

## 주부들의 식생활과 식품영양표시제도의 이용실태에 관한 연구

이강자<sup>†</sup> · 이윤희

인천대학교 생활과학부

### A Study on the Dietary Life of Housewives and Their Usage Practices of Food-Nutrition Labelling

Kang-Ja Lee<sup>†</sup> and Youn-Hee Lee

Division of Human Ecology, University of Incheon

#### Abstract

This study was accomplished to investigate the dietary life and their opinion about the food-nutrition labelling of 20's-60's housewives in Seoul and Kyeonggi area. The results were as follows.

Among subjects, 63.5% didn't make a budget for the food expenses because they did not practice habitually not only the budget-planning, but also the menu planning. They often brought the *Kimchi* from the relatives rather than preparing it by themselves. On the other hand, they often purchased the soy sauce, soybean paste and soybean paste mixed with red pepper. When purchasing the foods, the importantly considered factors were in the order of freshness, taste and nutritional quality. They thought the processed foods were convenient and economic in terms of time but were not beneficial for the health and low in the nutritional quality. The confirming degree of food-nutrition labelling was very low, but in case of confirming, they often confirmed the manufactured date and the expiration date in order to confirm the stability. The degree of confidence and understanding about food-nutrition labelling of subjects was average 3.3 out of 5. They wanted the nutrient content the most in the food-nutrition labelling on the package. They preferred it as the types of picture and graph rather than the table and description. The expected effects of food-nutrition labelling was that they might be helpful to select the foods for the prevention of the adult diseases and obesity. From the results, we proposed that the agencies and nutrition concerned consumers should make an every efforts for the successful implementation of food-nutrition labelling system.

Key words : food-nutrition labeling system, importance of system, degree of satisfaction, method of sign, expected effecters.

#### 서론

현대 주부들은 건강에 대한 관심이 높아지면서 그 어느 때보다도 영양적으로 가치 있고 합리적인 식품을 선택하고자 한다. 오늘날 식품산업의 발달로 다양한 가공식품의 생산이 증대되고 있으며 소비량도 날로 급증하고 있다. 이러한 요인으로 우리 국민들의 영양상태는 불균형을 이루어 국가적으로는 '국민건강증진법'을 제정하고 국민들의 영양관리를 더욱 중요하게 다루고 있다. 그러나 소비자들은 건강한 식생활에 대한 관심이 높지만 구체적인 실천방법을 제대로 알지 못하고 있다. 식품영양표시제도는 식품에 관한 가격, 품질, 성분, 성능, 효력, 제조일자, 유효기간, 사용방법, 영양적 가치를

제품의 포장이나 용기에 표기하도록 하여 소비자가 쉽게 제품을 비교하고 합리적인 선택을 할 수 있도록 도와준다(Park & Min 1995). 이미 선진국에서는 모든 식품에 어떤 영양소가 얼마나 함유되어 있는지를 표시하는 식품표시를 의무화하고 기본적인 영양정보를 제품의 포장이나 용기에 표기하도록 하고 있다. 그래서 소비자들에게 원하는 식품을 선택할 수 있도록 그 기준을 제시해 줄 뿐만 아니라 여러 가지 식사 지침과 영양에 관한 정보를 제공하고(Beloian A 1973) 나아가서는 국민들의 영양교육의 도구로도 쓰일 수 있다(Levy & Schucker 1989). Jones & Weinmer(1997)는 소비자들이 신문이나 잡지에서 정보를 얻기보다 식품포장상의 표기사항을 더 중요하게 생각한다고 보고하였다. 최근 세계 여러 나라들은 영양표시제도가 일반인이 이를 오도하지 않고 정확하게 정보를 제공할 수 있도록 하기 위하여 합리적인 영양표시의 제도화를 국가적 차원에서 노력하고 있다.

그러나 우리나라의 영양표시제도는 1994년까지만 해도 주로 식품위생차원에서 운영되었으며 그 함량규제에 치우쳐

본 연구는 2003년 인천대학교 교내 연구비 지원에 의해 수행되었음.

<sup>†</sup>Corresponding author : Kang-Ja Lee, Tel: 032-770-8251, E-mail: kjlee@incheon.ac.kr

있었다. 1995년 1월 국내에서 처음으로 영양표시제도가 실시되면서 영양성분의 표기방법이 정해지고 표시대상 품목 및 기준이 마련되었으며 1996년 1월부터 더욱 세분화되어 현재 까지 시행되고 있다. 그러나 아직까지 그 관리기준이 철저히 정비되어 있지 않고 표시의 일관성 및 정확성이 부족하여 소비자에게 혼란을 가져다주는 경우도 종종 있으며 표시의 오류나 악용, 관리나 규제의 어려움이 제기되고 있다(Park 1991). 또한 Chang(Chang NS 1997)은 일반인이 상용하는 가공식품이 아닌 건강보조식품이나 특수영양식품을 중심으로 규제하고 있어 제도적 보완이 필요하다고 지적하였다. 뿐만 아니라 소비자들이 식품영양표시를 중요하게 생각하지 않거나 이해하지 못한다면 그 또한 효율적이지 못할 것이다(Lee & Yeo 1996). 그러므로 소비자들이 식품영양표시제도의 목적과 방법에 대한 정확한 지식을 갖고 실제 식생활에서 실천할 수 있도록 이에 대한 교육도 병행되어야 할 것으로 생각한다.

따라서 본 연구는 식품구매의 주체가 되는 주부들을 대상으로 이들의 식생활 형태, 가공식품의 구매와 그 과정에서 영양표시의 이용정도, 이해도, 신뢰도 및 정량적 영양표시에 포함되어야 할 영양소 등을 조사 분석하여 식품영양표시제도의 제도적 보완을 위한 기초 자료를 제공하고자 한다.

## 조사방법 및 내용

### 1. 조사대상 및 기간

본 연구의 조사대상자는 서울과 경기도에 거주하는 20대에서 60대 가정주부 290명을 대상으로 하였으며 2003년 4월부터 5월에 걸쳐 조사자가 직접 설문지에 기입하는 방법을 이용하였다.

### 2. 조사방법 및 내용

본 연구의 조사도구는 설문지법을 이용하였으며 조사내용은 조사대상자의 일반적 사항과 전반적인 식생활 형태, 가공식품에 대한 견해 및 이용도 등을 조사하였다. 식품표시제도의 이용 실태로서는 식품구매 시 식품영양표시를 읽는가, 식품영양표시를 읽는 이유, 식품영양표시를 읽는 경우 확인 사항, 식품영양표시의 중요도와 확인 정도, 식품영양표시제도의 필요성, 현행 식품영양표시제도에 대한 만족도, 표기를 희망하는 영양소, 원하는 표기방법, 그리고 영양에 관한 정보원과 제도 시행 시 기대효과 등을 조사하였다.

### 3. 자료분석

수집된 자료는 SPSS WIN. Ver.9.0 program을 이용하여 분석하였다. 조사대상자의 일반적인 특성과 식생활 형태를 파

악하기 위하여 빈도와 백분율을 구하였다. 사회인구학적 변인에 따른 식품영양표시의 이용실태에 관한 유의성 검증은 *t*-test와 one-way ANOVA를 실시하였으며 one-way ANOVA에 대한 사후검증은 Duncan's multiple range test를 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항은 Table 1과 같다.

