거나 인터뷰를 통해 전문지식을 전달하는 형태로 진행되었다.

#### 2. 식생활 관련 정보의 주제별 분석

방송에서 다룬 식품영양정보를 식품과 영양소, 음식과 요리, 식생활 문화, 식품 안전 및 건강과 질병의 5개 분야로 구분하여 분석한 결과는 <Table 2>와 같다. 식품과 영양소 및 건강과 질병은 전체 82편의 방송에서 다룬 반면 식생활 문화와 식품 안전에 대해서는 각각 32편(39.0%), 35편(42.7%)

에서 언급되어 가장 낮은 비중으로 다루어 졌음을 알 수 있었다. 음식과 요리는 53편(64.6%)에서 다루었다. 이는 본 연구와 모니터링 및 분석 방법은 다르지만 Lee & Lee(1998b)가 1993년~1997에 걸쳐 방영된 TV 프로그램의 방송기록을 토대로 분석한 연구에서 식품과 영양소, 질병, 식습관과 건강 전반, 요리, 식품위생과 안전성 순의 방송빈도를 나타내었다는 것과 유사한 결과이다. 이는 질병의 예방과 치료에 있어서 식생활의 중요성을 인식하고 있는 국민의 관심을 반영한 결과로 볼 수 있다.

#### 3. 식생활 관련 정보의 주제별 내용분포

##### 1) 식품 및 영양소

방송에서 다룬 식품의 종류를 분석하기 위하여 식사구성안(The Korean Nutrition Society 2010)을 참고하여 식품군을 18개로 구분하고, 전체 82편의 방송에서 다룬 각각의 식품을 해당 식품군으로 분류한 후 전체 모니터링 한 프로그램 편수에 대한 백분율로 표시한 결과를 <Table 3>에 나타내었다. 식품군 중 채소류와 과일류를 다룬 것이 각각 62편(75.6%)과 47편(57.3%)으로 가장 많았으나 전체 18개의 식품군 모두가 다루어졌고, 생약재와 건강기능식품도 각각 27편(33.9%)과 12편(14.6%)에서 언급되었다. 그러나 이 결과는 한 편의 방송 중 동일한 식품군에 속하는 여러 가지의 식품이 소개된 경우에도 이들 식품이 같은 식품군에 속할 경우 1편으로 분석하였으므로 소개된 식품의 절대적인 수를 나타내지는 못한다는 제한점이 있다.

방송에서 언급한 영양소와 기능성 성분을 분석한 결과는 <Table 4>와 같다. 영양소는 열량과 물을 포함하여 모든 영양소에 대한 내용이 방송되었으며, 이 중 비타민(73.1%)과 무기질(74.4%)에 대한 언급이 가장 많았다. 비타민 유사물질은 총 6회에서 언급된 타우린을 비롯해 콜린, 카르니틴, 이노시톨 및 리포산에 대한 내용도 전체 82편 중 10편(12.2%)에서 언급하였다. 반면, 열량은 국민들의 비만에 대한 높은

<Table 2> Classified issues of diet-related programs

Issues	MBN			JTBC		TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$	
	A (N=16) <sup>1)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)			H (N=3)
Food & Nutrients	16(100.0) <sup>2)</sup>	8(100.0)	6(100.0)	17(100.0)	10(100.0)	17(100.0)	5(100.0)	3(100.0)	82(100.0)	0.229 <sup>NS4)</sup>
Cuisine & Cookery	16(100.0)	3( 37.5)	2( 33.3)	13( 76.5)	3( 30.0)	10( 58.8)	4( 80.0)	2( 66.7)	53( 64.6)	
Food Culture	7( 43.8)	2( 25.0)	2( 33.3)	7( 41.2)	1( 10.0)	11( 64.7)	1( 20.0)	1( 33.3)	32( 39.0)	
Food Safety	7( 43.8)	5( 62.5)	3( 50.0)	8( 47.1)	3( 30.0)	5( 29.4)	4( 80.0)	0( 0.0)	35( 42.7)	
Health & Disease	16(100.0)	8(100.0)	6(100.0)	17(100.0)	10(100.0)	17(100.0)	5(100.0)	3(100.0)	82(100.0)	
Total	62( 3.9) <sup>3)</sup>	26( 3.3)	19( 3.2)	62( 3.7)	27( 2.7)	60( 3.5)	19( 3.8)	9( 3.0)	284( 3.5)	

<sup>1)</sup>Item number of monitored each program

<sup>2)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>3)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>4)</sup>Not significant

<Table 3> Foods discussed in diet-related programs

Foods	MBN			JTBC			TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$
	A (N=16) <sup>2)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)		
Cereals	4(25.0) <sup>3)</sup>	2(25.0)	3(50.0)	7(41.2)	2(20.0)	5(29.4)	1(20.0)	1(33.3)	25(30.5)	0.243 <sup>NS5)</sup>
Potatoes & starches	3(18.8)	0(0.0)	1(16.7)	3(17.6)	1(10.0)	1(5.9)	0(0.0)	0(0.0)	9(11.0)	
Legumes	5(31.3)	4(50.0)	4(66.7)	5(29.4)	2(20.0)	5(29.4)	1(20.0)	1(33.3)	27(32.9)	
Meats	6(37.5)	3(37.5)	4(66.7)	5(29.4)	3(30.0)	0(0.0)	1(20.0)	2(66.7)	24(29.3)	
Fish & shellfishes	9(56.3)	3(37.5)	2(33.3)	8(47.1)	2(20.0)	5(29.4)	1(20.0)	1(33.3)	31(37.8)	
Eggs	1(6.3)	2(25.0)	2(33.3)	2(11.8)	3(30.0)	2(11.8)	1(20.0)	0(0.0)	13(15.9)	
Dairy foods	0(0.0)	1(12.5)	1(16.7)	0(0.0)	5(50.0)	3(17.6)	2(40.0)	0(0.0)	12(14.6)	
Vegetables	14(87.5)	7(87.5)	4(66.7)	14(82.4)	6(60.0)	11(64.7)	3(60.0)	3(100.0)	62(75.6)	
Seaweeds	4(25.0)	1(12.5)	3(50.0)	3(17.6)	1(10.0)	2(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	14(17.1)	
Mushrooms	3(18.8)	3(37.5)	2(33.3)	4(23.5)	0(0.0)	3(17.6)	0(0.0)	1(33.3)	16(19.5)	
Fruits	8(50.0)	5(62.5)	3(50.0)	11(64.7)	7(70.0)	9(52.9)	2(40.0)	2(66.7)	47(57.3)	
Seeds & nuts	1(6.3)	5(62.5)	0(0.0)	2(11.8)	2(20.0)	3(17.6)	0(0.0)	1(33.3)	14(17.1)	
Seasonings <sup>1)</sup>	13(81.3)	3(37.5)	4(66.7)	10(58.8)	2(20.0)	4(23.5)	3(60.0)	1(33.3)	40(48.8)	
Fat & oils	1(6.3)	1(12.5)	2(33.3)	2(11.8)	1(10.0)	1(5.9)	0(0.0)	0(0.0)	8(9.8)	
Alcoholic & non-alcoholic beverages	3(18.8)	2(25.0)	1(16.7)	2(11.8)	2(20.0)	2(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	12(14.6)	
Functional foods	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(20.0)	8(47.1)	2(40.0)	0(0.0)	12(14.6)	
Oriental herbs	8(50.0)	3(37.5)	2(33.3)	8(47.1)	1(10.0)	2(11.8)	2(40.0)	1(33.3)	27(32.9)	
Others	0(0.0)	1(12.5)	0(0.0)	1(5.9)	2(20.0)	5(29.4)	3(60.0)	1(33.3)	13(15.9)	
Total	83(52.4) <sup>4)</sup>	46(5.8)	38(6.3)	8(75.1)	44(4.4)	71(4.2)	22(4.4)	15(5.0)	406(5.0)	

<sup>1)</sup>Contains simple sugars

<sup>2)</sup>Item number of monitored each program

<sup>3)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>4)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>5)</sup>Not significant

관심에도 불구하고 가장 낮은 비율(16편, 19.5%)을 나타내었다.

