

## 조리용 와인이 음식의 품질 속성에 미치는 영향

류 철<sup>1\*</sup> · 최성만<sup>2</sup>

<sup>1</sup>중부대학교 호텔경영학과, <sup>2</sup>동우대학 호텔조리과

### The Influence of Cooking Wine on Food Quality Attributes

Cheol Ryu<sup>1\*</sup> and Sung-Man Choi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dept. of Hotel Management, Joongbu University, Geumsan 312-702, Korea

<sup>2</sup>Dept. of Hotel Culinary, Dong-u College, Sokcho 217-711, Korea

#### Abstract

The purpose of this study was to investigate the influence of cooking wine's functions on food quality attributes. Factor analysis, reliability analysis (Cronbach's  $\alpha$ ), and multiple regression analysis were employed to analyze the data. The cooking wine functions were divided into 3 factors (expectation of utility, functionality, and quality enhancement). According to the multiple regression analysis of cooking wine factors to food quality, all factors had positive influences on food quality. Among the three factors, expectation of utility(=.556,  $p<0.001$ ) had the most significant influence on food quality. And functionality(=.321,  $p<0.001$ ) and quality enhancement(=.296,  $p<0.001$ ) also had significant effects in that order. Further research should be conducted on cooking wine's utility aspects and their effects on food quality. Finally, we anticipate that the results of this study will be useful information for food-service companies.

Key words : Cooking wine, food quality attributes.

#### 서론

식생활은 생활수준의 향상과 사회의 급속한 변화에 따라 많은 영향을 받는다(Yoon & Yun 2005, Park *et al* 1989). 우리나라는 80년대 이후 지속적인 경제 성장과 여성의 사회 참여 확대, 여가에 대한 관심의 증가에 따라 서양 요리를 중심으로 한 외식 산업이 급성장하게 되었다(Lee HS 2006, Yoon TH 2005, Lee JR 2003). 이와 같이 외식 산업의 발전이 서양 요리를 중심으로 이루어진 것은 서양 요리의 간편성과 기호성에도 있지만(Lee & Kim 2006, Nha YA 1993), 근본적으로 서양 요리가 지니고 있는 특징에서 찾아볼 수 있다.

서양 요리의 특징은 우선 재료의 선택이 광범위하고 재료의 분량과 배합이 체계적이고 합리적이라는 것이다. 또한, 여러 가지 향신료와 주류를 사용하여 음식의 향미를 좋게 하며, 재료와 조리법에 어울리는 많은 소스의 종류가 발달되었다는 것이다(Jung JW 2001). 이러한 특징 때문에 서양 요리는 다른 요리에 비하여 기호성과 가공성 및 다양성이 높아지게 되었다. 특히 서양 요리에서 소스와 향신료는 음식에 풍미를 더해 주고 맛과 향을 결정하는 주 요소로 매우 중요하

다(Kim *et al* 2002a).

서양 요리에서 소스의 기능은 우선 음식의 맛과 향기 및 색상, 농도를 결정할 뿐 아니라 영양가를 증진시켜준다(Kim *et al* 2002b, Lee *et al* 2002a,b, 최수근 2002, 장 등 2001, Kim & Song 2001, Oh C 2000, 김 등 1998). 그리고 음식 전체의 맛과 식욕을 증진시켜서 고객의 선호도를 높여주고(Kim *et al* 2002a), 소화 작용을 도와줄 뿐더러 음식의 품위를 격상시켜주어 요리의 가격 결정에도 영향을 미치게 된다(Kim *et al* 2002b). 이러한 기능들 때문에 1999년부터 2005년까지 국내의 기타 소스류 생산량은 마요네즈, 케찹, 카레의 생산량이 각각 -7.48%, 68.03%, 80.58% 감소 혹은 약간 증가한데 비해 무려 2,150.25% 증가하게 되었다(www.nso.go.kr). 이와 같이 소스의 다양한 기능들로 인하여 우리의 식생활도 많은 변화를 가져오게 되었다.

소스와 더불어 서양 요리에서 향신료의 역할은 매우 중요하다(최수근 2002). 향신료란 식물의 열매·종자·잎·줄기·뿌리 등으로 식물체에 독특한 맛이나 향기를 주어 음식에 풍미를 주는 것을 의미하는데(Noh WS 2002), 그 기능은 대체로 3가지로 나누어진다(Kim MR 2002). 먼저 1차적 기능은 음식에 색과 향기 및 맛을 부여하여 음식의 맛을 향상시키거나 음식의 향미에 변화를 주어 식욕을 증진시키는 것이

\* Corresponding author : Cheol Ryu, Tel : +82-41-750-6705, Fax : +82-41-750-6384, E-mail: bluechip727@hanmail.net

다(Choi SK 2002, Kim MR 2002). 그리고 2차적 기능으로는 살균, 살충 효과와 항균성, 항산화성, 착색제, 방부 효과를 지니고 있어 음식의 보존성을 높여준다(이영미 2004). 또한, 잠재적 기능이라고 할 수 있는 3차적 기능은 인체의 질병 예방, 건강 증진 등에 기여하는 생리 활성 기능, 항산화성, 항암성, 심혈관 질환, 면역 증진, 노화 억제 효과를 나타내는 것이다(Choi SK 2002, Kim MR 2002, 송 등 2002). 이러한 기능들 때문에 식문화가 나라별 역사와 자연 환경에 따라 발전해 왔더라도 향신료는 세계적으로 음식의 맛을 보다 좋게 하기 위하여 사용되어 왔다(Shin & Kwon 2001).