연령은 40대가 21.7%로 가장 높은 비율이고 60대 이상이 16.9%로 가장 낮은 비율이었으나 거의 고른 분포였다. 학력은 고졸이 46.7%, 대졸 이상이 36.7%이었으나 중졸 이하의 학력은 16.6%로 가장 낮았다. 직업은 대상자의 반 정도가 전업주부였고 단순직 및 판매직 23.6%, 전문직 20.5%, 사무직 6.9%이었다. 가족 수는 4명이 40.7%로 가장 많았고 그 다음이 3명 (25.9%), 5명 이상(22.1%), 2명 이하(11.4%) 순이었다. 자녀의 수는 2명이 47.2%로 제일 높은 비율이었고 1명 28.3%, 3명 이상 17.6%, 자녀가 없는 대상자도 6.9%이었다. 가족형태는 핵가족이 80.1%, 확대가족은 19.9%로 핵가족형태가 대부분이었다. 주거형태는 아파트 거주가 51.9%, 일반 주거형태가 26.8%이었다. 가정의 월수입은 100~200만원 범위가 가장 높은 비율인 35.7%, 200~300만원 미만이 29.3%, 300~400만원 미만이 19.4%이었으며 400만원 이상이나 100만원 미만의 가정도 다소 있었다. 식생활관리는 주부 혼자서 하거나 서로 도우면서 하는 경우가 각각 47.4%, 48.1%로 비슷한 비율이었고 주부 이외의 다른 사람이 관리하는 경우는 4.5%에 불과하였다. 대상자의 신장과 체중을 가지고 산출한 신체질량지수는 정상인이 63.6%, 허약인 28.3%, 비만인 8.1%이었다.

### 2. 식생활

#### 1) 조사 대상자의 일반적 식생활

조사대상자 주부들의 일반적 식생활 형태는 Table 2에 나타난 바와 같다.

생활비에서 식비가 차지하는 비율, 앵겔지수는 20~30% 미만이 47.9%, 30~40% 미만이 22.4%, 10~20% 미만이 19.6%이었다. 식생활비의 예산을 세우는지 여부는 세우지 않는다 63.5%, 세운다는 가정은 36.5%였다. 식생활비의 예산을 세우지 않는 이유는 습관이 되지 않기 때문이라는 응답자가 61.1%로 가장 많았고 귀찮아서가 14.2%이었으며 수입이 일정하지 않아서 13.7%이었다. 식단 역시 대부분의 가정(84.3%)이 작성하지 않고 있었다. 식단을 작성하는 가정의 작성 주기는 52.3%가 일주일 단위로 하고 있었고 매일 세운다

Table 1. General characteristics of the subjects

Categories		N(%)	Categories		N(%)
Age	<30	60(20.7)	Type of family	Nuclear family	229(80.1)
	30~39	61(21.0)		Extended family	57(19.9)
	40~49	63(21.7)			
	50~59	57(19.7)			
	60 ≤	49(16.9)			
Total		290(100.0)	Total		286(100.0)
Education level	Below middle school	48(16.6)	Form of house	Apartment	149(51.9)
	High school	135(46.7)		Alliance house	61(21.3)
	Over university	106(36.7)		A general house	77(26.8)
Total		289(100.0)	Total		287(100.0)
Occupation	Housewife	141(49.0)	Total income (1,000 won/mon)	<1,000	19( 6.7)
	Simple worker & sales	68(23.6)		1,000~2,000	101(35.7)
	Office workers	20( 6.9)		2,000~3,000	83(29.3)
	An expert	59(20.5)		3,000~4,000	55(19.4)
				4,000 ≤	25( 8.8)
Total		288(100.0)	Total		283(100.0)
Number of family	≤2	33(11.4)	Division of household duties	Alone	136(47.4)
	3	75(25.9)		Help each other	138(48.1)
	4	118(40.7)		The others	13( 4.5)
	5 <	64(22.1)			
Total		290(100.0)	Total		287(100.0)
Number of children	0	20( 6.9)	BMI	Weakness	80(28.3)
	1	82(28.3)		Normal	180(63.6)
	2	137(47.2)		Obesity	23( 8.1)
	3 ≤	51(17.6)			
Total		290(100.0)	Total		283(100.0)

Table 2. General dietary life of the subjects

Categories		N(%)	Categories		N(%)
Engel's coefficient(%)	<10	8( 2.8)	Prepare of Kimchi	Purchase	25( 8.7)
	10~20	56(19.6)		Prepare oneself	28( 9.8)
	20~30	137(47.9)		Bring to a relation	178(62.0)
	30~40	64(22.4)		Mainly purchase & sometimes prepare oneself	45(15.7)
	40~50	18( 6.2)		Mainly prepare oneself & Sometimes purchase	11( 3.8)
	50 ≤	3( 1.0)			
Total		286(100.0)	Total		287(100.0)
Planning the budget for food expenses	Yes	105(36.5)	Prepare of soy sauce	Purchase	148(51.7)
	No	183(63.5)		Prepare oneself	50(17.5)
				Bring to a relation	66(23.1)
				Mainly purchase & sometimes prepare oneself	16( 5.6)
				Mainly prepare oneself & sometimes purchase	6( 2.1)
Total		288(100.0)	Total		286(100.0)

Table 2. Continued

Categories		N(%)	Categories		N(%)
Reason of does not budget for food expenses	Troublesome	27(14.2)	Purchase		107(37.5)
	Irregular income	26(13.7)	Prepare oneself		61(21.4)
	Not habitual	116(61.1)	Bring to a relation		93(32.6)
	The others	21(11.1)	Prepare of soybean paste	Mainly purchase & sometimes prepare oneself	16( 5.6)
			Mainly prepare oneself & sometimes purchase		8( 2.8)
Total		190(100.0)	Total		285(100.0)
Planning of menu table	Yes	44(15.7)	Purchase		111(39.1)
	No	237(84.3)	Prepare oneself		65(22.9)
			Bring to a relation		69(24.3)
			Mainly purchase & sometimes prepare oneself		31(10.9)
			Mainly prepare oneself & sometimes purchase		8( 2.8)
Total		281(100.0)	Total		284(100.0)
The periodic time of menu table	A day	13(29.5)	Considering items in the case of purchase the processed food	Manufacturing company	36(13.3)
	A week	23(52.3)		Nutrition information	14( 5.2)
	A half of month	2( 4.5)		The place origin	27(10.0)
	A month	6(13.6)		Manufacturing date	139(51.3)
	Total	44(15.2)		Price	11( 4.1)
A purchase place of foods	Supermarket	68(24.9)	Taste	44(16.2)	
	Traditional market	65(23.8)	Total	271(100.0)	
	Discount market	124(45.4)			
	Department store	16( 5.9)			
	Total	273(100.0)			

는 가정은 29.5%이었다. 식품 구입 장소는 할인 매장을 이용하는 비율이 가장 높은 45.4%. 그 다음이 슈퍼마켓, 채래시장을 이용하고 있었다. 가정에서 식용하는 김치는 친척집에서 가져다 먹는 경우가 62.0%이었고 직접 담가 먹는 경우가 9.8%, 사서 먹는 가정은 8.7%이었다. 간장은 사서 먹는 경우가 51.7%로 가장 많았고 친척에게서 가져다 먹는 경우가 23.1%, 직접 담가 먹는 경우는 17.5%에 불과하였다. 된장은 사서 먹는 경우가 간장보다는 낮은 37.5%, 직접 담가 먹는 경우는 21.4%였으며 친척집에서 가져다 먹는 경우는 32.6%이었다. 고추장은 사서 먹는 경우가 39.1%, 친척집에서 가져다 먹는 경우가 24.3%, 직접 담가 먹는 경우는 22.9%이었다. 요즈음 김치를 사서 먹는 가정이 늘어나고 있는 추세이지만 아직 간장이나 된장, 고추장 만큼의 비율은 아니었다. 가공식품을 구입할 때 가장 고려하는 사항은 응답자의 51.3%가 제조일자이었다.