영양소와 함께 기능성 성분에 대한 분석을 진행한 결과 파이토케미칼에 대한 내용은 전체 67편으로 81.7%에서 언급하였다. 파이토케미칼 중 가장 많이 언급된 것은 베타카로틴으로 19회였으며, 폴리페놀은 18회, 안토시아닌과 카로티노이드는 각각 15회였다. 또한 프로그램 1편에 16종의 파이토케미칼을 언급한 경우도 있어 최근 식품영양정보에 있어서 기능성 성분에 대한 관심이 큰 비중을 차지하고 있음을 알 수 있었다. 그러나 현재까지 알려진 파이토케미칼의 종류만도 무수히 많으며, 한 가지 식물성 식품에도 서로 다른 많은 종류의 파이토케미칼이 함유되어 있는 상태에서 특정 식품의 기능성 성분을 일일이 열거하며 그 기능이 마치 전체 식품의 기능인 것처럼 제공하는 정보방식이 바람직한 것인지 숙고할 필요가 있다. 더욱이 식품영양전문가들도 새로이 등장하는 기능성 성분들에 대한 이해가 쉽지 않은 상황에서 일반 시청자들에게 해당 성분의 특성이나 그 성분이 다양으로 포함된 식품들에 대한 설명 없이 발음하기조차 쉽지 않은 특정 성분을 열거하는 것이 과연 시청자들을 위해 도움이 될 것인지 또한 자문해 볼 필요가 있다.

한편, 식이섬유와 유산균에 대해서도 각각 32편(39.0%), 10편(12.2%)이 언급되었다. 이와 함께 식이섬유 중에서도 건강에 유익한 작용을 나타내는 유산균인 프로바이오틱스의 증식을 도와주는 영양원인 프리바이오틱스의 역할을 담당하는 것으로 알려진 올리고당은 총 11번 언급되었다. 이는 최근 식이섬유의 섭취가 장내 미생물을 긍정적으로 변화시킴으로써 장 건강을 비롯한 신체 다양한 기능에 바람직한 영향을 준다는 영향력 있는 연구들(Cotillard 2013; Le Chatelier 2013)이 보고되고 있는데 기인하는 것으로 생각되며, 앞으로도 이 부분에 대한 정보제공이 지속적으로 증가할 수 있기를 기대한다.

2) 음식과 요리

방송에 소개된 음식을 일반음식, 건강음식 및 보양식, 향토음식(해외의 향토음식 포함), 발효음식 및 명절음식으로 구분하여 살펴 본 결과 건강음식 및 보양식과 발효식품이 각각 27편(32.9%), 일반음식(16편, 19.5%), 향토음식(7편, 8.5%), 명절음식(2편, 2.4%)의 순으로 소개되었다(data not shown). 또한 소개된 음식의 약 80%는 한식으로 분류되는 음식이었다. 그러나 우리나라에도 이미 세계음식문화를 즐기는 문화

<Table 4> Nutrients and functional components discussed in diet-related programs

Nutrients	MBN			JTBC			TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$	
	A (N=16) <sup>9)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)			
Energy	0(0.0) <sup>10)</sup>	0(0.0)	4(66.7)	3(17.6)	5(50.0)	1(5.9)	3(60.0)	0(0.0)	16(19.5)	0.229 <sup>NS12)</sup>	
Carbohydrate <sup>1)</sup>	4(25.0)	2(25.0)	3(50.0)	6(35.3)	4(40.0)	5(29.4)	3(60.0)	0(0.0)	27(32.9)		
Protein <sup>2)</sup>	8(50.0)	6(75.0)	3(50.0)	11(64.7)	4(40.0)	11(64.7)	4(80.0)	2(66.7)	49(59.8)		
Lipid <sup>3)</sup>	2(12.5)	4(50.0)	3(50.0)	10(58.8)	1(10.0)	7(41.2)	4(80.0)	2(66.7)	33(40.2)		
Vitamin	Vitamin <sup>4)</sup>	12(75.0)	8(100.0)	4(66.7)	11(64.7)	3(30.0)	15(88.2)	4(80.0)	3(100.0)		60(73.2)
	Vitamin-like compound <sup>5)</sup>	3(18.8)	0(0.0)	1(16.7)	3(17.6)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	1(33.3)		10(12.2)
Mineral	12(75.0)	4(50.0)	5(83.3)	14(82.4)	6(60.0)	12(70.6)	5(100.0)	3(100.0)	61(74.4)		
Water	3(18.8)	0(0.0)	3(50.0)	1(5.9)	0(0.0)	1(5.9)	0(0.0)	0(0.0)	8(9.8)		
Functional Component <sup>6)</sup>	Phytochemical <sup>7)</sup>	13(81.3)	8(100.0)	5(83.3)	15(88.2)	7(70.0)	12(70.6)	4(80.0)	3(100.0)		67(81.7)
	Dietary fiber	4(25.0)	3(37.5)	3(50.0)	7(41.2)	6(60.0)	5(29.4)	3(60.0)	1(33.3)		32(39.0)
	Others	4(25.0)	3(37.5)	1(16.7)	7(41.2)	1(10.0)	3(17.6)	3(60.0)	0(0.0)		22(26.8)
	Lactic acid bacteria <sup>8)</sup>	5(31.3)	1(12.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(11.8)	2(40.0)	0(0.0)		10(12.2)
Total	70(4.4) <sup>11)</sup>	39(4.9)	35(5.8)	88(5.2)	37(3.7)	76(4.5)	35(7.0)	15(5.0)	395(4.8)		

<sup>1)</sup>Contains mono-, di-, oligo- and polysaccharides, and glycogen

<sup>2)</sup>Contains amino acids

<sup>3)</sup>Contains fatty acids

<sup>4)</sup>Beta-carotene is classified in phytochemicals.

<sup>5)</sup>Contains choline, carnitine, inositol, taurine, liponic acid and Coenzyme Q10 (Choi et al. 2006; Wikipedia a 2016)

<sup>6)</sup>Excluded amino acids, fatty acids, vitamins and minerals (National Academy of Agricultural Science 2009)

<sup>7)</sup>Classification of phytochemicals is referred to website (Wikipedia b 2016)

<sup>8)</sup>Contains probiotics and prebiotics

<sup>9)</sup>Item number of monitored each program

<sup>10)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>11)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>12)</sup>Not significant

가 확산되고 있고, 총 인구의 2.7%가 외국인으로 다인종다문화의 시대로 들어서고 있는 환경(MK 2016)에서 식생활관련 방송에서 소개되는 음식의 대부분이 한식이라는 점은 재고할 필요가 있을 것으로 생각된다.

### 3) 식품의 건강 증진 기능

식품 및 영양소와 함께 식품의 건강 증진 기능은 대상 프로그램 82편 모두에서 다루고 있었다<Table 2>. 대부분의 프로그램은 식품을 건강 기능을 향상시키거나 특정한 질환을 예방 또는 치료하는 측면에서 언급되었다. 따라서 방송에서 언급한 식품의 건강기능성을 크게 특정 질환이 아닌 식품이 갖는 일반적인 건강기능성을 언급한 경우<Table 5a>와 특정 질환을 언급한 경우<Table 5b>로 구분하였다. 후자의 경우는 방송에서 언급한 특정 질환의 병리가 발생하는 신체 기관이 속한 기관계로 분류한 후 분석을 진행하였다.

식품이 갖는 생리활성 기능 중 가장 자주 언급된 것은 항산화(43편, 52.4%), 항암(42편, 51.2%), 면역증강(38편, 46.3%) 및 긴장이완·피로회복(35편, 42.7%)의 순으로 나타났다. 이외 식품의 항비만·대사증후군, 항노화, 항균, 항염

증 기능도 30% 이상의 방송에서 언급되었으며 기타 항알레르기, 수면장애 개선, 빈혈 개선 기능에 대해서도 다루어졌다<Table 5a>.