이와 같이 소스와 향신료는 다양한 기능들로 인하여 서양 요리에서 매우 중요한 역할을 하고 있다. 그런데 소스를 만들 때나 향신료의 효과를 향상시키기 위하여 로마시대 이전부터 사용되어온 중요한 재료 중의 하나로 와인을 꼽을 수 있다. 와인은 소스의 주재료나 부재료로 사용하여 소스 특유의 맛을 내어 주는 기본적인 첨가물로 이용되고 있으며(Steiman H 2002, 장 등 2001, Kim & Song 2001), 건조 향신료의 효과를 배가시키기 위하여 사용되기도 한다(최수근 2002).

그동안 소스와 향신료의 여러 기능들에 대해서는 많은 연구들이 이루어져 왔다. 그러나 소스의 중요한 재료의 하나이며 동시에 향신료의 효과를 향상시키기 위하여 조리시 사용하고 있는 와인의 기능에 대해서는 연구가 거의 이루어지지 않았다.

한편, 식품 첨가물은 미량이라도 일생동안 섭취하게 된다는 점에서 안전성 확보는 매우 중요하다. 그래서 소비자들의 식품 첨가물에 대한 관심도와 인식 및 정보 탐색 활동이 매우 높게 나타나고 있다(Kim & Kim 2005, Han & Ahn 1998, 김경화 1996, Lee SR 1994, Han & Lee 1991). 특히 식품 첨가물을 포함한 식재료와 건강식에 대한 중요도를 높게 인식하고 있다(Park et al 2005). 와인은 물 한 방울 들어가지 않은 완전한 천연 식품이다(김준철 2003, Ko JY 2002). 이에 서양 요리에서 조리 시 다양하게 사용되고 있을 뿐더러 식품 첨가물의 하나로 점차 광범위하게 활용되고 있는 와인이 어떠한 기능 때문에 사용되고 있는가를 살펴볼 필요가 있다.

본 연구에서는 소스의 중요한 재료인 동시에 향신료의 효과를 향상시키기 위해 이용되고 있는 조리용 와인의 기능을 도출하고, 그 기능이 음식의 품질 속성에 어떻게 영향을 미치는가를 살펴보고자 한다. 이 때 조리용 와인의 기능은 소스와 향신료의 기능으로부터 도출하였고, 음식의 품질 속성에 대한 평가는 평판, 매출, 요리 실력, 가격 등과 같은 부수적 측면에 의하여 이루어지는 것으로 정의하였다.

본 연구의 결과는 호텔 레스토랑과 외식 업체에서 조리용 와인의 사용을 계량화하고 표준화된 조리용 와인을 사용함으로써 음식의 품질을 향상시키기 위한 방안을 모색하는데 유용한 근거로 활용되고자 한다. 또한, 요리와 와인과의 최적

의 조화를 위해 레스토랑에서 추천하는 하우스 와인의 선택 기준을 제시하고자 한다. 아울러 와인을 조리용으로 사용하는 조리사 및 일반 소비자들에게 식품 첨가물로서의 와인의 효능을 인식시키는데 유용한 정보를 제공하고자 한다.

## 연구 방법

### 1. 연구 대상 및 기간

본 연구에서는 자료 수집 방법으로 설문 조사를 실시하였다. 설문지 작성에 앞서 조리용 와인과 관련된 이전 연구가 없어 조리용 와인의 기능과 음식 품질에 대한 측정 변수를 도출하기 위하여 특급 호텔 및 외식 업체의 주방이나 식음료 부서에서 15년 이상 근무한 경력자 4인과 대학에서 조리 관련 과목을 담당하고 있는 교수 3인으로 패널을 구성하였다. 그리고 소스와 향신료 및 음식 품질과 관련된 선행 연구들과 세 차례에 걸친 패널 협의를 바탕으로 설문지를 작성하였다.

본 조사에 앞서 2007년 1월 10일부터 2007년 1월 23일까지 예비 조사를 실시하여 설문지의 내용과 이해 정도 및 응답 상황을 파악하였다. 특히 조리용 와인의 기능에 대한 설문지 현장에서 실질적으로 어떻게 인식되고 있으며, 설문지에 대한 이해 정도와 관심도가 어떠한가를 파악하였다. 예비 조사 결과, 일부 문항을 수정하였으며, 응답 상황이 불안정한 경향이 있어 본 조사 시에는 선임자의 양해를 구하여 응답하기 편리한 시간에 응답할 수 있도록 하였다.