2) 식품 구매 시 고려사항

식품 구매 시 여러 가지 고려사항(Table 3) 가운데 가장 우

선적으로 고려하는 사항은 신선도이었고 제조회사와 조리의 간편성은 이보다 낮았다.

3) 일반적 변인에 따른 식품구매 시 고려사항

일반적 사항에 따른 식품구매 시 고려사항은 Table 4에 나타내었다.

신선도는 가족의 수와 자녀수에 따라 유의한 차이를 보여 가족의 수가 2명 이하인 경우 그 이상의 가족 수보다 신선도의 고려도는 낮았으며 자녀수에 따른 차이는 자녀가 없는 대상자가 신선도의 고려도는 가장 낮았다. 제품의 가격은 고졸 이하의 학력이 대졸 이상의 학력자보다 고려도가 높았고 직장이 없는 대상자가 가격에 대한 고려도가 높았다. 맛에 대한 고려는 60대 이상의 대상자가 맛에 대한 고려도가 가장 낮았다. 학력은 고졸 이상의 학력자가 중졸 이하의 학력자보다 고려도가 높았다. 자녀의 수도 유의한 차이를 보였는데 자녀가 없는 대상자가 맛에 대한 고려도가 가장 낮았다. 영양에 대한 고려는 연령별로는 60대 이상이 가장 낮았고 학력은 중졸 이하가 가장 낮았다. 가족의 수는 2명이하가 그 이상보다 가장

낮았고 자녀의 수는 자녀가 없는 경우와 3명 이상인 대상자는 1, 2명의 자녀를 둔 주부보다 유의적으로 낮았다. 조리의 간편성에 대한 고려도는 자녀가 없는 주부가 고려도가 가장 높았다. 제조회사는 연령, 직업, 자녀수에 따라 유의한 차이가 있었다.

4) 가공식품에 대한 견해

조사대상자들의 가공식품에 대한 생각을 조사한 결과 Table 5와 같다. 가공식품을 이용함으로써 식생활이 편리하고 시간이 절약된다는 견해가 전반적으로 높았으며 건강에 유익하고 영양적으로 우수하다는 견해는 낮았다. 또한 위생적인 면도 부정적인 견해를 갖고 있었다. 주목할 만한 사항은

가격적인 면에서 비싸고 가공식품의 이용이 어떤 사회적·경제적 수준을 반영한다는 생각을 갖고 있는 응답자가 34.7%나 되었다. 이러한 소비자들의 견해를 참고하여 식품제조업체에서는 영양적인 면, 위생적인 면, 경제적인 면을 고려하여 바쁜 현대인의 식생활에 조금이나마 편리함을 도모할 수 있는 제품개발에 힘써야 할 것이다.

5) 가공식품의 종류별 이용 정도

조사대상자들이 주로 많이 이용하는 가공식품을 조사해 보았다. Table 6에 나타난 바와 같이 매일 1회 이상 이용 빈도가 높은 제품은 밥·죽류(27.3%), 국·찌개류(23.8%) 등이었고 또한 전혀 이용하지 않는 가공식품류에도 역시 밥·죽류

Table 3. Considering items in food purchase

N(%)

	Freshness (Hygiene)	Cost	Taste	Nutritive quality	Easy way of cookery	Manufacturing company
Do not consider	9( 3.1)	16( 5.6)	9( 3.2)	23( 8.1)	56(19.6)	81(28.4)
Medial	55(19.0)	209(73.1)	119(41.9)	127(44.7)	184(64.3)	154(54.0)
Consider first of all	225(77.9)	61(21.3)	156(54.9)	134(47.2)	46(16.1)	50(17.5)
Total	289(100.0)	286(100.0)	284(100.0)	284(100.0)	286(100.0)	285(100.0)

Table 4. Considering items in food purchase by variables of the subjects

Categories	Freshness(hygiene)		Cost		Taste		
	Mean ± SD	F	Mean ± SD	F	Mean ± SD	F	
Age	< 30	2.83±0.46 <sup>1)NS3)</sup>		2.07±0.36 <sup>NS</sup>		2.65±0.52 <sup>b</sup>	
	30~39	2.75±0.51		2.20±0.48		2.53±0.54 <sup>b</sup>	
	40~49	2.78±0.46	0.68	2.13±0.52	0.97	2.63±0.52 <sup>b</sup>	5.10**
	50~59	2.72±0.49		2.23±0.57		2.48±0.57 <sup>b</sup>	
	60 ≤	2.70±0.51		2.18±0.54		2.22±0.59 <sup>a</sup>	
Education level	Below middle school	2.64±0.53 <sup>NS</sup>		2.23±0.57 <sup>b</sup>		2.13±0.63 <sup>a</sup>	
	High school	2.76±0.48	2.17	2.24±0.51 <sup>b</sup>	6.45**	2.59±0.49 <sup>b</sup>	13.56***
	Over university	2.82±0.45		2.03±0.40 <sup>a</sup>		2.59±0.54 <sup>b</sup>	
Occupation	Housewife	2.80±0.45 <sup>NS</sup>		2.23±0.53 <sup>a</sup>		2.50±0.59 <sup>NS</sup>	
	Simple worker & sales	2.72±0.48		2.15±0.55 <sup>b</sup>		2.53±0.53	
	Office workers	2.85±0.37	1.35	2.17±0.39 <sup>b</sup>	3.107*	2.50±0.51	0.08
	An expert	2.68±0.57		2.11±0.29 <sup>b</sup>		2.53±0.63	
Number of family	≤ 2	2.42±0.72 <sup>1)a2)</sup>		2.23±0.43 <sup>NS</sup>		2.39±0.67 <sup>NS</sup>	
	3	2.86±0.38 <sup>b</sup>		2.15±0.49		2.45±0.55	
	4	2.72±0.49 <sup>b</sup>	8.42***	2.17±0.50	0.46	2.57±0.52	1.36
	5 ≤	2.88±0.33 <sup>b</sup>				2.56±0.59	
Number of children	0	2.50±0.76 <sup>a</sup>		2.09±0.49 <sup>NS</sup>		2.00±0.76 <sup>a</sup>	
	1	2.86±0.35 <sup>b</sup>		2.10±0.52		2.39±0.64 <sup>b</sup>	
	2	2.74±0.49 <sup>b</sup>	3.39***	2.18±0.49	1.91	2.47±0.57 <sup>b</sup>	4.47**
	3 ≤	2.76±0.48 <sup>b</sup>		2.27±0.57		2.43±0.64 <sup>b</sup>	

