

고자 하였다.

노인식을 개발하기 위한 기초조사로 노인의 미각 변화와 음식에 대한 선호도를 조사하였다. 노인(n = 249 71.3 yr)의 인식역치(recognition threshold)는 성인(n = 30, 28.0 yr)에 비해 단맛은 2.2배, 짠맛은 2.3배, 쓴맛은 1.4배 정도 증가하였으며, 신맛은 0.7배 정도 감소하여 단맛과 짠맛에 대한 예민도는 감소하고 신맛에 대한 예민도는 증가함을 알 수 있었다. 음식에 대한 선호도에서는 콩나물국은 소금을 0.7~0.8% 넣은 것을 선호하였고, 된장국은 된장을 7% 넣은 것을 가장 선호하였다. 녹차가루죽은 녹차가루 함유량에 따른 기호도에는 차이를 보이지 않았으며, 포도잼은 설탕량이 증가할수록 기호도가 높아졌다.

노인식은 항산화 영양소가 풍부한 식품을 선택하여 주식으로는 영양밥, 녹죽, 홍죽, 노란죽을 개발하였으며, 부식으로는 삼치유자청조림, 오징어콩나물전, DHA전, 배추돼지고기롤, 다시마돼지고기조림, 오색튀김, 모듬버섯두부멸치조림, 양송이포켓, Phyto샐러드 등을 개발한 후 복지관에서 제공하는 노인 급식에 적합하도록 수정, 보완하였다. 급식으로 제공된 메뉴 중 밥은 영양밥이나 단호박, 고구마 등을 넣은 밥이 만족도가 높았으며, 국 또는 찌개는 호배추 된장국이 가장 만족도가 높았다. 주찬에서는 오징어콩나물전과 쇠고기두부인삼전의 만족도가 높았으며, 채소류를 이용한 부찬과 후식으로 제공된 과일에 대한 만족도는 전반적으로 모두 높았다. 메뉴에서 공급하는 영양소는 칼슘과 비타민 E를 제외하고는 평균 하루 권장량의 1/3 이상을 충족하였으며, 평상시 복지관 메뉴와 비교하였을 때 칼슘, 비타민 C, 비타민 E 등이 풍부하였으며, 특히 항산화 및 항암효과가 높은 phytochemical (isoflavones, carotenoids, flavonoids)의 함량이 높고  $\omega$  6/ $\omega$  3 비가 낮았다. 본 연구에서 제공한 급식에 대해 만족 또는 매우 만족하다고 응답한 노인은 78%였다. 이러한 노인식의 개발과 적용은 노인에게 부족하기 쉬운 영양소 뿐 아니라 항산화 영양소의 섭취를 증진시켜 노인의 만성질환을 예방하고 건강수명을 늘리는 좋은 수단이 될 것으로 사료된다.

## 【O1-5】

### Continuing Care Retirement Communities 거주 노인들의 급식서비스에 대한 인식이 경은<sup>1</sup>

서울여자대학교 식품영양학과

Continuing care retirement communities (CCRC)는 노인들을 위해 주거, 급식, 의료 및 기타 서비스를 제공하는 long-term care service의 한 종류이다. CCRC는 한 시설 내에서 independent living, assisted living, skilled nursing 서비스를 모두 제공한다는 점에서 다른 long-term care service와 구별된다. 본 연구의 목적은 CCRC에서 제공되는 급식서비스의 품질(service quality)과 가치(perceived value)에 대한 노인 고객들의 인식, 고객만족도(customer satisfaction), 급식관련 행동의사 간의 관계를 파악하는 것이었다. 기존의 설문조사지와 연구결과를 바탕으로 설문도구를 개발하고, 포커스그룹 인터뷰를 통해 수정하였다. 미국 중부에 위치한 5곳의 CCRCs의 independent living units에 거주하는 노인들을 대상으로 자료를 수집하여, 최종 응답률은 48.8%(총 405명)이었다. AMOS 통계패키지를 이용해 구조방정식 모델링(structural equation modeling)으로 세 가지 서비스 constructs (서비스품질, 소비자만족도, 가치인식)와 급식관련 행동의사와의 관계를 분석하였다.

응답자의 70%는 여성이었고, 평균 연령은 84.7세(범위 : 67~100세)로 나타났다. 응답자들은 현재 거주하고 있는 시설에 평균 5.2년 동안 거주하고 있었다. 분석된 모델의 model fit은 우수한 것으로 나타났다( $\chi^2 = 48.74$ ,  $df = 22$ ,  $p < .01$ ;  $GFI = .95$ ;  $AGFI = .90$ ;  $NFI = .98$ ;  $CFI = .99$ ;  $TLI = .98$ ;  $RMSEA = .08$ ). 거주 노인들의 급식관련 행동의사를 결정하는 두 가지 요인은 소비자 만족도(Standardized path coefficient [SPC] = .32,  $t = 2.97$ ,  $p < .01$ )와 가치 인식( $SPC = .66$ ,  $t = 5.85$ ,  $p < .01$ ) 이었다. 노인 고객들에 의해 인식된 가치는 소비자 만족도에 영향을 주었으며( $SPC = .47$ ,  $t = 6.00$ ,  $p < .01$ ), 또한 소비자 만족도와 서비스품질간의 관계를 증대하는 역할을 하였다. 그러나, 예측되었던 서비스 품질과 행동의사간의 관계는 유의적이지 않았다. 본 연구 결과를 토대로 할 때, 거주 노인들의 급식서비스에 대한 전반적인 인식을 향상시키며 보다 긍정적인 소비자 행동을 촉진하기 위하여 CCRC 경영자와 급식관리자, 영양사는 서비스 품질, 인식된 가치 및 소비자 만족을 통합 관리해야 할 것으로 나타났다.