한편, 방송에서 언급된 신체 기관별 건강기능성을 10개의 기관계로 구분하여 분석한 결과 가장 많이 언급된 것은 뇌·심혈관계 건강(53편, 64.6%)과 소화기계 건강(52편, 63.4%)이었으며, 간·담도계 및 비뇨생식계 건강과 관련해서도 각각 42편(51.2%)과 44편(53.7%)에서 언급되었다. 비뇨생식계의 경우 비뇨기 및 부인과 건강 이외 골다공증과 우울증을 포함한 갱년기 건강을 포함시켰다. 37편(45.1%)이 언급된 위피계는 주로 피부 건강을 그리고 24편(29.3%)이 언급된 감각계는 주로 눈 건강에 대한 내용이 주를 이루었다.

방송에서 식품이 갖는 생리활성 중 항산화, 항암, 면역증강이, 질병에서는 뇌·심혈관계 건강이 가장 잦은 빈도로 언급된 이유는 최근 통계청이 발표한 2015년 사망원인통계에 사망원인 1위인 암이 통계 집계기 시작된 이후 33년째 부동의 1위를 유지하고 있고, 2위가 심장질환, 3위가 뇌혈관질환 (Korea National Statistical Office 2016)이라는 결과와 무관하지 않을 것이다.

<Table 5a> The bioactive functions discussed in diet-related programs

Health benefits	MBN				JTBC		TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$
	A (N=16) <sup>1)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)		
Anti-oxidative	8(50.0) <sup>2)</sup>	5(62.5)	1(16.7)	12(70.6)	4(40.0)	10(58.8)	1(20.0)	2(66.7)	43(52.4)	0.229 <sup>NS4)</sup>
Anticancer	10(62.5)	4(50.0)	2(33.3)	10(58.8)	3(30.0)	9(52.9)	2(40.0)	2(66.7)	42(51.2)	
Antibacterial	4(25.0)	5(62.5)	1(16.7)	9(52.9)	1(10.0)	3(17.6)	2(40.0)	0(0.0)	25(30.5)	
Anti-aging	8(50.0)	3(37.5)	1(16.7)	7(41.2)	1(10.0)	6(35.3)	2(40.0)	2(66.7)	30(36.6)	
Anti-inflammatory	5(31.3)	1(12.5)	0(0.0)	11(64.7)	1(10.0)	5(29.4)	1(20.0)	1(33.3)	25(30.5)	
Immunity enhancing	10(62.5)	2(25.0)	2(33.3)	8(47.1)	3(30.0)	9(52.9)	2(40.0)	2(66.7)	38(46.3)	
Sleep disorders improving	2(12.5)	2(25.0)	0(0.0)	5(29.4)	0(0.0)	0(0.0)	2(40.0)	0(0.0)	11(13.4)	
Anemia improving	4(25.0)	0(0.0)	1(16.7)	2(11.8)	0(0.0)	2(11.8)	1(20.0)	0(0.0)	10(12.2)	
Stress relaxation · fatigue improving	10(62.5)	2(25.0)	2(33.3)	10(58.8)	3(30.0)	5(29.4)	2(40.0)	1(33.3)	35(42.7)	
Anti-allergic	5(31.3)	2(25.0)	1(16.7)	2(11.8)	3(30.0)	2(11.8)	2(40.0)	0(0.0)	17(20.7)	
Anti-obesity & metabolic syndrome	5(31.3)	3(37.5)	2(33.3)	10(58.8)	2(20.0)	5(29.4)	3(60.0)	1(33.3)	31(37.8)	
Total	71(4.4) <sup>3)</sup>	29(3.6)	13(2.2)	86(5.1)	21(2.1)	56(3.3)	20(4.0)	11(3.7)	307(3.7)	

<sup>1)</sup>Item number of monitored each program

<sup>2)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>3)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>4)</sup>Not significant

<Table 5b> Disease-related health benefits by each body system discussed in programs

Health benefits	MBN				JTBC		TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$
	A (N=16) <sup>4)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)		
Hepatic & biliary	9(56.3) <sup>5)</sup>	5(62.5)	1(16.7)	12(70.6)	4(40.0)	6(35.3)	3(60.0)	2(66.7)	42(51.2)	0.229 <sup>NS7)</sup>
Cerebral & cardiovascular	8(50.0)	7(87.5)	4(66.7)	13(76.5)	3(30.0)	12(70.6)	5(100.0)	1(33.3)	53(64.6)	
Nervous	3(18.8)	6(75.0)	1(16.7)	5(29.4)	2(20.0)	6(35.3)	3(60.0)	1(33.3)	27(32.9)	
Gastrointestinal	12(75.0)	6(75.0)	1(16.7)	12(70.6)	4(40.0)	11(64.7)	5(100.0)	1(33.3)	52(63.4)	
Respiratory	6(37.5)	3(37.5)	1(16.7)	3(17.6)	3(30.0)	3(17.6)	1(20.0)	0(0.0)	20(24.3)	
Musculoskeletal	8(50.0)	3(37.5)	1(16.7)	6(35.3)	1(10.0)	4(23.5)	2(40.0)	2(66.7)	27(32.9)	
Urogenital <sup>1)</sup>	8(50.0)	6(75.0)	2(33.3)	12(70.6)	5(50.0)	6(35.3)	3(60.0)	2(66.7)	44(53.7)	
Endocrine <sup>2)</sup>	1(6.3)	4(50.0)	5(83.3)	9(52.9)	0(0.0)	4(23.5)	4(80.0)	2(66.7)	29(35.4)	
Sensory <sup>3)</sup>	8(50.0)	4(50.0)	0(0.0)	5(29.4)	3(30.0)	4(23.5)	0(0.0)	0(0.0)	24(29.3)	
Integumentary	5(31.3)	7(87.5)	1(16.7)	8(47.1)	2(20.0)	7(41.2)	4(80.0)	3(100.0)	37(45.1)	
Total	68(4.3) <sup>6)</sup>	51(6.4)	17(2.8)	85(5.0)	27(2.7)	63(3.7)	30(6.0)	14(4.7)	355(4.3)	

<sup>1)</sup>The various symptoms of menopause (osteoporosis, depression, etc.) were included in the urogenital system.

<sup>2)</sup>Diabetes and regulation of blood glucose level were included in the endocrine system.

<sup>3)</sup>The sensory system was mainly related with eye health.

<sup>4)</sup>Item number of monitored each program

<sup>5)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>6)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>7)</sup>Not significant

Each individual cancer was included in the corresponding body system.

#### 4. 식생활 관련 정보의 내용 평가

TV라는 대중매체는 이미 국민들에게 식품, 영양, 건강 및 식생활 문화 등 식생활 전반에 걸친 정보와 지식을 전달하

는데 있어 막강한 영향력을 나타내고 있다. 그러나 대중매체는 양면성을 가진 존재로 정보를 활용하는 수용자의 역량과 취향에 따라 긍정적인 기능 또는 역기능적 폐해를 나타낼 수

있다(Lee & Lee 1998a; Kim 1998). 본 연구에서는 종합편성채널의 식생활관련 방송이 제공한 정보를 긍정적 측면과 부적절한 측면으로 구분하여 분석하였다.

1) 긍정적 정보

식생활관련 방송이 시청자에게 제공한 바람직한 식품영양 정보를 크게 일반적인 ‘식품 · 영양 · 건강 정보제공’과 ‘먹거리의 사회 · 경제 · 문화적 가치부여’라는 두 가지 측면에서 분석하였다<Table 6>.

식품영양건강 정보는 <Table 3~5>에 이미 제시한 식품과 영양소 및 건강 기능에 관한 정보를 제외하고 조리 · 제조 방법, 섭취량 · 섭취 방법, 식품의 선택 방법, 제철 식품 정보, 식품보관방법, 식품위해요소, 최신 식품영양 정보 및 음식 · 운동의 균형으로 세분하였다. 식품 · 영양 · 건강 측면의 정보제공은 82편의 모니터링 중 총 249회 언급되어 프로그램 1편당 평균 3.0회를 나타내었으며, 이중 섭취량 · 섭취

방법(60편, 73.1%)과 조리 · 제조방법(56편, 68.3%)에 대한 정보의 비율이 가장 높았음을 알 수 있었다. 최신 식품영양 정보는 최신의 식품 트렌드에 대한 소개 등을 포함한 정보이며 총 11편(13.4%)이 있었다. 그러나 인체가 건강을 유지하는 두 축은 식생활과 운동임에도 불구하고 이들의 균형에 대한 언급한 경우는 전체 20편(24.4%)에 불과하여 지나치게 식생활의 중요성만을 강조하는 경향을 나타내었다.