Table 4. Continued

Categories	Nutritive quality		Easy way of cookery		Manufacturing company		
	Mean ± SD	F	Mean ± SD	F	Mean ± SD	F	
Age	< 30	2.25±0.60 <sup>b</sup>		2.12±0.56 <sup>NS</sup>		1.73±0.52 <sup>a</sup>	
	30~39	2.52±0.62 <sup>c</sup>		1.95±0.46		1.82±0.60 <sup>ab</sup>	
	40~49	2.60±0.53 <sup>c</sup>	8.26***	1.89±0.65	1.76	1.94±0.72 <sup>ab</sup>	3.27*
	50~59	2.47±0.50 <sup>bc</sup>		2.00±0.63		2.14±0.70 <sup>ab</sup>	
	60 ≤	2.00±0.78 <sup>a</sup>		1.84±0.67		1.83±0.77 <sup>b</sup>	
Education level	Below middle school	2.12±0.82 <sup>a</sup>		1.89±0.69 <sup>NS</sup>		1.82±0.78 <sup>NS</sup>	
	High school	2.46±0.57 <sup>b</sup>	5.11**	1.95±0.58	1.03	1.84±0.72	1.77
	Over university	2.42±0.60 <sup>b</sup>		2.03±0.58		1.99±0.54	
Occupation	Housewife	2.34±0.69 <sup>NS</sup>		1.90±0.60 <sup>NS</sup>		1.81±0.70 <sup>NS</sup>	
	Simple worker & sales	2.52±0.59		2.00±0.62		1.90±0.70	
	Office workers	2.35±0.49	1.29	2.10±0.45	1.41	1.85±0.59	2.66*
	An expert	2.36±0.58		2.05±0.60		2.10±0.55	
Number of family	≤2	2.00±0.76 <sup>a</sup>		2.17±0.65 <sup>NS</sup>		1.80±0.71 <sup>NS</sup>	
	3	2.39±0.64 <sup>b</sup>		1.97±0.52		1.76±0.59	
	4	2.47±0.57 <sup>b</sup>	4.47**	1.92±0.59	1.43	1.96±0.68	0.15
	5 ≤	2.43±0.64 <sup>b</sup>		1.95±0.65		1.97±0.71	
Number of children	0	2.10±0.64 <sup>a</sup>		2.30±0.57 <sup>b</sup>		1.84±0.50 <sup>ab</sup>	
	1	2.36±0.64 <sup>b</sup>		1.95±0.57 <sup>a</sup>		1.74±0.54 <sup>a</sup>	
	2	2.53±0.57 <sup>b</sup>	5.41**	1.98±0.56 <sup>a</sup>	3.22*	2.04±0.68 <sup>b</sup>	4.78**
	3 ≤	2.19±0.70 <sup>a</sup>		1.82±0.70 <sup>a</sup>		1.74±0.80 <sup>a</sup>	

\* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$ .

<sup>1)</sup> All values are mean±SD.

<sup>2)</sup> Means with different superscript letters within a column are significantly different from  $p<0.05$ ,  $p<0.01$ ,  $p<0.001$ .

<sup>3)</sup> <sup>NS</sup> : Not significant.

Table 5. An opinion about processed food

N(%)

Categories	Convenient	Economy of time	Benefit in health	High nutritive value	Hygienic
Entirely not	12( 4.2)	6( 2.1)	59(20.6)	39(13.6)	28( 9.8)
Not	15( 5.2)	10( 3.5)	134(46.9)	136(47.4)	103(35.9)
Uncertain	95(33.2)	65(22.7)	87(30.4)	103(35.9)	124(43.2)
So	144(50.3)	177(61.9)	6( 2.1)	9( 3.1)	32(11.1)
Very so	20( 7.0)	28( 9.8)	0	0	0
Total	286(100.0)	286(100.0)	286(100.0)	287(100.0)	287(100.0)
Categories	Good quality	Delicious	Expensive price	The relation of socioeconomical level	
Entirely not	21( 7.3)	21( 7.3)	7( 2.4)	20( 7.1)	
Not	101(35.3)	46(16.1)	34(11.8)	63(22.3)	
Uncertain	144(50.3)	163(57.8)	111(38.7)	102(36.0)	
So	20( 7.0)	56(19.6)	116(40.4)	91(32.2)	
Very so	0	1( 0.3)	19( 6.6)	7( 2.5)	
Total	286(100.0)	286(100.0)	287(100.0)	283(100.0)	

Table 6. Frequency of processed food intake

N(%)

	Smoked food (sausage, bacon, ham)	Instant noodles, soups, noodles	Boiled rice, gruel
Over one time in a day	18( 6.3)	11( 3.8)	77(27.3)
Five or six times in a week	9( 3.1)	11( 3.8)	31(11.0)
Three or four times in a week	37(12.9)	58(20.3)	8( 2.8)
One or two times in a week	83(28.9)	105(36.7)	9( 3.2)
Two or three times in a month	98(34.1)	89(31.1)	24( 8.5)
Do not eat	42(14.6)	12( 4.2)	133(47.2)
Total	287(100.0)	286(100.0)	282(100.0)

  

	Soups, stews	Frozen food (pork cutlet, bun, pizza)	Dissert & Drink
Over one time in a day	67(23.8)	14( 4.9)	47(16.5)
Five or six times in a week	31(11.0)	7( 2.5)	52(18.2)
Three or four times in a week	20( 7.1)	25( 8.8)	69(24.2)
One or two times in a week	10( 3.5)	62(21.8)	63(22.1)
Two or three times in a month	28( 9.9)	119(41.9)	43(15.1)
Do not eat	126(44.7)	57(20.1)	11( 3.9)
Total	282(100.0)	284(100.0)	285(100.0)

(47.2%), 국·찌게류(44.7%)가 높은 비율을 차지하였다. 이것은 아직까지 다른 가공식품에 비해 밥·죽류나 국·찌게류의 소비가 보편적이지 않음을 나타낸다. 1주일에 1회 이상 섭취하는 가공식품은 과자·음료수(81.0%)가 가장 높았고 그 다음이 라면·스프류·우동·국수류(64.6%), 소세지·햄·베이컨 등 훈연식품(51.2%), 국·찌게류(45.4%), 밥·죽류(44.3%), 돈까스·만두·피자 등 냉동식품(38.0%) 순이었다.

3. 식품영양표시제도 이용실태

1) 식품구입 시 식품영양표시를 확인하는가

Table 7에 나타난 바와 같이 대상자들이 식품을 구입할 때 식품영양표시 확인 정도는 살때마다 항상 보는 경우와 대체로 본다고 응답한 비율이 각각 15.0%, 34.6% 였으며 아예보지 않는다고 응답한 비율도 17.5%나 되었다. 그러나 같은 주부를 대상으로 한 Park & Min(1995)의 조사에서는 69.2%, Chang(Chang NS 1997)의 조사에서는 80.7%, Kim et al(1999)의 조사에서는 89.8%가 확인한다는 결과와 비교하면 본 연구의 대상자는 상당히 낮은 관심을 갖고 있었다. Schrayner(1973)는 연령이 낮고 경제적으로 풍부하고 학력이 높을수록 식품구매시 식품영양표시확인 빈도가 높은 경향이 있다고 보고하였는바 이러한 결과를 기초로 하여 우리나라도 전반적인 국민 영양교육을 실시하여 식품구매 시 건전한 소비가 이루어질 수 있도록 하여야 할 것이다.

Table 7. Frequency of reading nutrition labeling items before food purchase.

Categories	N(%)
Always read	43(15.0)
Generally read	99(34.6)
Generally do not read	94(32.9)
Do not read	50(17.5)
Total	286(100.0)

2) 식품영양표시를 읽는 이유

제품구입 시 식품영양표시를 읽는 이유는 Table 8에 나타난 바와 같다. 제품의 안정성 여부를 확인하기 위하여가 55.6%로 가장 높았고 그 다음이 영양정보를 얻기 위하여 21.3%, 제품간의 비교를 위하여 10.0%이었다. 이는 Park&Min(1995)의 연구 결과와 일치하였다. 이것으로 미루어 보아 아직까지 우리나라 소비자들은 식품영양표시제도에 대한 인식이 영양정보나 제품선택에 응용하기보다는 안정성 여부에 더 큰 비중을 두고 있음을 알 수 있다.