본 조사는 2007년 1월 30일부터 2007년 2월 27일까지 예비조사에 참가한 응답자들을 제외한 서울 소재 특급 호텔 11곳과 대형 외식업체 1곳에 근무하는 조리사들을 대상으로 실시하였다. 특급 호텔과 대형 외식 업체 근무자들을 대상으로 한 이유는 일반 외식 업체들보다 조리용 와인의 사용이 일반화되었기 때문이다. 설문지는 365매를 배포하여 312매가 회수되었다(회수율 85.5%). 회수된 설문지 중에서 응답이 부실하거나 미 기재된 문항이 많은 12매를 제외한 300매가 최종분석을 위해 사용되었다.

### 2. 조사 내용 및 변수의 조작적 정의

본 연구에서 사용된 설문지는 조리용 와인의 기능에 대한 17문항, 음식 품질을 측정하기 위한 6문항, 조리용 와인의 운영 특성을 파악하기 위한 사항 6문항, 그리고 조사 대상자의 인구 통계학적 특성을 알아보기 위한 사항 7문항으로 이루어졌다. 설문지에 사용된 방법은 자기 기입식을 사용하였다. 조리용 와인의 기능과 음식 품질에 대한 평가는 전문적인 배경과 선행 연구들을 근거로 패널 협의를 통하여 작성하였으며, 각 변수들은 5점 리커트 척도를 이용하여 측정하였다. 변수의 조작적 정의는 다음과 같다.

### 1) 조리용 와인

와인은 주로 알코올 음료로 애용되지만 소스나 stock을 만들 때 사용하게 되면 다른 식품 첨가물(조미료)에서 느낄 수 없는 깊고 다양한 맛을 내어준다(Robinson J 1999). 그래서 로마 시대 이전부터 많은 서양 요리에서 기본적인 첨가물로 이용되어 왔다. 즉, 와인은 전채 요리는 물론 고기류를 드레싱하거나, 소스와 stock의 맛을 돋우기 위해, 또는 스프와 스투의 맛을 깊게 하거나, 과일 후식의 신선함을 강조하기 위해 요리의 모든 단계에서 사용하고 있다(Steiman H 2000). 이에 서양 요리에서 와인은 별도의 조미료(seasoning)로 활용되어 음식의 풍미를 더해 주면서 동시에 함께 마시는 와인의 맛을 향상시키는 역할을 하고 있다(Kolpan *et al* 2002, MacNeil K 2001). 이상과 같은 와인의 특성과 역할에 근거하여 본 연구에서는 조리용 와인을 식품 첨가물의 하나로 전채 요리에서부터 후식에 이르기까지 모든 조리 과정에서 기본적으로 사용되고 있는 일반적인 와인을 의미하는 것으로 하였다.

### 2) 조리용 와인의 기능

조리용 와인의 기능은 선행 연구가 거의 없어 우선 소스와 향신료의 기능과 관련된 선행 연구들과 패널 협의를 통해 선정하였다. 그리고 현장에서의 실질적인 인식과 비교하기 위하여 호텔과 외식 업체의 조리사들을 대상으로 한 예비 조사를 통하여 최종적으로 확정하였다. 선정된 문항은 총 17개 항목으로 요리의 색상에 영향(F1), 맛있게 하는 효과(F2), 요리를 향기롭게 하는 효과(F3), 좋은 냄새가 나도록 하는 효과(F4), 요리 원자재(육질 등)에 영향(F5), 소취제 역할(F6), 여러 재료들의 혼합에 도움(F7), 착색 효과(F8), 요리의 품위에 영향(F9), 고객의 선호도 향상(F10), 소스의 맛에 영향(F11), 업장의 매출 향상 효과(F12), 식욕 증진 효과(F13), 소화와 신진 대사에 영향(F14), 영양가를 높여 건강 증진에 효과(F15), 방부작용 및 식품의 보존성 향상(F16), 요리의 원가에 영향(F17) 등으로 설문지의 각 문항은 “전혀 동의하지 않는다(1)”부터 “전적으로 동의한다(5)”까지의 범주로 구분하였다.