‘먹거리의 사회 · 경제 · 문화적 가치부여’ 측면의 정보는 다시 식량안보, 식 철학, 전통음식 스토리텔링과 지역특산물에 대한 소개로 세분하였다. 관련 내용은 총 21편으로 프로그램 1편당 평균 0.3회에 불과하여 전체적으로 식생활 관련 프로그램의 내용이 식품 · 영양 · 건강 정보에 지나치게 기울어져 있음을 알 수 있었다. 세부 내용 중 식량안보에는 식량자급률, 푸드 마일리지, 로컬푸드 운동, 슬로푸드 등의 내용이 포함되었다. 우리나라는 곡물자급률 24.0%(2014년 기준)로 세계 곡물 파동이 일어날 경우 식량대란이 일어날 가

<Table 6> The preferred informations in diet-related programs

Informations	MBN			JTBC			TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$	
	A (N=16) <sup>8)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)			
Food nutrition health information <sup>1)</sup>	Cooking method <sup>2)</sup>	16(100.0) <sup>9)</sup>	5(62.5)	2(33.3)	15(88.2)	2(20.0)	10(58.8)	4(80.0)	2(66.7)	56(68.3)	0.243 <sup>NS11)</sup>
	Intake method <sup>3)</sup>	11(68.8)	6(75.0)	5(83.3)	13(76.5)	7(70.0)	11(64.7)	4(80.0)	3(100.0)	60(73.1)	
	Choosing method	10(62.5)	5(62.5)	2(33.3)	9(52.9)	5(50.0)	2(11.8)	3(60.0)	0(0.0)	36(43.9)	
	Seasonal food	9(56.3)	2(25.0)	1(16.7)	10(58.8)	0(0.0)	4(23.5)	2(40.0)	1(33.3)	29(35.4)	
	Food preservation <sup>4)</sup>	5(31.3)	2(25.0)	1(16.7)	4(23.5)	1(10.0)	3(17.6)	2(40.0)	0(0.0)	18(22.0)	
	Food hazards	3(18.8)	3(37.5)	2(33.3)	7(41.2)	2(20.0)	0(0.0)	2(40.0)	0(0.0)	19(23.2)	
	New trend of food & nutrition <sup>5)</sup>	1(6.3)	1(12.5)	1(16.7)	0(0.0)	0(0.0)	5(29.4)	2(40.0)	1(33.3)	11(13.4)	
	Balance of diet and physical activity	1(6.3)	3(37.5)	1(16.7)	5(29.4)	4(40.0)	6(35.3)	0(0.0)	0(0.0)	20(24.4)	
Subtotal	56(3.5)	27(3.4)	15(2.5)	63(3.7)	21(2.1)	41(2.4)	19(3.8)	7(2.3)	249(3.0)		
Socio-economic and cultural values	Food security <sup>6)</sup>	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(17.6)	0(0.0)	0(0.0)	3(3.7)	0.229 <sup>NS</sup>
	Values for meals	1(6.3)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	0(0.0)	3(3.7)	
	Storytelling of traditional foods	3(18.8)	0(0.0)	1(16.7)	0(0.0)	0(0.0)	3(17.6)	0(0.0)	1(33.3)	8(9.8)	
	Information of local foods <sup>7)</sup>	4(25.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(17.6)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	7(8.5)	
Subtotal	8(0.5)	0(0.0)	1(0.2)	3(0.2)	0(0.0)	8(0.5)	0(0.0)	1(0.3)	21(0.3)		
Total	64(4.0) <sup>10)</sup>	27(3.4)	16(2.7)	66(3.9)	21(2.1)	49(2.9)	19(3.8)	8(2.7)	270(3.3)		

<sup>1)</sup>Refer to Table 2 and 3 about the other food, nutrition and health information.

<sup>2)</sup>Includes cooking methods for health enhancement.

<sup>3)</sup>Includes the informations of alternative foods, the excessive intake caution and the intake side effects.

<sup>4)</sup>Includes the shelf-life of foods.

<sup>5)</sup>Includes the latest food & nutrition information.

<sup>6)</sup>Includes food self-sufficiency, food milage, movement and slow food.

<sup>7)</sup>Limited to domestic local foods.

<sup>8)</sup>Item number of monitored each program

<sup>9)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned (percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>10)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned (number of mentioned item per each program).

<sup>11)</sup>Not significant



능성이 매우 높고(Aju Economics 2016), 음식물 쓰레기 배출량이 연간 500만 톤(Chosun.com 2016)으로 국민들의 음식에 대한 바른 가치관이 부족한 상태이다. 국민에게 국가적으로도 중요한 식생활관련 이슈에 대하여 바람직한 가치관을 갖게 하는 것 또한 대중매체가 갖는 중요한 사회적 기능이라 할 수 있다. 그러나 이와 관련한 내용은 모니터링을 진행한 82편 중 총 3편으로 유일하게 ‘프로그램 F’에서만 다루고 있었으며, ‘먹는 것’에 대한 바른 가치관을 다룬 식 철학 관련 내용 역시 3편으로 ‘프로그램 A’와 ‘프로그램 F’에서만 다루어졌다. 특히, ‘프로그램 F’의 ‘땅, 물, 불, 바람, 사람이 빛은 사찰음식’과 ‘건강 밥상의 新조건 푸드 마일리지’는 음식에 대한 바른 가치관 정립과 함께 우리나라 식생활 문화의 자긍심을 갖게 해주는 프로그램으로써 지나치게 영양 및 건강 기능에 치우쳐 있는 현재의 식생활관련 방송의 바람직한 모델이 될 수 있을 것으로 사료된다. 그 외 ‘먹거리의 사회·경제·문화적 가치부여’ 측면에서 가장 많이 다룬 내용은 지역 특산물에 대한 소개(7편, 8.5%)와 전통음식에 관련한 스토리텔링(8편, 9.8%)이었으나 후자는 일부 프로그램을 제외하고는 대부분 단편적인 소개에 그쳤다.

2) 부적절한 정보

식품영양정보를 방송하는 과정에서 시정이 필요한 부적절한 사례를 <Table 7>과 같이 시청자의 불안감 조성, 식품 성분 기능의 과장, 식품영양정보의 오류, 시청자가 식품을 약으로 혼동할 수 있는 내용 여부 및 식품영양정보의 균형성 결여로 분류한 후 해당 내용이 방송된 편수를 분석하였다. 부적절한 정보는 82편의 모니터링 중 총 95회 언급되어 프로그램 1편당 평균 1.2회의 바람직하지 않은 내용이 방송된 것으로 분석되었다. 이중 가장 높은 빈도로 방송된 것은 시청자가 식품을 약으로 혼동할 수 있는 내용으로 전체 82편 중 24편(29.3%)이었다. 이런 사례 중 가장 빈도가 높았던 것은 일반체험자를 등장시켜 ‘특정 질환을 앓고 있는 사람이

특정 식품을 먹고 회복되었다’와 같은 내용으로 방송을 한 경우였다. 한 예로 ‘말벌주를 일주일 먹고 혈압약을 안 먹고 있다.’ 또는 ‘공복에 오이고추를 먹어서 4개월에 40kg을 감량했다.’는 식의 통제된 상태에서의 실험 결과가 아닌 경험에 의한 정보제공은 ‘과학적인 입증이 되지 않았다’는 식의 자막처리를 한다고 해도 해당 질환을 앓고 있는 환자나 환자 가족에게 미치는 영향이 적지 않음을 염두에 두어야 한다.