3) 식품구입 시 식품영양표시 항목 중 중요한 항목

식품구입 시 식품영양표시 중 확인 사항은 Table 9에 나타난 바와 같다. 여러 확인 사항 가운데 가장 중요하다고 생각하는 항목은 제조일자(94.6%), 유효기간(96.0%)이었다. 이 항목들은 20대 소비자를 대상으로 조사한 (Lee & Lee 2004) 결

**Table 8. Reasons for reading a food-nutrition labeling**

Categories	N(%)
To be sure for food safety	133(55.6)
To get nutrition information	51(21.3)
To compare to other products	24(10.0)
To choose appropriate products for menu	22( 9.2)
When buy a new products	9( 3.8)
Total	239(100.0)

과와 주부를 대상으로 한 Park & Min(1995), Chang NS(1997), Kim et al(1999)의 연구에서도 가장 중요하게 확인하는 항목들이었다. 1987년 남상덕의 조사에서도 소비자들은 식품에 대한 구매결정을 하거나 보관하는데 직접 관계되는 표시사항인 제조연월일, 유통기한, 보관상 주의할 사항에 대한 정확한 표기를 요구하였다. 이들 항목보다 상대적으로 낮은 항목은 제조회사명, 원산지, 중량, 반품 및 교환 장소, 조리법, 열량 등이었다.

**4) 일반적 변인에 따른 식품영양표시 항목의 확인정도**

일반적 변인에 따른 식품영양표시의 확인 정도는 Table 10과 같다. 제조회사는 60대 연령층이 가장 낮은 관심도를 보여 확인 빈도가 낮았고 20대에서 50대 까지는 연령이 높을수록 중요하게 생각하고 있었다. 자녀의 수는 2명인 응답자가 제조회사에 대한 중요도가 유의하게 높았다. 원산지 확인은 연령, 학력, 자녀의 수에 의해 유의한 차이를 보였으며 30, 40, 50대 연령층 주부가 20대나 60대 주부에 비해 유의적으로 높

은 관심을 보였다. 학력에 의한 차이는 고졸 이상의 학력자는 중졸 이하의 학력자보다 유의하게 높았다. 자녀의 수에 따른 차이는 1, 2명의 자녀를 둔 주부는 자녀가 없거나 3명 이상의 주부보다 원산지에 대한 중요도와 확인 정도가 유의하게 높았다. 식품을 다룰 때 유의할 점에 대해서는 역시 30, 40, 50대 주부가 20대나 60대 주부보다 관심도가 높았으며 가족 수가 많을수록 중요하게 생각하고 있었다. 반품 및 교환 장소에 대해서는 연령별 요인에 따라 유의한 차이를 보여 60대 이상의 주부가 가장 낮은 점수를 보였으나 40대, 50대, 20대, 30대 연령순으로 중요하게 생각하고 확인 정도가 높았다. 조리법에 대해서는 50대 주부가 가장 높았고 20대, 30대, 60대 이상 주부는 낮았다. 열량 및 영양표시에 대한 중요도와 확인 정도는 60대 주부들이 가장 낮았고 50대 주부가 가장 높은 관심을 보였다. 직업에 따른 차이는 무직자가 가장 낮았으나 단순직과 판매직이 가장 높은 중요도와 확인정도를 보였다.

**5) 식품영양표시제도의 필요성**

식품영양표시제도가 필요한 지를 조사한 결과 Table 11에 나타난 바와 같이 65.4%가 필요하다고 응답하였고 32.5%는 보통, 필요하지 않다고 응답한 비율은 2.1%로 아주 낮았다. Park et al(1995)의 연구에서는 82.4%가 필요하다고 응답하였다. 이것으로 보아 식품영양표시제도는 소비자들의 요구에 적절한 방향으로 제도 정착화에 힘써야 할 것으로 사료된다.

**6) 현행 식품영양표시 사항에 대한 만족도와 이해도**  
 현행 표기되고 있는 사항에 대해서 대상자들의 만족도를

**Table 9. The important items among food-nutrition labeling items**

N(%)

Categories	Manufactured company	Manufactured date	Expiration date	Returned goods or exchange	Weight and the number
Very important	46(16.5)	176(62.6)	203(72.2)	47(16.8)	29(10.3)
Important	106(38.1)	90(32.0)	67(23.8)	96(34.4)	93(33.1)
Average	96(34.5)	10( 3.6)	7( 2.5)	91(32.6)	126(44.8)
Not important	24( 8.6)	3( 1.1)	3( 1.1)	39(14.0)	28(10.0)
Not important at all	6( 2.2)	2( 0.7)	1( 0.4)	6( 2.2)	5( 1.8)
Total	278(100.0)	281(100.0)	281(100.0)	280(100.0)	281(100.0)

  

Categories	Place of origin	The method of custody	Method of cooking	Calorie & nutrient contents	Price
Very important	71(25.4)	69(24.7)	46(16.5)	44(15.8)	43(15.6)
Important	89(31.9)	111(39.8)	86(30.8)	87(31.3)	120(43.5)
Average	95(34.1)	86(30.8)	116(41.6)	110(39.6)	103(37.3)
Not important	21( 7.5)	10( 3.6)	25( 9.0)	28(10.1)	7( 2.5)
Not important at all	3( 1.1)	3( 1.1)	6( 2.2)	9( 3.2)	3( 1.1)
Total	279(100.0)	279(100.0)	279(100.0)	278(100.0)	276(100.0)



Table 10. Degree of confirmation about food-nutrition labeling items by the variables of the subjects

Categories	Manufactured company		Place of origin		Method of custody		
	Mean ± SD	F	Mean ± SD	F	Mean±SD	F	
Age	< 30	3.45±0.79 <sup>1)ab2)</sup>	3.33±0.68 <sup>a</sup>		3.63±0.78 <sup>a</sup>		
	30~39	3.47±0.73 <sup>a</sup>		4.00±0.82 <sup>b</sup>		3.76±0.71 <sup>ab</sup>	
	40~49	3.84±0.97 <sup>b</sup>	2.60*	3.89±0.95 <sup>b</sup>	5.80***	4.02±0.90 <sup>b</sup>	3.14*
	50~59	3.73±0.92 <sup>ab</sup>		3.91±0.93 <sup>b</sup>		4.07±0.90 <sup>b</sup>	
	60 ≤	3.37±0.24 <sup>a</sup>		3.47±1.28 <sup>a</sup>		3.65±1.04 <sup>a</sup>	
Education level	Below middle school	3.36±1.16 <sup>NS3)</sup>		3.40±1.29 <sup>a</sup>		3.73±1.00 <sup>NS</sup>	
	High school	3.63±0.93	1.39	3.84±0.92 <sup>b</sup>	3.48*	3.87±0.89	0.43
	Over university	3.61±0.83		3.73±0.82 <sup>b</sup>		3.85±0.82	
Occupation	Housewife	3.64±0.98 <sup>NS</sup>		3.75±1.01 <sup>NS</sup>		3.79±0.91 <sup>NS</sup>	
	Simple worker & sales	3.47±0.85	1.85	3.80±0.91	0.43	3.97±0.85	2.28
	Office workers	3.20±0.89		3.55±0.89		3.45±0.95	
	An expert	3.69±0.90		3.67±0.94		3.95±0.78	
Number of family	≤2	3.57±1.10 <sup>NS</sup>				3.57±1.14 <sup>NS</sup>	
	3	3.41±0.96	2.23	3.72±0.85	0.75	3.80±0.76 <sup>b</sup>	2.78*
	4	3.75±0.81		3.82±0.93		3.88±0.88 <sup>b</sup>	
	5 ≤	3.49±1.01		3.66±1.06		3.98±0.91 <sup>b</sup>	
Number of children	0	3.50±0.83 <sup>b</sup>				3.50±0.83 <sup>a</sup>	
	1	3.44±0.97 <sup>ab</sup>	3.08*	3.70±0.87 <sup>ab</sup>	5.13**	3.72±0.86	2.41
	2	3.76±0.77 <sup>c</sup>		3.92±0.91 <sup>b</sup>		3.96±0.88	
	3 ≤	3.37±1.25 <sup>a</sup>		3.33±1.18 <sup>a</sup>		3.83±0.99	