### 3) 음식의 품질 속성

식품의 품질에 대한 평가는 복합적이고 다원적 구조에 의하여 이루어지고 있으나, 대체적으로 본질적 측면과 부수적 측면에 의하여 평가될 수 있다(Verdu-Jover *et al* 2004, Grunert *et al* 2000). 본질적 측면이란 제품 고유의 기술적 특징이나 관능적인 특성에 의하여 지각되는 요인들을 의미하는 것으로(Wierenga B 1982), 음식 품질의 경우 양적 요소, 영양·위생적 요소 및 관능적 요소에 의해 이루어진다(Jung JW 2001). 이에 대해 부수적 측면은 소비자의 선호 성향(Holm & Kildevang 1996)과 구매 경향 및 품질에 대한 지각 등이

통합되어 인식되는 요인들이다. 즉, 평판, 가격, 생산자, 광고 및 선진, 브랜드, 유통 구조 등이 복합적으로 작용하여 이루어지는 것이다(Grunert KG 1997, Poulsen *et al* 1996).

본 연구에서는 음식의 품질을 부수적 측면에 의해 평가하는 것으로 정의하였다. 그리고 음식 품질에 대한 문항으로 Verdu-Jover *et al*(2004), Grunert *et al*(2000)과 Poulsen *et al*(1996)의 연구와 패널 협의를 통하여 6개 항목을 선정하였다. 이에 따라 설문은 조리용 와인의 사용이 업장의 요리 평판에 미치는 영향(Q1), 업장의 매출에 미치는 영향(Q2), 요리 실력에 미치는 영향(Q3), 전반적으로 요리에 미치는 영향(Q4), 요리의 가격에 미치는 영향(Q5), 다른 주류(청주, 맛술, 리큐르 등)보다 중요하다고 생각(Q6) 등으로 이루어졌고, 각 문항은 “전혀 중요하지 않다(1)”부터 “매우 중요하다(5)”까지의 범주로 구분하였다.

### 3. 분석 방법

본 연구의 자료 분석은 SPSS 12.0을 이용하였다. 분석 방법은 조사 대상자들의 인구 통계학적 특성과 조리용 와인의 운영 특성을 알아보기 위하여 빈도 분석을 실시하였다. 그리고 조리용 와인의 기능을 분류하기 위하여 요인 분석과 신뢰도 분석을 실시하였고, 도출된 요인들이 음식 품질에 미치는 영향을 검증하기 위해서는 다중 회귀 분석을 실시하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 조사 대상자의 인구 통계학적 특성

조사 대상자의 인구 통계학적 특성을 살펴보면 성별에서 남성이 83.3%, 여성이 16.7%를 차지하고 있어 남자 조리사들이 본 조사에 많이 참여한 것으로 나타났다. 교육 수준은 고등학교 졸업 이하가 8.7%, 대학 졸업 이하가 80.0%, 대학원 재학 이상이 11.3%를 차지하고 있어 학력이 다소 높은 것으로 나타났다. 연령별로는 20대가 27.0%, 30대 51.7%, 40대 18.7%, 50대 이상 2.3%를 차지하고 있었으며, 경력은 10년 미만이 56.0%, 10년 이상 20년 미만이 35.6%, 20년 이상이 8.4%를 차지하고 있어 조사 대상자의 80% 가량이 30대 전후, 경력 10년 내외임을 알 수 있었다.

근무 업장이 특급 호텔인 경우는 83.3%이고, 대형 외식 업체는 16.7%였다. 직책별로는 총 주방장이 2.3%, 주방 부장이 2.7%, 주방 과장이 7.3%, 대리가 14.3%, 조리사가 62.3%, 기타 11.0%가 참여하였고, 근무하고 있는 업장 형태별로는 양식당이 34.7%, 이태리 식당이 10.0%, 메인 주방 17.3%, 한식/중식/일식당이 12.3%, 뷔페/커피숍이 20.7%, 기타 5.0%로 나타나 특급 호텔의 양식당이나 이태리 식당 및 메인 주방에 근무하는 경우가 많은 비중을 차지하고 있음을 알 수 있었다.

## 2. 조리용 와인 운영에 대한 일반적 특성

조리용 와인의 운영 특성을 살펴본 결과는 Table 1과 같다. 조리용 와인으로 사용하는 와인의 종류로는 레드 와인(74.3%)과 화이트 와인(17.0%)이 주종을 이루고 있었으며, 일부 로제 와인이나 셰리, 포트 와인도 이용하고 있는 것으로 나타났다. 생산 국가별로는 프랑스산 와인이 37.3%로 가장 많은 비중을 차지하였고, 다음이 칠레산으로 17.7%, 국산/기타가 9.0%로 나타났다. 이러한 결과는 우리나라의 주요 와인 수입 국가와 비교해 볼 때 유사한 분포를 이루고 있었다(2005년 기준 우리나라 와인 수입은 프랑스에서 36.7%, 칠레 18.4%, 미국 13.1%, 이탈리아 9.2% 수입되었음(www.kita.net)). 칠레산 와인의 사용 비중이 높은 것은 칠레와 FTA 체결 결과, 저가의 칠레산 와인들이 많이 수입되었기 때문인 것으로 추측된다. 선택 권한은 총 주방장이나 주방 부장 및 주방 과장과 같은 관리직이 82.3%를 가지고 있어 주로 경력이나 직급에 의해 결정되는 것으로 나타났다.