그 다음 부적절한 사례로는 내용의 오류와 정보의 균형성 결여가 각각 21편(25.6%)과 20편(24.4%)을 차지하였다. 내용의 오류 부분에서는 전문가 출연자 중 식품영양 비전문가에 의한 잘못된 주장이 대부분을 차지하였다. 과거 영양이 결핍된 시대에 보양식이라 할 수 있었던 육계장을 노화와 암 예방에 탁월한 음식이라고 소개한다든가 국민 건강을 위해 국가적으로 저나트륨식의 중요성이 강조되고 있는 상황에서 ‘간장에 채소가 더해진 음식인 장아찌는 건강에 으뜸인 식품’이라는 식의 정보는 매우 심각한 수준의 오류라 할 수 있는 사례이다. 한편, 정보의 균형성 결여의 예로는 해외 식재료를 소개함에 있어서 국내 식재료에 비해 비교우위를 나타내는 형태의 정보 전달이 2편 있었다. 특히, 콩류에 속하는 식품인 렌틸콩의 영양성분을 곡류인 쌀 그것도 현미가 아닌 도정한 백미와 비교하면서 상대적으로 쌀의 영양가가 취약한 것으로 비취지게 하는 방송이 있었다. 5개월여의 짧은 모니터링 기간 중 렌틸콩, 퀴노아, 병이리콩, 치아씨드와 같은 슈퍼곡물에 대한 내용은 이를 주요 주제로 방송한 경우가 3편, PPL (Product Placement, 간접광고)처럼 배경으로 간접적으로 노출시킨 경우가 2편이었다. 방송에서의 슈퍼곡물에 대한 노출 효과를 파악하기 위해 자체적으로 소비자를 대상으로 슈퍼곡물의 인지도를 조사한 결과 100명 중 98%가 슈퍼곡물을 알고 있었으며, 이들이 슈퍼곡물은 알게 된 경로의 45.8%가 TV 프로그램이라고 답해 해외에서 유입된 새로운 식품의 인지도에 있어서 방송의 강력한 영향력을 확인할 수 있었다(data not shown).

<Table 7> The inappropriate informations in diet-related programs

Informations	MBN			JTBC			TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$
	A (N=16) <sup>1)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)		
Development of uneasiness	1(6.3) <sup>2)</sup>	2(25.0)	2(33.3)	4(23.5)	1(10.0)	0(0.0)	3(60.0)	1(33.3)	14(17.1)	
Exaggeration of food function	8(50.0)	2(25.0)	0(0.0)	2(11.8)	0(0.0)	1(5.9)	1(20.0)	2(66.7)	16(19.5)	
Incorrect information	5(31.3)	5(62.5)	1(16.7)	3(17.6)	3(30.0)	1(5.9)	2(40.0)	1(33.3)	21(25.6)	0.229 <sup>NS4)</sup>
Confusion of food with drugs	3(18.8)	0(0.0)	0(0.0)	14(82.4)	0(0.0)	1(5.9)	4(80.0)	2(66.7)	24(29.3)	
Imbalance of information	6(37.5)	1(12.5)	1(16.7)	2(11.8)	2(20.0)	2(11.8)	4(80.0)	2(66.7)	20(24.4)	
Total	23(14.3) <sup>3)</sup>	10(1.3)	4(0.7)	25(1.5)	6(0.6)	5(0.3)	14(2.8)	8(2.7)	95(1.2)	

<sup>1)</sup>Item number of monitored each program

<sup>2)</sup>Results were represented as item number of programs mentioned(percentage of item number of programs mentioned in item number of monitored programs).

<sup>3)</sup>Results were represented as total item number of programs mentioned(number of mentioned item per each program).

<sup>4)</sup>Not significant

한편, 식품의 생리활성 기능을 과장한 경우는 16편(19.5%)으로 대표적인 사례로서는 ‘칼슘이 풍부한 전복은 특히 시신경 회복에 도움을 준다.’는 식의 정보제공을 들 수 있다. 전복은 칼슘 외에도 수없이 많은 종류의 영양소가 함유되어 있으며, 칼슘은 시신경외에도 우리 몸의 모든 신경 전달에 관여하는 영양소임에도 식품 성분 중 하나를 선택해 그 영양소의 기능을 마치 식품 섭취 시의 기능인양 과장하는 식의 정보 전달 방식은 반드시 시정되어야 한다.

마지막으로 방송의 내용이나 자막 처리 시 시청자의 불안감을 조성하는 경우가 14편(17.1%)으로 분석되었다. 멸치가 국민 대표 밑반찬이라는 주제로 방송을 하면서 ‘멸치를 반찬으로 먹으면 칼슘 흡수를 저하시키므로 반찬으로 먹으면 안 된다’든가 세계 어느 나라보다 발효식품을 많이 섭취하는 우리나라 사람들의 ‘장 건강 상태는 사망 직전이다’라고 하는 표현은 단지 정보의 오류 수준을 떠나 많은 시청자에게 불안감을 안겨주는 폐해 사례라 할 수 있다.

위와 같은 분석 기준을 갖고 진행한 8개의 방송 프로그램 중 부적절한 사례가 가장 적게 지적된 프로그램은 JTBC의 ‘프로그램 F’(편당 평균 0.3회)이었다.

### 3) 전문가 출연진 구성

시청자들은 건강의료프로그램에서 다루어지는 내용에 대한 높은 신뢰도를 나타내며, 방송에서 얻은 정보는 이후의 실제 건강행동으로 이어질 수 있는데 이때 가장 큰 영향을 미치는 요인이 전문가 출연자이다(Park et al. 2003; Park 2016). 따라서 정확한 정보를 전달하는 전문가 출연자의 구성은 건강의료 프로그램의 질을 좌우하는 매우 중요한 요소라고 할 수 있다.

본 연구에서 식품영양정보를 전달하는 전문가 출연진의 구성과 출연빈도를 분석한 결과를 <Table 8>에 제시하였다. 전문가 출연진은 각 프로그램에 직접 출연한 전문가 패널과 함께 인터뷰의 형식으로 식품영양정보를 제공한 전문가를 모두 포함하였으며, 일반 사례자 및 일반인 출연자는 제외하였다. 전문가 출연진은 크게 의약계, 학계, 전문가 및 기타 출연자로 구분하고, 이들은 다시 전문 분야별로 세분화하였다. 특히, 의사와 한의사의 경우는 방송에 소개된 소속과 인터넷 정보를 이용하여 대학교수와 개원의를 구분하여 분석을 진행하였으며, 출연진 중 외국인 전문가의 수는 따로 합산하였다.

식생활관련 방송에 출연한 전문가 중 의약계 인사의 출연횟수는 총 307회로 편당 평균 3.74명이었으며, 학계 전문가는 128회로 1.56명, 그 외 전문가와 123회로 1.5명 그리고 저널리스트는 31회로 0.38명 이었다. 의사, 한의사 및 약사로 분류한 의약계 전문가 중에서는 의사의 출연횟수가 압도적으로 많아 203회(66.1%)를 나타내었고 한의사의 경우는 94회(30.6%)로 의사가 한의사의 2배 이상의 출연빈도를 나타내었으나 전체 전문가 출연진이 의사로만 구성된 JTBC의 ‘프로그램 E’를 제외한다면 한의사의 출연횟수가 의사에 비

해 크게 뒤떨어지는 수준은 아니었다. 의사(의대 교수 포함)와 한의사(한의대 교수 포함)의 출연횟수는 각각 38.9%와 16.6%로 총 전문가 출연횟수 589회 중 55.5%를 차지하였다.

학계 전문가 중에서는 의대 교수와 한의대 교수의 1편 당 출연빈도는 각각 0.32명과 0.05명으로 의사와 의대 교수의 출연횟수 비율이 7.81:1이었던 반면 한의사와 한의대 교수의 비율은 23.5:1로 한의대 교수의 출연비율이 의대 교수에 비해 매우 낮은 것으로 분석되었다. 한편, 식품영양(식품공학 포함) 및 조리 분야 교수의 편당 출연빈도는 각각 0.51명과 0.15명에 불과하였고, 방송 주제에 따라 출연 또는 인터뷰를 진행한 식품영양·조리 이외 전공 교수의 출연횟수는 44회로 편당 0.54명이었다.