Categories	Returned goods or exchange		Method of cooking		Calory & nutrients indication		
	Mean±SD	F	Mean±SD	F	Mean±SD	F	
Age	<30	3.40±0.79 <sup>1)ab2)</sup>		3.38±0.78 <sup>ab</sup>		3.32±0.93 <sup>ab</sup>	
	30~39	3.34±0.91 <sup>ab</sup>	2.51*	3.43±0.82 <sup>ab</sup>	3.19*	3.67±0.83 <sup>bc</sup>	4.31**
	40~49	3.73±0.96 <sup>b</sup>		3.62±0.93 <sup>bc</sup>		3.41±0.86 <sup>abc</sup>	
	50~59	3.72±1.15 <sup>b</sup>		3.81±1.01 <sup>c</sup>		3.77±1.06 <sup>c</sup>	
	60 ≤	3.28±1.20 <sup>a</sup>		3.21±1.13 <sup>a</sup>		3.07±1.14 <sup>a</sup>	
Education level	Below middle school	3.32±1.25 <sup>NS</sup>				3.36±1.10 <sup>NS</sup>	
	High school	3.57±1.01	1.02	3.45±0.93	1.49	3.55±0.93	1.78
	Over university	3.51±0.89		3.62±0.88		3.46±0.92	
Occupation	Housewife	3.47±1.04 <sup>NS</sup>	1.34	3.40±0.98 <sup>NS</sup>	1.86	3.30±1.03 <sup>a</sup>	3.47*
	Simple worker & sales	3.63±1.05		3.64±0.90		3.77±0.94 <sup>b</sup>	
	Office workers	3.15±0.93		3.30±0.87		3.50±0.95 <sup>ab</sup>	
	A expert	3.59±0.90		3.66±0.89		3.47±0.98 <sup>ab</sup>	
Number of family	≤2	3.16±1.13 <sup>NS</sup>		3.39±1.12 <sup>NS</sup>		3.17±1.18 <sup>NS</sup>	
	3	3.53±0.85	1.54	3.44±0.91	0.56	3.53±0.95	1.07
	4	3.52±1.00		3.52±0.94		3.49±0.93	
	5 ≤	3.63±1.12		3.61±0.91		3.48±1.02	
Number of children	0	3.20±0.89 <sup>NS</sup>				3.65±0.81 <sup>NS</sup>	
	1	3.44±0.91	2.08	3.46±0.94	0.33	3.46±1.05	0.31
	2	3.65±1.01		3.53±0.92		3.50±0.92	
	3 ≤	3.34±1.17		3.45±1.08		3.35±1.14	

\* $p<0.05$ , \*\* $p<0.01$ , \*\*\* $p<0.001$ .<sup>1)</sup> All values are mean±SD.<sup>2)</sup> Means with different superscript letters within a column are significantly different from  $p<0.05$ ,  $p<0.01$ ,  $p<0.001$ .<sup>3)</sup> NS : Not significant.

Table 11. Necessity of food-nutrition labeling system

Caterories	N(%)
Need	185(65.4)
Medial	92(32.5)
Don't need	6( 2.1)
Total	283(100.0)

조사한 결과 Table 12에 나타난 바와 같이 알고 싶은 정보를 제공해 주고(54.1%), 식품선택에 참고가 되고 있으며(51.6%) 읽고 난 후 식품구입 시 적용한다(51.3%)는 응답자 비율이 높았다. 그러나 기재된 사항에 대한 신뢰도(45.8%)와 표기내용에 대한 이해도(44.0%)는 다소 낮았다. 이 결과는 20대 연령층을 대상으로 한 조사에서 식품영양표시제도에 대한 이해도(35.3%)나 실제 식생활에서의 이용도(24.7%) 및 신뢰도(37.9%)(Lee & Lee 2004)와 비교하면 높은 비율이지만 전체적인 이해도나 신뢰도는 낮으므로 정부에서는 식품제조업자들이 제품에 대한 보다 정확한 정보를 소비자에게 제공하도록

록 법적인 제안이 있어야 할 것이다.

### 7) 일반적 변인에 따른 표기내용의 신뢰도와 이해도

먼저 식품영양표시에 대한 신뢰도는 Table 13에 나타난 바와 같이 전체 평균 3.3 정도였고 직업과 월수입에 따라 유의한 차이를 보였다. 단순직과 판매직 종사자가 가장 낮았고 전문직 종사자가 가장 신뢰도가 높았다. 총 월수입에 따른 차이는 400만원 이상의 수입을 갖는 대상자가 300만원 미만의 수입인 대상자보다 유의하게 신뢰도가 높았다. 표기사항에 대한 이해도는 전체 평균 3.3점이었다. 연령과 학력이 유의한 차이를 보였는데 연령이 낮을수록 그리고 학력이 높을수록 표기사항에 대한 이해도가 높았다. 또한 핵가족이 대가족에 비해 이해도가 유의하게 높았다. 제품선택에 참고가 된다고 응답한 경우는 20대, 40대, 50대, 60대 순으로 30대 주부에 비해 만족도가 높았다. 가족 수에 따라서는 5명 이상인 경우와 2명 이하인 대상자가 다른 대상자에 비해 유의하게 높았으며 가사 일을 주부 혼자서 하는 경우는 다른 사람의 도움을 받

Table 12. Degree of satisfaction confidence and understanding about current food-nutrition labeling system N(%)

Categories	Offer the desired information	Be helpful for food choice	Applicable to diet plannlng	Have confidence in the information	Understand the label
Strongly agree	60(21.4)	43(15.2)	46(16.3)	34(12.1)	37(13.1)
Agree	92(32.7)	103(36.4)	99(35.0)	95(33.7)	87(30.9)
Uncertain	95(33.8)	105(37.1)	82(29.0)	104(36.9)	110(39.0)
Disagree	24( 8.5)	29(10.2)	44(15.5)	33(11.7)	40(14.2)
Strongly disagree	10( 3.6)	3( 1.1)	12( 4.2)	16( 5.7)	8( 2.8)
Total	281(100.0)	283(100.0)	283(100.0)	282(100.0)	282(100.0)

Table 13. Degree of confidence and understanding about food-nutrition labeling by variables of the subjects