선정시 고려하는 요인으로는 와인의 맛이 36.3%, 와인의 색 14.0%, 와인의 향 12.3%, 요리의 특성이 18.7%를 차지하고 있어 와인과 요리와의 관계를 많이 고려하는 것으로 나타

났다. 조리용 와인은 조리 방법에 따라 음식과 와인과의 조화에 많은 영향을 미친다(Kolpan *et al* 2002). 또한, 와인은 종류와 맛이 다양하여 음식과의 조화가 까다로운 술로서 와인과 음식과의 관계는 매우 중요하다(고 와 김 2005). 따라서 와인의 본질적 특성이나 요리의 특징을 고려하고 있다는 것은 조리용 와인을 사용할 때 음식 품질은 물론 음식과 와인과의 조화에 대해서도 고려하고 있음을 알 수 있다. 사용 기준은 56.3%가 레시피에 근거하고 있으나 나머지는 'the rule of thumb'와 같이 습관적으로 사용하고 있는 것으로 나타나 조리용 와인의 사용이 보다 과학적이고 체계적으로 검토되어야 함을 시사하고 있다. 구입 원가는 84.3%가 5,000원 미만으로 나타나 비교적 저가의 와인이 조리용으로 사용되고 있음을 알 수 있었다.

## 3. 타당도와 신뢰도 분석

본 연구에서는 측정 개념의 타당도를 입증하기 위해 요인 분석을 실시하였다. 구성 요인을 추출하기 위하여 주성분 분석을 사용하였고, 요인 적재값의 단순화를 위하여 직교 회전 방식(varimax)을 선택하였다. 변수의 선택은 고유값(eigen value)

Table 1. General characteristics of cooking wine's operating

Variables	N(%)	Variables	N(%)		
Wine type	Red wine	223(74.3)	Wine's color	42(14.0)	
	White wine	51(17.0)	Wine's taste	109(36.3)	
	Rosé wine	7( 2.3)	Selective considerations	Wine's nose	37(12.3)
	Sherry	2( 0.7)		Wine's cost	53(17.7)
	Port	10( 3.3)		Dish's character	56(18.7)
	Others	7( 2.3)		Colleague's encouragement	3( 1.0)
Origins	France	169(56.3)	≤999	4( 1.3)	
	Italy	25( 8.3)	1000~1,999	52(17.3)	
	Chile	53(17.7)	Purchase price per 1btl. (₩)	2,000~2,999	92(30.7)
	Australia	11( 3.7)		3,000~3,999	40(13.3)
	America	15( 5.0)		4,000~4,999	65(21.7)
	Korea/others	27( 9.0)		≥5,000	47(15.7)
Right of choice	Executive chef	112(37.3)	Using standards	Recipe	169(56.3)
	Assistant executive	67(22.3)		Cooking quantity	70(23.3)
	Section chef	68(22.7)		With habit eye guess	25( 8.3)
	Outlet manager	13( 4.3)		Boss's instruction	15( 5.0)
	Beverage manager	11( 3.7)		Without standards	18( 6.0)
	Sommelier	4( 1.3)		Etc	3( 1.0)
	Purchasing depart.	25( 8.3)			

1.0 이상, 요인 적재값(factor loading) 0.50 이상을 기준으로 하였다. 또한 측정 도구의 신뢰성이나 정밀성을 나타내는 신뢰도 분석을 위해 Cronbach's  $\alpha$  값을 사용하였다. 그리고 항목 제거시 알파값(alpha if item deleted)을 이용하여 신뢰도가 향상될 수 있는 문항을 제거하였다.

이러한 절차에 따라 기능적 속성에서 2개 문항(F1, F17)이 제거되어 최종적으로 15개 문항을 분석에 이용하여 Table 2 와 같이 3개의 요인이 도출되었다. 이 때 표본의 적합도는 KMO

(Kaiser-Meyer-Olkin)와 Bartlett 검정 결과, MSA(measure of sampling adequacy)값과 Bartlett 검정치가 각각 .899와 1812.149 (sig=.000)로 나타나 '가치 있는(meritorious)' 수준임을 보여 주었다. 요인 1에는 F9, F10, F12, F13, F14, F15 변수가 적재 되어 "효용성 기대(expectation of utility)", 요인 2에는 F2, F3, F4, F5, F6, F11 변수가 적재되어 "기능성(functionality)", 요인 3에는 F7, F8, F16 변수가 적재되어 "가공성(quality enhancement)"이라고 명명하였다. 요인들의 설명력은 각각 39.217%, 12.862%, 7.611%로 전체 요인의 설명력은 59.689%로 나타났다. 그리고 각 요인에 대한 신뢰도는 효용성 기대 요인이 .842, 기능성 요인이 .839, 가공성 요인이 .697로 나타나 추후 분석에 이용하였다.