본 연구에서 모니터링 한 방송은 식생활관련 방송이며, 내용 분석을 통해 알 수 있듯이 식품과 영양소, 음식과 조리, 영양소의 생리 기능이 주를 이루는 방송이다. 그럼에도 불구하고 의사와 한의사의 비율이 압도적으로 높고 그에 비해 식품영양 및 조리 분야의 교수 출연 비율이 각각 7.1%, 2.0%로 현저히 낮다는 것은 현재 종합편성채널의 식생활 정보제공이 식생활의 다양한 기능 중에서도 주로 ‘건강’에만 맞추어져 있음을 보여주는 결과라 할 수 있다. 특히, 2012년에 의료계 현장에서 전문적인 영양관리 업무를 담당하는 임상영양사 국가자격제도가 신설(Korean Institute of Dietetic Education and Evaluation 2016)되어 현재 각급 병원현장에서 활발한 역할을 담당하고 있는 임상영양사의 출연이나 인터뷰가 이루어진 프로그램은 찾아볼 수 없었다. 한편, 주제별 전문가의 출연횟수는 총 123회로 편당 1.5명이었다. 이 중에서 식품과 조리 전문가는 각각 22.8%, 25.2%였으며, 매 프로그램의 주제별 특징을 고려한 주제 관련 전문가는 52.0%를 차지하였다.

방송 한편 당 전문가 출연횟수는 ‘프로그램 E’ 9.10명, ‘프로그램 G’ 8.40명, ‘프로그램 F’ 8.00명, ‘프로그램 D’ 7.88명, ‘프로그램 C’가 7.83명의 순이었다. 특히 ‘프로그램 F’는 다른 프로그램과 비교할 때 의사에 비해 의대교수의 출연비율이 높고, 식품영양 교수 및 주제 관련 교수와 전문가의 비율이 매우 높았다. 이와 함께 전체 프로그램을 통해 외국인은 총 41회 출연하였는데 이 중 ‘프로그램 F’의 출연횟수가 39회였으며, 이 중 대부분은 주제와 관련된 현지 촬영을 통한 전문가 인터뷰로 이루어졌다.

### 4) 전문가 출연진의 다양성

본 연구에서는 분야별 전문가의 출연횟수 외에 같은 분야에서 얼마나 다양한 전문가가 출연했는지를 함께 비교해 본 결과 프로그램에 따른 큰 차이를 보였다<Table 8>. 즉, ‘프로그램 F’의 경우 전문가의 출연은 총 136회였으며 여기에는 124명의 각기 다른 전문가가 출연한 반면, 모니터링 횟수가 비슷한 ‘프로그램 A’의 경우는 전문가 총 출연횟수 84회에 15명, ‘프로그램 D’의 경우는 총 134회에 73명이 출연하

<Table 8> Constitution and number of appearances of the professional panelists<sup>1)</sup>

Professional panelists	MBN			JTBC			TV Chosun		Total (N=82)	$\chi^2$	
	A (N=16) <sup>3)</sup>	B (N=8)	C (N=6)	D (N=17)	E (N=10)	F (N=17)	G (N=5)	H (N=3)			
Health care providers	Medical doctors	5(3) <sup>4)</sup>	18(6)	21(10)	37(22)	91(13)	24(22)	4(4)	3(3)	203(83)	0.229 <sup>NS6)</sup>
	Korean medicine doctors	16(1)	8(3)	6(3)	39(19)	0(0)	9(9)	9(5)	7(4)	94(44)	
	Pharmacists	0(0)	0(0)	4(1)	1(1)	0(0)	3(3)	2(2)	0(0)	10(7)	
	Subtotal	21(4)	26(9)	31(14)	77(42)	91(13)	36(34)	15(11)	10(7)	307(134)	
Professors	Medicine	1(1)	3(2)	0(0)	1(1)	0(0)	18(13)	3(1)	0(0)	26(18)	0.243 <sup>NS</sup>
	Korean medicine	0(0)	1(1)	0(0)	1(1)	0(0)	2(1)	0(0)	0(0)	4(3)	
	Food & nutrition <sup>2)</sup>	4(1)	4(3)	2(1)	12(6)	0(0)	16(15)	4(2)	0(0)	42(28)	
	Cooking	0(0)	5(1)	0(0)	2(1)	0(0)	3(3)	2(2)	0(0)	12(7)	
	Others	2(1)	0(0)	7(5)	8(8)	0(0)	23(21)	4(3)	0(0)	44(38)	
Subtotal	7(3)	13(7)	9(6)	24(17)	0(0)	62(53)	13(8)	0(0)	128(94)		
Specialists	Food	12(1)	1(1)	0(0)	14(1)	0(0)	0(0)	0(0)	1(1)	28(4)	0.229 <sup>NS</sup>
	Cooking	14(2)	1(1)	2(2)	3(3)	0(0)	5(4)	6(5)	0(0)	31(17)	
	Issue-related	9(1)	1(1)	1(1)	15(10)	0(0)	32(32)	6(4)	0(0)	64(49)	
	Subtotal	35(4)	3(3)	3(3)	32(14)	0(0)	37(36)	12(9)	1(1)	123(70)	
Journalists	21(4)	2(1)	4(2)	1(1)	0(0)	1(1)	2(2)	0(0)	31(11)	0.258 <sup>NS</sup>	
Foreigner <sup>7)</sup>	0(0)	0(0)	1(1)	1(1)	0(0)	39(38)	0(0)	0(0)	41(40)		
Total	84(15) <sup>5)</sup>	44(20)	47(25)	134(74)	91(13)	136(124)	42(30)	11(8)	589(309)		

<sup>1)</sup>Included the professional interviewees in programs.

<sup>2)</sup>Included the professors of food engineering

<sup>3)</sup>Item number of monitored each program

<sup>4)</sup>Results were represented as appearance number of professional panelists (individual number appearing)

<sup>5)</sup>Results were represented as total appearance number of professional panelists (total individual number appearing).

<sup>6)</sup>Not significant

<sup>7)</sup>The number of foreigners was excluded from total of the appearance number of panelists.

였다. 특히, ‘프로그램 A’의 경우는 총 16편의 방송에 단 한 명의 한의사만이 출연하였으며, 모니터링 한 전체 82편의 프로그램 중 식품관련 연구자로 분류된 전문가가 총 28편에 출연하였으나 이 중 27편이 동일인이었다. 반면, ‘프로그램 F’의 경우 해외 취재 등을 통한 외국인 출연이 총 39회였으며, 이중 2회에 걸쳐 출연한 외국인은 단 한 명뿐이었다.

5) 전문가 출연진과 방송 내용 간의 상관분석

정보를 제공하는 방송의 경우 출연진의 전문적인 지식은 방송의 질을 결정하는 데 있는 결정적인 역할을 담당하게 된다. 따라서 본 연구에서는 전문가 출연자와 방송 프로그램의 내용 사이에 어떠한 연관이 있는지를 분석하기 위해 <Table 7, 8>의 긍정적 정보 및 부적절한 정보와 분야별 전문가 출연횟수 사이의 상관분석을 실시하였다<Table 9>. 그 결과 의약계 전문가의 출연은 긍정적인 사례 및 부정적 사례 모두 부(-)의 상관관계를 나타내어 방송내용에 있어 긍정적인 측면은 적은 편이었으나 부정적인 측면 또한 적었다는 것을 알 수 있었다. 한편, 학계 전문가의 출연횟수는 ‘식품·영양·건강 정보제공’에서 정(+)의 상관관계를, 부정적 사례와는 부(-)의 상관관계를 나타내어 상대적으로 긍정적인 측면은 많으면서도 부정적 측면이 적었던 반면, 주제 전문가의 출연빈

도와 ‘식품·영양·건강 정보제공’과 부정적 사례 모두 정(+)의 상관관계를 나타내어 부정적 측면 또한 상대적으로 많았다는 것을 알 수 있었다.

각 분야 전문가를 세분하여 살펴 본 결과 의약계 전문가 중 유일하게 한의사는 긍정적 정보 중 ‘먹거리의 사회·경제·문화적 가치부여’(p<0.05)와 부정적 사례(p<0.01) 모두 유의적인 정(+)의 상관관계를 나타내었으며, 주제별 전문가 분야 중에서는 조리전문가만 ‘식품·영양·건강 정보제공’ 측면에서 유의적인 정(+)의 상관관계(p<0.01)를 보여주었다.