Categories	Believes contents all		Understanding of indication	
	Mean ± SD		Mean ± SD	
Age	<30	3.53±0.77 <sup>1)N.S3)</sup>	3.31±0.86 <sup>ab</sup>	F=3.11*
	30~39	3.05±0.85	3.35±0.84 <sup>ab</sup>	
	40~49	3.48±0.99	3.50±0.97 <sup>b</sup>	
	50~59	3.40±1.18	3.64±0.95 <sup>b</sup>	
	60≤	3.26±1.27	3.00±1.21 <sup>a</sup>	
Education level	Below middle school	3.22±1.30 <sup>N.S3)</sup>	3.02±1.20 <sup>a</sup>	F=5.89**
	High school	3.37±0.97	3.31±0.93 <sup>ab</sup>	
	Over university	3.37±0.97	3.59±0.87 <sup>b</sup>	
Occupation	Housewife	3.34±1.05 <sup>ab2)</sup>	3.32±1.00 <sup>N.S</sup>	F=1.41
	Simple worker & sales	3.06±1.13 <sup>a</sup>	3.28±0.98	
	Office workers	3.30±0.92 <sup>ab</sup>	3.30±0.92	
	An expert	3.68±0.78 <sup>b</sup>	3.59±0.91	

Table 13. Continued

Categories	Believes contents all		Understanding of indication	
	Mean ± SD		Mean ± SD	
Number of family	≤2	3.59±1.19 <sup>NS</sup>	3.25±1.11 <sup>NS</sup>	F=0.25
	3	3.14±0.98	3.35±0.88	
	4	3.31±0.87	3.41±1.01	
	5≤	3.55±1.18	3.39±0.96	
Frist child's age	0	3.63±0.76 <sup>NS</sup>	3.53±0.70 <sup>NS</sup>	F=0.99
	1~9	3.23±0.83	3.33±0.85	
	10~19	3.24±0.98	3.24±1.07	
	20~29	3.44±1.11	3.55±0.93	
	30≤	3.52±1.19	3.48±1.22	
Type of family	A nuclear family	3.36±1.00	3.44±0.96	t=2.62**
	A extended family	3.26±1.09	3.07±0.94	
Total income (1,000 won/mon)	<1,000	3.28±1.67 <sup>a</sup>	3.00±1.37 <sup>NS</sup>	F=1.39
	1,000~2,000	3.34±0.99 <sup>a</sup>	3.48±1.02	
	2,000~3,000	3.14±0.88 <sup>a</sup>	3.25±0.85	
	3,000~4,000	3.45±0.94 <sup>ab</sup>	3.44±0.90	
	4,000≤	3.92±0.97 <sup>b</sup>	3.46±0.98	
Division of household duties	Alone	3.24±1.01 <sup>NS</sup>	3.37±1.00 <sup>NS</sup>	F=0.08
	Help each other	3.42±1.02	3.35±0.92	
	The others	3.54±1.13	3.46±1.39	
BMI	Weakness	3.40±0.99 <sup>NS</sup>	3.21±0.95 <sup>NS</sup>	F=1.81
	Normal	3.38±0.98	3.45±0.96	
	Obesity	2.91±1.48	3.27±1.03	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001.

1) All values are mean± SD.

2) Means with different superscript letters within a column are significantly different from p<0.05, p<0.01, p<0.001.

3) NS : Not significant.

는 경우보다 낮았다. 신체질량지수에 따른 차이는 허약체질인 응답자가 가장 낮았다.

8) 식품영양표시에 희망하는 표기사항

소비자들이 제품에 희망하는 표기사항은 Table 14와 같다. 영양소 함량표시 50.9%, 첨가물의 첨가와 삭제에 대한 강조 24.2%, 영양권장량과의 비교 21.2% 순이었고 특정대상을

Table 14. The food-nutrition labeling items inscribed

Categories	N(%)
Nutrition content	139(50.9)
% recommended dietary of allowance	58(21.2)
Substance content claim	66(24.2)
Health claim	10( 3.7)
Total	273(100.0)

위한 건강관련표시에 대한 요구는 3.7%로 가장 낮았다. 이러한 결과는 식품업체에게는 영양소 분석에 대한 부담이 있을 수 있다. 특히 중소기업인 경우에는 Park et al(1995)이 제시한 대로 산학협동을 통한 해결방법과 정부기관의 실험실 이용을 용이하게 하는 제도적 보완책이 필요하다.

9) 표기를 희망하는 영양소

Table 15에는 소비자들이 표기되기를 희망하는 영양소에 대한 비율을 나타내었다. 여러 영양소 가운데 총열량과 콜레스테롤함량이 31.6%로 가장 높았고 나트륨의 함량표시는 가장 낮게 나타났다. Chang(Chang SO 2000)의 연구에서도 총열량과 콜레스테롤의 표기를 희망하는 응답자가 많았고 소디움의 표기는 낮았다. 요즘음 사회적으로 붐을 일으키고 있는 비만에 대한 불안감과 다이어트에 대한 관심이 이러한 결과로 나타난 것으로 사료된다. 그러나 이러한 요구에 부응하기

**Table 15. Nutrients that should be included in food-nutrition labeling**

Categories	N(%)
Total calories	66(31.6)
Protein	10( 4.8)
Lipid	20( 9.6)
Cholesterol	66(31.6)
Vitamin	19( 9.1)
Sodium	1( 0.5)
Iron	5( 2.4)
Calcium	18( 8.6)
Sugar	4( 1.9)
<b>Total</b>	<b>209(100.0)</b>

앞서 소비자들로 하여금 적절한 열량 섭취와 콜레스테롤에 대한 정확한 이해를 할 수 있도록 하여야 할 것이며 특히 우리나라의 식습관상 염분의 과잉섭취가 우려되는 바 이에 대한 정확한 지침이 있어야 할 것으로 사료된다. 더욱이 가공식품과 유전공학적 개발식품은 본래의 식품성분과는 다른 변화된 영양성분을 가지게 되므로 이들 성분이 건강에 대한 직접·간접적으로 미치는 영향들에 대한 추가적인 정보를 소비자들에게 제공해 주어 소비자들은 경쟁상품과 쉽게 비교해 볼 수 있고 합리적인 식품선택을 할 수 있도록 하여야겠다.

**10) 영양과 관련된 정보원**

Table 16과 같이 영양과 관련된 정보를 얻는 매개체는 TV, 라디오, 신문, 잡지와 같은 매체가 64.9%로 가장 높았고 포장에 적혀 있는 표시 14.8%, 가족이나 친구 12.2%, 인터넷 5.5%, 건강 전문가 2.6% 순이었다. Chang의 조사 Chang (Chang SO 1992)에서도 서울 성인의 51.2%가 대중매체를 통해 영양정보를 얻는 것으로 나타났는데 이러한 현상에 대해 Hebert(Hebert V 1987)는 이들 대중매체의 영양정보가 전문성

**Table 16. Sources of nutrition information**

Categories	N(%)
Mass media (TV, radio, newspaper, magazine)	176(64.9)
Food-nutrition label	40(14.8)
Family and friend	33(12.2)
Internet	15( 5.5)
Health professional	7( 2.6)
<b>Total</b>	<b>271(100.0)</b>

**Table 17. Method of sign on food-nutrition labeling**

Categories	N(%)
Descriptive type	35(12.6)
Pictures or a graph type	164(59.2)
Table type	78(28.2)
<b>Total</b>	<b>127(100.0)</b>

이나 타당성의 검정없이 보도되고 있어 전문가들이 우려하고 있다고 지적한 바 있다.