한편, 다항목으로 측정된 요리 품질은 분산 설명력이 60.359%, 신뢰도는 .868과 같이 요인 분석과 신뢰도 분석에서 요구되어지는 기준을 상회하는 것으로 나타나 추후 분석에 이용하였다.

4. 조리용 와인의 효용성 기대, 기능성, 가공성 요인이 음식품질에 미치는 영향

조리용 와인이 지니고 있는 효용성 기대, 기능성, 가공성 요인이 음식 품질에 미치는 영향을 분석한 결과는 Table 3과 같다. Table 3에 나타난 바와 같이 회귀분석의 전체 설명력은 50.0%로 나타났다. 또한  $F$  통계량 값 98.710, 유의도  $p < 0.001$ 로 나타나 이 회귀식이 통계적으로 유의한 것임을 알 수 있었다. 각 독립변수의 유의성을 판단하기 위한  $t$ 값의 유의도에 따르면 효용성 기대( $t=13.535, p < 0.001$ ), 기능성( $t=7.808, p < 0.001$ ), 가공성( $t=7.209, p < 0.001$ ) 요인이 모두 음식 품질에 유의한 정(+)의 영향을 미치는 것으로 나타났다. 이 때 효용성 기대 요인( $\beta=.556, p < 0.001$ )이 가장 영향력이 큰 항목임을 알 수 있고, 다음으로 기능성 요인( $\beta=.321, p < 0.001$ ), 가공성 요인( $\beta=.296, p < 0.001$ ) 순으로 음식 품질에 영향을 미치는 것으로 나타났다.

이러한 결과는 조리용 와인이 1차적 기능이라고 할 수 있는 기능성 요인(좋은 냄새가 나도록 하는 효과, 맛있게 하는 효과, 향기롭게 하는 효과, 소스의 맛에 영향, 냄새를 없애주는 역할, 원자재에 영향)보다는 주로 2차적 기능이라고 할

Table 2. Reliability and validity analysis for dimension

Dimension	Variables	Factor loading	Eigenvalue	Pct. of var. (%)	Cum. of var. (%)	Factor	Cronbach's $\alpha$
Cooking wine's functions	F12	.743	5.882	39.217	39.217	Expectation of utility	.842
	F13	.720					
	F14	.688					
	F10	.667					
	F15	.626					
	F9	.616					
	F4	.773	1.929	12.862	52.079	Functionality	.839
	F2	.771					
	F3	.727					
	F11	.677					
	F5	.645					
	F6	.641					
	F7	.809	1.142	7.611	59.689	Quality enhancement	.697
	F16	.600					
	F8	.557					
Food quality attributes	Q2	.812	3.622	60.359	-	-	.868
	Q5	.808					
	Q4	.797					
	Q1	.784					
	Q3	.745					
Q6	.710						

Table 3. Result of multiple regression for cooking wine's functions

Dependent variable	Factor	$\beta$	$t$	$p$	$R^2$	$F$	$p$
Food quality attributes	Expectation of utility	.556	13.535	.000***	.500	98.710	.000***
	Functionality	.321	7.808	.000***			
	Quality enhancement	.296	7.209	.000***			

\*\*\*  $p < 0.001$ .

수 있는 효용성 기대 요인(고객의 선호도 증대, 매출 증대 효과, 식욕 증진 효과, 소화 및 신진 대사 효과, 건강 증진의 효과, 요리를 품위 있게 하는 효과) 때문에 사용되고 있음을 나타낸 것이다. 이는 와인이 소스의 맛이나 향신료의 효과를 향상시키기 위한 효과보다는 잠재적으로 건강에 유익하다는 일반적인 인식 때문에 그 효용 가치에 더 큰 비중을 두고 사용되고 있기 때문인 것으로 간주된다. 이와 함께 3가지 요인이 모두 정(+)의 방향으로 음식 품질에 영향을 미치고 있다는 것은 조리용 와인이 일반 식품 첨가물과는 달리 매우 복합적인 목적으로 사용되고 있음을 나타낸 결과이다.

### 요약 및 결론

본 연구는 소스와 향신료의 여러 가지 기능들을 동시에 지니고 있는 조리용 와인의 기능을 도출해내고, 그 기능이 음식의 품질에 어떻게 영향을 미치는가를 살펴보는 것이다. 연구 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조리용 와인의 운영 특성을 살펴본 결과, 조리용 와인으로 사용하는 와인의 종류로는 레드 와인(74.3%)과 화이트 와인(17.0%)을, 생산 국가별로는 프랑스산 와인(37.3%)과 칠레산(17.7%), 국산/기타(9.0%) 와인을 주로 사용하고 있었다. 선택 권한은 관리직이 82.3%를 가지고 있어 조리용 와인의 선택이 경력과 직급에 의해 선택되고 있음을 알 수 있었다.