본 연구에서 나타난 식생활관련 방송의 큰 특징의 하나는 식생활관련 방송임에도 불구하고 전문가의 대다수가 의사와 한의사로 구성되어 있어 식품 속에 들어 있는 특정의 영양소 또는 기능성 성분들에 초점을 맞춘 건강정보 위주로 제공된다는 것이다. 따라서 시청자로 하여금 식품의 다양한 측면을 보도록 하지 못하고 식품을 건강 유지 또는 건강 증진을 위한 영양 공급원의 차원으로 국한하여 생각하게 한다. 그러나 식품을 단지 영양소의 합으로만 생각할 수는 없으며, 식품에 함유된 성분이 실제 체내에서 어떠한 영향을 미치는지를 확인하는 것 또한 결코 쉬운 일이 아니다. 우리는 식품을 먹는 것이 아니라 음식을 먹는 것이다. 한 가지 식품에도 무수히 많은 종류의 영양소가 함유되어 있다. 그리고 한 끼

<Table 9> Correlation coefficients between the quality of program contents and the number of appearances of professional panelists

Professional panelists	The inappropriate informations		The preferred informations
	Foodnutrition health information	Socio-economic and cultural values	
Doctors	-0.255	-0.333	-0.595
Korean medicine providers	0.075	0.708*	0.878**
Pharmacists	0.607	-0.051	-0.025
Subtotal	-0.339	-0.048	-0.167
Professors	0.410	-0.171	-0.024
Korean medicine	-0.056	-0.300	-0.327
Food & nutrition	0.476	-0.240	0.036
Cooking	0.394	0.089	0.114
Others	0.484	-0.342	-0.220
Subtotal	0.610	-0.120	-0.156
Specialists	-0.232	0.140	0.457
Food	0.854**	0.048	0.228
Cooking	0.476	-0.335	0.012
Issue-related	0.679	-0.024	0.310
Subtotal			

\*p<0.05, \*\*p<0.01

의 식사에도 많게는 수십 가지의 식품으로 조리한 음식을 먹는다. 더군다나 식품에 들어있었던 영양소는 조리과정과 섭취 후의 소화 및 흡수과정 그리고 세포 내에서의 대사과정과 배설과정을 거치며 변성 또는 파괴되거나 생체이용률(bioavailability)이 변화하게 된다(Manach et al. 2004). 따라서 전문용어를 나열하며 식품 성분의 단편적인 건강기능 정보를 제공하기보다는 시청자 스스로가 건강을 유지하는 두 축인 음식섭취와 신체 활동의 중요성과 음식을 통한 균형 잡힌 영양소의 섭취에 대해 종합적으로 판단할 수 있는 능력을 키워주는 방송이 필요하다.

또한 본 연구는 식품이 가지고 있는 중요 측면인 ‘먹거리의 사회·경제·문화적 가치부여’ 측면에 대한 분석을 시도하였다. 그러나 이러한 내용을 의미 있게 다룬 방송프로그램은 극히 일부에 지나지 않아 기존의 식품영양정보 모니터링 연구에서 주로 다룬 식품, 영양과 건강이라는 주제로 분석이 국한된 아쉬움이 있다.

‘마늘과 썩을 먹고 사람이 되었다’는 다른 나라에서는 찾아보기 힘든 독특한 건국신화에서도 알 수 있듯이 오랜 역사를 거쳐 발전해 온 우수한 음식문화가 있는 우리나라에서 마이클 폴란이 ‘잡식동물의 딜레마’의 서문에서 지적한 국가적 섭식장애의 징후<sup>2)</sup>가 나타나는 것은 식품 혹은 식생활을 영양소 공급의 차원에서만 논의하고자 하는 방송의 책임도 크다고 할 수 있다.

방송은 국민들이 식생활에 대한 바른 가치관을 정립할 수 있게 하는 가장 강력한 힘을 가진 매체이다. 앞으로의 식생활관련 방송이 음식에 대한 균형 잡힌 시각과 함께 국민들이 한 끼의 식사를 통해 한 사람의 건강 그 이상의 의미를 생각해 볼 수 있도록 하는 방송이 되길 기대한다.

#### IV. 요약 및 결론

종합편성 3개 채널에서 방송된 8개의 식생활관련 프로그램 중 82편을 모니터링 하여 이들 방송이 제공하는 정보의 순기능과 함께 역기능을 분석하고 전문가 출연진과의 연관성을 살펴봄으로써 국민 건강 및 식생활관련 의식 수준의 향상을 위한 프로그램 제작에 도움이 되고자 하였으며, 본 연구의 결과를 아래와 같이 요약하였다.

첫째, 식품영양정보를 식품과 영양소, 음식과 요리, 식생활 문화, 식품 안전 및 건강과 질병으로 분류하여 분석한 결과 전체 82편의 방송 모두 식품과 영양 및 건강과 질병에 대해 다루고 있었으나 식생활 문화와 식품안전에 대해서는 전체 편수의 39.0%, 42.7%에서만 언급하여 건강과 관련된 식품영양정보가 주로 다루어지고 있음을 알 수 있었다.

둘째, 방송에서 가장 빈번하게 다룬 식품군은 채소군과 과일군으로 82편 중 각각 75.7%와 57.3%로 가장 많았으나 18개로 분류한 다양한 식품군에 속하는 식품들을 언급하였다. 영양소는 무기질(74.4%)과 비타민(73.1%)에 대한 언급이 가장 많았으며, 기능성 성분 중에서는 파이토케미컬이 82편 중 67편(81.7%)에서 언급되는 등 식품영양정보에 있어서 기능성 성분에 대한 내용 전달이 큰 비중을 차지하고 있었다.

셋째, 식품이 건강에 미치는 영향을 생리활성 기능과 신체 기관별 건강 증진 기능으로 구분하여 분석한 결과 생리활성 기능 중 가장 자주 언급된 것은 항산화와 항암 기능이었으며, 신체 기관별로는 뇌·심혈관계 건강과 소화기계 건강이었다.

넷째, 식생활관련 긍정적 정보는 ‘식품·영양·건강 정보 제공’과 ‘먹거리의 사회·경제문화적 가치부여’의 두 측면에서 분석하였다. ‘식품·영양·건강 정보제공’ 측면의 내용은 프로그램 편당 평균 3.0회 제공되었으나 ‘먹거리의 사회·경제·문화적 가치부여’ 측면의 정보는 평균 0.3회에 그쳐 방송에서 제공하는 식생활의 기능이 지나치게 영양과 건강 기능에만 치우쳐 있음을 알 수 있었다.

다섯째, 식생활 관련 정보의 부정적 사례는 프로그램 1편당 평균 1.2회 방송되었으며, 이 중 시청자가 식품을 약으로 혼동할 수 있는 내용으로 방송된 것이 24편(29.3%)으로 가장 많았다. 이어 내용의 오류와 정보의 균형성 결여가 각각 21편(25.6%)과 20편(24.4%)을 차지하였다.

2) 마이클 폴란은 ‘지방 공포증’, ‘탄수화물 공포증’과 같이 거의 허룻밤 새에 사람들의 식습관을 바꾸어 놓는 현상을 국가적 섭식장애의 징후라 이야기 하고, 이런 일은 음식이나 식사와 관련하여 깊이 뿌리 내린 전통이 있는 문화에서라면 일어나지 않을 일이라고 개탄한 바 있다(Pollan 2008).

여섯째, 방송에 출연하거나 인터뷰를 통해 정보를 제공한 전문가 출연진을 분석한 결과, 의사(의대 교수 포함)와 한의사(한의대 교수 포함)의 출연횟수는 전체 출연자의 55.5%를 차지하였으나 식생활관련 방송임에도 식품영양 교수는 7.1%에 불과하였다.

