

한국식품과학회지 1986년 12월에서

우리나라 加工食品에 대한 소비자 의식구조

이 윤 자

(전국주부교실중앙회 회장)

우리나라의 식생활을 돌이켜 보면 농업중심의 사회여건 속에서 공업화로 추진하는 단계에 이르기까지 오랜 관습에 젖은 불합리한 생활을 해 오다가 급격한 경제성장에 힘입어 생활수준이 향상되었고, 식품산업도 많은 발전을 가져온 것은 사실이다. 그러나 급속한 산업화, 도시화에 따라 너무도 외국의 식생활을 무분별하게 받아들임으로써 시행착오도 많았고 바쁜 현대 생활인들의 간편한 식생활 경향으로 가공식품의 급격한 증가, 식품첨가물의 소비량의 증가 등 많은 문제점으로 소비자들에게 불신감을 주는 사건도 그동안 많이 대두되어 왔었고, 이로 인한 의구심이 잔존해 있어 가공식품의 선택에 많은 주저를 해 왔었다.

이젠 30여년이란 오랜 과정을 거쳐 이러한 불신감을 벗어날 때도 되었는데 무엇보다도 우리의 건강, 안전, 또 생명과 관련되는 식품산업을 알아야 되고 우리가 어렵게 살 때 단순히 생존을 위해 식생활을 할 때와는 상황과 여건이 다르기 때문에 우리의 문화수준, 생활수준에 맞는 영양개선을 고려하여 식품생산에 발전적 계기가 되도록 하는 기회로 알고 몇 가지 조사한 자료와 소비자 보호단체 협의회의 전국 17개 고발센터에 집계된 식품의 불만 내용을 중심으로 살펴 보고자 한다.

◇가공식품에 대한 소비자 의식

전국 17개 소비자 고발센터에 접수된 식품불만 내용으로 지난 1986년 1월부터 10월까지 10개월간을 보면, 총 2,648건 중에서 식품에 대한 진위여부 및 안전성을 이유로 한 불만내용이 35.9%로 가장 많았다. 이것은 주로 건강식품이 많았고 기타 가공식품에도 많았다. 다음에 식품제조에 비위생적으로 가공처리되어 불결한 이물질이 혼입된 사례가 15.5%, 부패·변질물이 12.9%, 가격불만 9.6%, 용량미달이 5.7%, 식품의 표시·광고의 잘못 4.6%, 유효기간의 부정확성 4.4%, 식품의 부작용으로 인한 불만 내용 4.6%, 기타 완전한 제조공정을 경유하지

않고 유통되는 불량식품 등 이었는데, 제조업체가 도산되었거나 업체불명으로 소비자 피해가 발생되었다라든가 보상처리가 안되는 경우가 있어 소비자들에게 실망을 주는 경우(6.8%)가 간혹 있었다.

품목별로 검토해 보면 곡물 가공품, 수산물 가공품, 유지 가공품, 육 가공품, 음료류, 제과·제빵 등 그 내용도 다양하고 갖가지이다. 식품에 있어서 가장 중요시 되는 위생문제는 보건적 측면에서 무엇보다도 중요하게 급선무로 다루어야 할 것으로 본다.

◇가공식품에 대한 소비자 의식 조사설문서 및 결과

(1) 일반적으로 가공식품에 대한 소비자 의식을 보면 조리가 간편해서 선택한다는 응답율이 높고, 표시사항이 정확하여 안심하고 구입한다고 했으나 일부는 원지 안전성에 의문이 생겨서 꺼리게 된다는 응답자도 상당수가 있었다.

제조업체에서는 가사 노동력을 경감시키고 손쉽게 조리할 수 있는 식품의 품질에 만족감을 주도록 정확한 품질표시로 깊은 책임감을 가지고 식품생산에 정진해 주어야 할 것이다.

(2) 품질면에서 불만이 크기 때문에 보다 위생적이고 품질이 양호하면서도 가격이 저렴한 식품의 생산은 소비자가 누구나 다 기대하는 실정이다.