둘째, 조리용 와인을 선정할 때 고려하는 요인으로는 와인의 맛 36.3%, 와인의 색 14.0%, 와인의 향 12.3%, 요리의 특성이 18.7%로 나타나 와인과 요리와의 관계를 많이 고려하고 있음을 알 수 있었다. 이 때 사용 기준은 56.3%가 레시피에 근거하였고, 나머지는 습관적으로 사용하고 있었다. 그리고 구입 원가는 5,000원 미만인 경우가 84.3%로 나타나 대체적으로 저가의 와인이 사용되고 있음을 알 수 있었다.

셋째, 조리용 와인의 기능을 분석한 결과, 기능성 요인, 효용성 기대 요인, 가공성 요인 등의 세 가지 요인이 도출되었다. 그리고 세 요인 모두 음식 품질에 정(+)의 방향으로 영향을 미치는 것으로 나타났다.

넷째, 조리용 와인의 세 가지 요인 중에서 효용성 기대 요인( $\beta=0.556, p<0.001$ )이 음식 품질에 가장 큰 영향을 미쳤고, 다음으로 기능성 요인( $\beta=0.321, p<0.001$ ), 가공성 요인( $\beta=0.296, p<0.001$ ) 순으로 영향을 미치는 것으로 나타났다.

본 연구의 실증 분석을 통해 제시된 결과를 토대로 조리용 와인의 이용에 대한 시사점을 다음과 같이 제시하고자 한다.

첫째, 식품에 대한 지식은 식품 선택과 조리 방법에 많은 영향을 미치고 있다(Park et al 1990, 1989). 따라서 조리용 와인의 기능에 대한 정보는 조리사들은 물론 일반 소비자들에게 식품 선택과 조리 방법의 결정에 유용한 자료로 활용될 수 있으며, 더 나아가 음식 품질에 대한 유익한 홍보 도구로

활용될 수 있을 것이다.

둘째, 요리의 품질은 음식 품질에 영향을 미치는 요소들이 적절한 방법으로 배합되어 만들어졌을 때 향상하게 된다. 최근의 웰빙 추세에 의하여 음식이 단지 기본 육구의 충족보다는 질적인 면을 중시하며 건강에 미치는 영향을 고려하는 소비자가 점점 늘고 있다. 이러한 현실에 비추어 음식에 들어가는 부재료의 선택에도 효용성을 생각하지 않을 수 없다. 이에 조리용 와인에 대한 정보와 활용은 음식 품질은 물론 소비자 만족의 극대화에 이바지 할 것으로 사료된다.

셋째, 조리용 와인의 사용이 기능적 요인보다는 효용 가치에 더 큰 비중을 두고 있으며, 일반 식품 첨가물과는 달리 복합적인 목적으로 사용되고 있다는 것은 조리용 와인의 효능에 대한 구체적이고 실험적인 연구 개발의 필요성을 제시하고 있는 것으로 간주된다.

넷째, 조리용 와인을 사용한 음식은 조리 방법에 따라 와인과의 조화에 영향을 미친다(Kolpan et al 2002). 따라서 조리용 와인의 사용은 단순히 음식 측면만이 아닌 업장의 하우스 와인 선택이나 와인 리스트의 작성과도 상호 밀접한 관계가 있다고 할 수 있다. 예를 들어 어떤 요리에 사용한 와인은 그 음식을 먹을 때도 같은 것으로 선택하는 것이 음식의 풍미를 더욱 느낄 수 있게 해준다. 조리용 와인의 음식에 대한 영향과 조화를 고려하여서 와인 리스트와 메뉴를 연계하여 구성하고 편집한다면 고객에게 한 차원 높은 서비스를 제공할 수 있을 것이다.

다섯째, 또한 조리용 와인은 양질의 와인을 사용하여야 하며, 알코올 성분의 대부분이 증발되도록 충분한 시간동안 조리되어야 한다(Kolpan et al 2002, MacNeil K 2001, Steiman H 2000). 본 연구 결과에 의하면 조리용 와인의 구입 원가는 조사 대상자의 84.3%가 5,000원 미만의 저가 와인을 사용하는 것으로 나타났다. 이러한 조리용 와인을 사용할 경우 조리용 와인이 음식의 맛을 더욱 좋게 하며 와인의 맛도 한층 더해 줄 수 있는가에 의문을 남기게 된다. 따라서 조리용 와인의 품질과 사용에 대하여 보다 면밀한 기준과 사용 방법에 대한 검토가 필요함을 시사하고 있다.

### 문헌

- 고재윤, 김주향 (2005) 컨벤션 개최 시 외국인 참가자를 위한 한식과 와인 추천에 관한 탐색적 연구. 한국컨벤션학회 제7차 춘계학술대회: 90-101.
- 김경화 (1996) 식품첨가물 유해론 속에 천연첨가물 인기 구가. 식품과 위생 4: 78-80.
- 김준철 (2003) 와인. 백산출판사, 서울. pp 22-23.
- 김혜영, 조은자, 한영숙, 김지영, 표영희 (1998) 문화와 식생활. 효일문화사, 서울. pp 106.