**11) 원하는 표기 방법**

Table 17에는 식품영양표시의 표기방법에 대한 선호도를 나타내었다. 대상자들이 선호하는 표기방법은 그림이나 그래프 등 도형으로의 표기가 59.2%, 테이블 형식은 28.2%, 서술적 표기가 12.6% 순으로 도형으로의 표기가 소비자들이 이해하기가 가장 쉬운 것 같다. 이것은 20대 소비자들을 대상으로 한 조사에서도 70.1%가 그림 및 그래프 형식을 선호하였으며 Kim SY(1991), Mohr et al(1986), Rudd(Rudd J 1986)의 연구에서도 그래프 형식의 정보가 숫자형식의 정보보다 더 쉽게 이해된다고 하였다. 이러한 결과로 볼 때 지금까지 식품업체의 자율적인 표기방법을 소비자들의 요구에 맞추어 일정한 형태의 표기방법으로 제도개선이 필요하다고 생각된다.

**Table 18. Expected effect of food-nutrition labeling system**

N(%)

Effect of expectation	Easier food choice for health	Easier comparison with other products	Improve product quality	Improve nutrition knowledge
Strongly agree	103(36.1)	52(18.2)	78(27.3)	71(24.9)
Agree	99(34.7)	127(44.6)	115(40.2)	107(37.6)
Uncertain	58(20.4)	85(29.8)	75(26.2)	82(28.8)
Disagree	17( 6.0)	19( 6.7)	17( 5.9)	21( 7.4)
Strongly disagree	8( 2.8)	2( 0.7)	1( 0.3)	4( 1.4)
<b>Total</b>	<b>285(100.0)</b>	<b>285(100.0)</b>	<b>286(100.0)</b>	<b>285(100.0)</b>

## 12) 기대효과

식품영양표시제도의 기대효과는 성인병 예방에 기여하는 식이요법, 소비자들로 인한 제조업자 측의 제품의 질 향상, 타제품과의 비교, 영양지식의 향상 등을 들 수 있으며 이 가운데 성인병예방에 가장 많은 효과를 기대하고 있었다. 이 결과는 20대 남녀를 대상으로 조사한 Lee & Lee(2004)의 연구, 주부를 대상으로 한 Park & Min(1995)의 연구 결과와 일치하였다. 또한 이러한 결과로 식품업체들은 소비자들의 욕구 충족을 위한 제품개발에 노력할 것이며 소비자는 식품에 표기된 영양정보에 따라 건강에 필요한 영양소의 섭취를 조절함으로써 질병의 예방 및 치료에 힘써 국민의 건강향상에 기여하게 되고 나아가서는 국민의료비의 절감을 가져올 수도 있다.

## 요약 및 결론

서울과 경기지역에 거주하는 20대~60대 주부를 대상으로 그들의 식생활과 식품영양표시제도에 관한 견해를 조사한 결과 다음과 같다.

1. 대상자의 63.5%가 식비에 대한 예산을 세우지 않고 지출하고 있었으며 그 이유는 61.1%가 습관이 되지 않아서라고 하였으며 식단 작성도 84.3%가 하지 않았다.
2. 김치는 구매하기보다 친척집에서 갖다 먹는 경우가 높는데 비해 간장이나 된장, 고추장은 사서 먹는 경우가 높았다.
3. 식품구매시 우선적으로 고려하는 사항은 신선도였고 그다음이 맛, 영양가 순이었다.
4. 가공식품의 이용은 식생활이 편리하고 시간이 절약된다는 견해가 높았으며 건강에 유익하고 영양적으로 우수하다는 점에 대해서는 부정적이었다.
5. 식품영양표시 확인은 15.0%로 매우 낮았으나 확인하는 경우 제품의 안정성 여부를 확인하기 위하여 제조일자 와 유효기간 항목을 주로 많이 확인하였다.
6. 본 조사대상자들의 식품영양표시제도에 대한 신뢰도와 이해도는 3.3/5 점이었다.
7. 제품포장에 표기사항으로는 영양소 함량표시를 가장 많이 원하였으며 표기방법은 그림이나 그래프형식을 가장 선호하였다.
8. 식품영양표시제도의 시행으로 기대하는 효과는 건강에 유익한 제품의 선택이 될 수 있을 것이라는 것이다.

현재 우리나라의 식품영양표시제도는 타제품보다는 우수하다는 광고의 의미가 더 크다고 볼 수 있다. 앞으로는 학계와 관계당국의 협조아래 소비자들이 원하는 제품을 쉽게 선택할 수 있도록 표기내용과 표기방법의 개선이 이루어져야

할 것이며 또한 이를 영양교육의 방법으로 활용한다면 국민들의 건강증진에 많은 도움이 될 것으로 사료된다.

## 문헌

- 김소영 (1991) 영양분석표시 정보형태의 효과에 관한 연구. 숙명여대 석사학위 논문.
- 남상덕 (1987) 소비자주의에 입각한 식품의 표시제도 개선에 관한 연구. 한양대 석사학위논문.
- Chang NS (1997) Food/nutrition attitudes, views and practices of adults in Seoul area. *Korean J Nutr* 30: 360-369.
- Beloian A (1973) A Nutrition labels; A great leap forward. FDA consumer September 10.
- Chang (Hong) SO (1992) A study on the nutritional labeling system. *The university of Suwon Thesis Book* 10: 229-243.
- Chang (Hong) SO (1997) A study on ate current nutrition labeling practices for the processed foods retailed in the supermarket in Korea. *Korean J Nutr* 30: 100-108.
- Chang (Hong) SO (1997) A study of the comprehension and preference of consumers to four different formals of nutrition label. *Korean J Nutr* 30: 679-689.
- Chang (Hong) SO (2000) A study on the perceotion use and demand of housewife-consumers for nutrition label. *Korean J Nutr* 33: 763-773.
- Hevert V (1987) Health claim in food labeling and advertising: literal truths but false message; Deception by omission of adverse facts. *Nutr today* 22: 25-30.
- Jones JL, Weimer JP (1997) Food Safety; Homemaker's Attitudes and Practices. *Agriculture Economic Report* 360.
- Kim HS, Baik SJ, Lee KA (1999) Consumers' awareness and utilization of food labels. *J Korean Soc Food Sci Nutri* 28: 948-953.
- Lee KJ, Lee YH (2004) Consumer's recognlition and using state about food-nutrition labeling system among twenties. *J East Asian Soc Dietary Life* 14: 54-63.
- Lee KH, Yeo JS (1996) 소비자 지향적 식품표시에 관한 연구. 서울대학교 생활과학대학 소비자학과.
- Lee KH, Yeo JS (1996) Analysis of consumer behavior on using food label. *J of Korean Home Economics Asso* 34: 235-248.
- Levy AS, Schucker RE (1989) Food labeling as an educational device. paper presented at the association for the study of food and society. College Station Texas.
- Mohr KG, Wyse BW, Hansen RG (1986) Aiding consumer nutrition decisions;comparison of a graphical nutrient den-

- sity labeling format with the current food labeling system. *Home Economics Research* 47-49.
- Park HR, Min YH (1995) A Basic Research for the adoption and implementation of nutrition labeling: with a reference to the consumer awareness. *Korean J Dietary Culture* 10: 155-1668.
- Park HR, Min YH, Jung HR(1995) A basic reserch for the adaption and Implementation of nutrition labeling(Ⅱ), comparative perceptions of consumers, producers and government officials. *Korean J Dietary Culture* 10: 175-184.
- Rudd J (1986) Effects of Nutrition Label Format on Consumer Nutritional Decisions. *Advances in Consumer Research* 47-49.
- Schrayer DU (1978) Consumer response to nutrition label. *Food Technology* 32: 42.
- (2004년 2월 25일 접수; 2004년 3월 24일 채택)