일곱째, 전문가 출연횟수와 방송 내용의 상관성을 분석한 결과 의약계 전문가는 긍정적 정보와 부적절한 정보 모두 부(-)의 상관관계를 나타내었으나 학계 전문가는 긍정적 측면 중 ‘식품·영양·건강 정보제공’에서는 정(+)의 상관관계를 부적절한 정보는 부(-)의 상관관계를 나타내어 프로그램의 질적 향상을 위해 학계 전문가의 출연비율을 늘리는 것이 바람직할 수 있음을 알 수 있었다.

위의 결과를 볼 때 현재 종합편성 방송프로그램은 식생활관련 방송이라 하여도 실제로는 식품과 음식을 주로 건강증진의 차원으로만 보고자하는 건강의료프로그램으로서의 성격이 매우 강하다는 것을 알 수 있었다. 따라서 방송을 진행하는 데 있어서의 전문가 출연진 역시 의사나 한의사로부터의 정보제공이 가장 중심이 되는 경우가 대부분이고 이들로부터의 식품영양 정보는 대부분 한 가지 식품에 함유되어 있는 특정 성분의 건강기능성에 초점을 맞추는 경우가 대부분이었다. 그러나 우리는 한 끼의 식사에서도 많게는 수십 가지의 식품을 조리된 형태로 섭취한다. 그리고 식품 속에 함유된 영양소는 조리과정과 소화 및 대사 과정을 통해 생체 이용률이 변화한다. 즉, 식품 속에 함유된 영양소나 기능성 성분의 함량이 얼마인지, 그들 성분이 어떤 기능을 나타내는 지가 실제로 우리 몸속에서 그대로 영향을 미치는 것은 아닐 수 있다는 것이다. 앞으로의 식생활관련 방송은 국민 건강을 위해서 특정 영양소나 식품의 건강기능성 보다는 영양소의 섭취균형 및 음식섭취와 신체활동의 균형성을 강조하는 식의 내용전달이 많아지기를 기대한다. 또한 방송이 갖고 있는 강력한 매체의 힘을 통해 우리나라의 건강한 음식문화를 알릴으로써 국민의 자긍심과 문화 수준을 높이는데 기여할 수 있기를 바란다.

### 감사의 글

본 연구를 위하여 방송을 모니터링 해 준 한국소비자연맹의 모니터 요원과 가천대학교 식품영양학과 학생들에게 감사드립니다.

### References

Choi HM, Kim JH, Lee JH, Kim CI, Song KH, Chang KJ, Min HS, Lim KS, B KW, Song ES, R EJ et al. 2004. 21<sup>st</sup> Cnetury Nutrition (4<sup>th</sup> ed). Kyomunsa, Paju, Gyeonggi-do, pp 282-285

Cotillard A, Kennedy SP, Kong LC, Prifti E, Pons N, Le Chatelier

E, Almeida M, Quinquis B, Levenez F, Galleron N, Gougis S et al. 2013. Dietary intervention impact on gut microbial gene richness. *Nature*, 500:585-588

Jeon MY, Yoon EJ, Yoon JA, Kim HJ. 2013. Subjectivity of health information seeking behavior's: An application of Q-methodology. *J. Korean Soc. Sci. Study Subjectivity*, 27:59-73

Jung JH. 2015. A study of the problems and improvements on health and medical broadcasting program. *Trends Korea Commun. Stand.*, 11:92-116

Jung JH. 2016. Current issues on TV programs with medical information. *J. Korean Med. Assoc.*, 59(10):754-756

Kim C. 2016. Analysis of broadcasting review trends after enacting the guidelines on promotional mass media appearance by physicians. *J. Korean Med. Assoc.*, 59(10):763-770

Kim KT. 1998. The impact and importance of mass media on public health. *Korean J. Nutr.*, 31(4):829-833

Le Chatelier E, Nielsen T, Qin J, Prifti E, Hildebrand F, Falony G, Almeida M, Arumugam M, Bato JM, Kennedy S, Leonard P et al. 2013. Richness of human gut microbiome correlates with metabolic markers. *Nature*, 500:541-546

Lee HJ, Park JY. 2011. Correlations between old people's watching of television programs and practice of health behaviors. *J. Korea Contents Assoc.*, 11(1):294-301

Lee JW, Lee BK. 1998a. Analyzing the producers's attitudes toward specialist's advice and the panelist constitution of nutrition-related TV programs. *Korean J. Community Nutr.*, 3(2):317-328

Lee JW, Lee BK. 1998b. Examination about the television's role of nutrition education through content analysis of nutrition-related programs. *Korean J. Community Nutr.*, 3(4):642-654

Manach C, Scalbert A, Morand C, Remesy C, Jimenez L. 2004. *Am. J. Clin. Nutr.*, 79(5):727-747

National Academy of Agricultural Science. 2009. Tables of food functional composition. National Academy of Agricultural Science, Suwon, Gyeonggi-do, pp. 2-3

Park SH, Chang HJ, Kwon YD. 2003. Study on the influence of health information from TV: amusement programs on practice of health behavior. *Korean J. Health Educ. Promot.*, 20(1):187-202

Park AH. 2016. Current status of health and medical television programs. *J. Korean Med. Assoc.*, 59(10):757-762

Pollan M. 2008. The omnivore's dilemma. Daren Sesang, Seoul, pp 15-17

Ryu HS, Kim OS, Choi HY. 2011. Analysis of information about food and nutrition presented throughout various television programs. *Korean J. Food & Nutr.*, 24(4):680-686

- Shin HY. 2015. Show doctor, and self effort of Korean Medical Association. Health Policy Forum, 13:80-86
- Song ID. 2016. TV diversity after introduction of the comprehensive programming channels: Program genre diversity and viewer's exposure diversity in prime time (2011~2015). Korean J. Commun. Stud., 60(2):399-434
- The Korean Nutrition Society. 2010. Dietary reference intakes for Koreans. The Korean Nutrition Society, Seoul, pp 524-531
- Aju Economy. Korea is also anxious... only 20% of grain self-sufficiency rate. Available from: <http://www.ajunews.com/view/20160329000912472>, [accessed 2016.10.20.]
- Chosun.com. Dinner table legs bent? Dinner table clean! Available from: [http://news.chosun.com/site/data/html\\_dir/2016/10/06/2016100603558.html](http://news.chosun.com/site/data/html_dir/2016/10/06/2016100603558.html), [accessed 2016.10.20.]
- Korean Institute of Dietetic Education and Evaluation. Examination of clinical nutritionist. Available from: [http://www.kidee2011.or.kr/php/03\\_test\\_1.php](http://www.kidee2011.or.kr/php/03_test_1.php), [accessed 2016.10.31.]
- Korea National Statistical Office. 2015 Cause of death statistics. Available from: [https://kostat.go.kr/portal/korea/kor\\_nw/2/6/2/index.board?bmode=read&bSeq=&aSeq=356345&pageNo=1&rowNum=10&navCount=10&currPg=&starget=title&sTxt=](https://kostat.go.kr/portal/korea/kor_nw/2/6/2/index.board?bmode=read&bSeq=&aSeq=356345&pageNo=1&rowNum=10&navCount=10&currPg=&starget=title&sTxt=), [accessed 2016.10.31.]
- MK. 2.7% of the population is foreign... Chinese nationality 52%. Available from: <http://news.mk.co.kr/newsRead.php?no=636030&year=2016>, [accessed 2016.10.31.]
- Maeilsinmun. Life expectancy and disability adjusted life expectancy. Available from: [http://www.imaeil.com/sub\\_news/sub\\_news\\_view.php?news\\_id=37235&yy=2016](http://www.imaeil.com/sub_news/sub_news_view.php?news_id=37235&yy=2016), [accessed 2016.10.31.]
- Wikipedia a. Coenzyme Q10. Available from: [https://en.wikipedia.org/wiki/Coenzyme\\_Q10](https://en.wikipedia.org/wiki/Coenzyme_Q10), [accessed 2016.10.18.]
- Wikipedia b. List of phytochemicals in food. Available from: [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_phytochemicals\\_in\\_food](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_phytochemicals_in_food), [accessed 2016.10.18.]

---

Received November 16, 2016; accepted December 6, 2016