가공식품의 첨가물에 대한 인식이 무조건 유해한 정도로 알고 있어, 식품의 생산, 제조, 가공 및 저장중에 사용되는 첨가물에 대한 전반적인 연구검토와 이에 대한 제몽이 아쉽게 여겨진다. 특히 소비자들이 우려하는 것중 보존료의 사용은 식품 위생법에 나타난 허용량을 초과한다면 인체에 위해성이 우려되므로 더욱 주의가 요한다. 식빵의 선택경향도 대량생산 체제를 갖춘 제조회사의 식빵보다 제과점의 것을 선호하는데, 맛과 질을 높여야함은 물론 유통중 건조하지 않도록 보습력이 우수한 안전한 포장지 사용 등으로 소비자 기호에 맞는 식빵의 생산공

급을 바란다. 특히 빵속에 여러가지 이물질의 혼입으로 많은 불쾌감을 줌으로 공장의 시설, 위생면, 품질관리면에 더욱 철저한 배려가 있어야 한다.

(3) 햄, 쏘세이지의 선호경향이 아이들의 경우 더욱 높게 나타난 것을 볼 수 있는데 첨가되는 색소에 대한 부정적인 반응이 있어 햄, 쏘세이지의 발색제로 사용하는 주성분은 아질산염이고 식육 등에 사용량을 규제하고 있는 실정임으로 규정량 이상을 첨가하지 않도록 하여 색이 너무 농후한 식품 생산은 피해야 한다.

(4) 가공식품중 특히 즐겨 찾는 식품은 우유가 제일 높고 아이스크림, 빵, 파자, 라면, 햄, 쏘세이지, 통조림, 즉석 조리식품 등의 순서로 선호하는 경향을 볼 수 있다. 간편한 대용식으로 선택의 폭이 다양하고 손쉽게 접할 수 있기 때문에 많은 환영을 받고 있으나 식품의 제조일, 유효기간, 성분 및 표시사항에 미흡함을 지적하고 있어 문제시되고 있으므로 관련 법규를 강화해야 한다는 여론이 있다.

(5) 조미료에 대한 의견을 살펴보면 습관적으로 식품에 넣는다가 제일 많고, 다음 순위가 맛을 내기 위해 약간 넣는다 이고, 양을 줄이려고 한다, 전혀 사용하지 않는다 등의 순으로 나타났다.

이는 무절제한 조미료의 과용을 삼가하여야 한다는 여러가지 국내의 연구보고가 있는 후여서 조미료에 대한 인식이 달라지고 있음을 볼 수 있다. 조미료의 주성분인 구루타민산이 다시마 중에 많이 들어 있고 핵산이 고기나 생선중에 함유되어 있는 성분이라는 점으로 볼 때 적당량의 조미료 사용은 긍정적으로 보는 관점도 있으나, 일반 소비자의 의구심을 풀어주기 위한 확실한 정보가 필요한 실정이다.

(6) 라면의 경우 소비자 의견을 보면, 종류는 다양하나 맛의 특성이 없다는 반응은 품질개선에 더욱 업체의 관심을 높여야 할 문제로 볼 수 있다. 맛과 영양이 골고루 배합된 식품 생산을 소비자는 누구나 기대하는 당연한 요구라고 볼 수 있다.

(7) 간장류의 선택경향을 보면 1위가 비교적 시장 점유율이 높은 몇몇 유명 회사의 제품선택이고, 기타 회사제품, 재래식 간장만 이용한다는 순으로 나타났다.

이는 지난번 모든 소비자들에게 충격을 주었던 비위생적으로 제조되는 화학간장이나 불량고추장 사건은 너무도 우리에게 많은 경종을 주었다. 그러나, 학계, 업계, 당국의 노력과 감시로, 또 민감한 소비자의 반응에 힘을 입어서인지 응답율을 보면 모든 회사의 제품을 전적으로 불신하는 경향은 아닌듯 하다. 간장은 우리 음식의 기본 조미료중 빼어놓을 수 없는 식품으로 음식 맛을 좌우하므로 보다 우수한 간장을 제조공급함으로써 국내 시장은 물론 국제 경쟁력을 높여야 한다.

(8) 차의 선호 경향을 보면 커피가 1위이고, 울무차, 인삼차, 생강차, 유자차, 쌍화차, 홍차, 녹차, 들깨차·결명자차·제피차·덩굴차·당두충·모파차·꿀차·호두-갯차·옥수수차·엽차의 순으로 나타났다.

커피의 선호도가 높은 걸 보면 우리 차가 개발 보급되기 이전 일부 층에서 6.25동란 직후부터 우리생활에 젖어 들어온 식습관의 영향이 아닌가 한다. 우리 차를 덜 찾는 이유로는 인식부족, 맛이 없다. 가격이 비싸다 등의 이유로 나타났다 건강의식으로 성인병을 우려, 울무차를 비롯한 생약제 성분의 차를 찾는 경우도 있다. 그런데 이러한 차류의 품목허가를 받아서 어떤 물지각한 상흔에 의한 부작용으로 마치 만병통치약처럼 과장, 허위 선전으로 물의를 빚고 있는 실정은 하루 빨리 시정 조치되어야겠다. 외제의 갯까지 개방압력에 밀리는 일이 없도록 커피 선호 경향을 바꾸어 우리 차의 절대적인 보급율을 높이고 전통적인 맛과 향을 찾아 우리의 식생활 문화에 깊이 뿌리내리도록 다같이 노력해야 할 과제로 볼 수 있다.

(9) 식용유의 선택 경향을 보면 면실유, 옥수수유, 기타 혼합유 등의 선택이 제일 많고, 참기름만 쓴다는 소비자도 약간 있었다.

각종 성인병의 유발 관계로 식물성 유지류를

찾는 것은 세계적인 추세인데, 가끔 물의를 일으킨 가짜 참기름 사건은 참기름 이용도가 높은 우리 식생활에 많은 불안감을 주었다. 현재 몇개 식품회사에서 대량으로 생산하는 참기름의 반응은 좋은 반응을 보이고 있으나 가격이 너무 높다는 여론이 있으므로 고려해 볼 문제로 라고 하겠다.

(10) 가공식품중 불량품을 구입한 경우 소비자의견을 보면 구입처에 가서 교환받는다. 안하고 버린다. 고발센터에 문의한다. 자체 상담실에 연락한다. 등으로 나타났다.

귀찮아서 스스로 권리를 포기하는 태도는 자원낭비만 가져오며, 직접 교환받는 자세도 좋지만 보다 문제점을 발견했을 경우에는 가공식품의 품질 향상을 위해서 자체 상담실을 이용하는 태도보다는 조직을 가진 소비자 단체에 신고하여 취합된 문제점을 당해 기업 및 식품업계에 건의함으로써 근본적인 해결책을 강구해야 할 것이므로 적극적인 권리행사의 자세가 필요하다고 본다.

(11) 수산물 통조림의 선호 경향을 검토해 보면 참치를 제일 많이 선택하고 있고, 꽂치, 정어리의 순이다. 수산물 통조림은 이물질(나무토막, 담배꽂초)이 혼입된 경우와 표시 광고와 전혀 다른 생선이 들어있거나 내용물이 부패하여 재조공정상의 많은 문제점이 있는 것으로 대부분의 소비자들은 불만을 나타내고 있다. 용기 자체에도 중금속 여부에 대한 반응을 보이고 있어 위생성을 고려, 용기의 품질개선도 이루어 지길 바란다.

소비자들의 종합적인 의견이 제시된 것을 보면 가공식품은 현대의 바쁜 생활인들에게 필수 식품이나 마치 성인병을 조장 유발하는 양 알고 있어 바른 인식과 연구검토가 따라야 한다고 본다.

문화적인 면, 영양학적인 면, 경제적인 면 등 종합적인 면을 고려해 볼 때 식품산업에의 관심은 무엇보다도 그 비중이 높게 평가되어야 할 문제로 많은 개선점이 모색되어야 되리라고 본다.