- 송재철, 박현정, 신완철 (2002) 최신 식품학. 교문사, 서울. pp 311.
- 이영미 (2004) 향신료. 김영사, 서울. pp 18.
- 장명숙, 김용식, 오찬 (2001) 서양요리. 신광출판사, 서울. pp 20-21. pp 89.
- 최수근 (2002) 소스의 이론과 실제. 형설출판사, 서울. pp 28-29.
- 통계청(<http://www.nso.go.kr>)
- 한국무역협회(<http://www.kita.net>)
- Choi SK (2002) Food and spices. *J East Asian Soc Dietary Life* 12(5): 461-470.
- Grunert KG (1997) What's in a steak. A cross-culture study on the quality perception of beef. *Food Quality and Preference* 8(3): 157-174.
- Grunert KG, Bech-Larsen T, Bredahl (2000) Three issues in consumer quality perception and acceptance of dairy products. *International Dairy J* 10: 575-584.
- Han MY, Ahn MS (1998) A study on the purchase action of processed foods and the recognition for food additives of urban housewives. *Korean J Dietary Culture* 13(2): 119-126.
- Han WK, Lee GJ (1991) A study on the consumer recognition of food safety and food additives. *Korean J Soc Food Sci* 7(4): 23-34.
- Holm L, Kildevang H (1996) Consumers' views on food quality: A qualitative interview study. *Appetite* 27: 1-14.
- Jung JW (2001) Chief factors in the quality of western food. *Culinary Research* 7(3): 275-294.
- Kim HC, Kim MR (2005) Consumer attitudes towards food additives. *J East Asian Soc Dietary Life* 15(1): 126-135.
- Kim HD, Lee YJ, Han JS (2002a) An evaluation of the recognition, preferences and quality factors on sauces. *J East Asian Soc Dietary Life* 12(3): 197-209.
- Kim HD, Lee YJ, Han JS (2002b) A study western food experience and the influence of sauce on food quality. *J East Asian Soc Dietary Life* 12(4): 307-317.
- Kim MR (2002) Functional effects of spice and herbs. *J East Asian Soc Dietary Life* 12(5): 431-453.
- Kim YS, Song CR (2001) Physicochemical and sensory characteristics of Brown sauce made with pork bone. *Culinary Research* 7(1): 119-133.
- Ko JY (2002) An exploratory study on the wine market analysis and activation. *J of Hospitality and Tourism Studies* 4(2): 35-53.
- Kolpan S, Smith BH, Weiss MA (2002) Exploring wine. John Wiley & Sons, Inc., N.Y.: pp 601-605.
- Lee HS (2006) A study on the priority of selection determinants of family restaurant. *J of Foodservice Management* 9(2): 7-26.
- Lee HY, Kim HY (2006) University students' attitudes and interest for ethic food. *Korean J Food Culture* 21(5): 463-472.
- Lee JR (2003) A study on preference of marketing activities for women customer in family restaurant. *J of Foodservice Management* 6(1): 65-83.
- Lee KH, Lee KI, Lee YN, Park HH (2002a) Sensory and mechanical characteristics of brown sauce by different ratio of ingredients. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18(6): 637-147.
- Lee KI, Lee KH, Lee YS, Shin MJ (2002b) Changes in quality characteristics of different combination of brown sauce during storage. *Korean J Soc Food Cookery Sci* 18(6): 142-147.
- Lee SR (1994) Safety management of food additives and contaminants. *J Food Hyg Safety* 9: S7-S15.
- MacNeil K (2001) The wine bible. Workman Publishing, N.Y. pp 86-87.
- Nha YA (1993) A survey on the recognition and cooking method about western food in Seoul area. *J East Asian Soc Dietary Life* 3(1): 51-59.
- Noh WS (2002) Spices and food industry. *J East Asian Soc Dietary Life* 12(5): 424-430.
- Oh C (2000) Sensory properties and viscosity of bechamel sauce by cooking methods and ratio of raw materials. *Korean J Food & Nutr* 13(4): 307-311.
- Park YC, Cho SH, Lee HG (1989) The effect of knowledge about foods on the foods purchasing. *Korean J Soc Food Sci* 5(2): 63-73.
- Park YC, Cho SH, Lee HG (1990) The effect of knowledge about foods on the cooking method. *Korean J Soc Food Sci* 6(1): 41-51.
- Park YS, Myung CO, Lee KW, Nam HW (2005) A study on well-being related awareness and dietary life pattern in urban housewives. *Korean J Food Culture* 20(5): 572-583.
- Poulsen CS, Juhl HJ, Kristensen K, Bech AC, Engelund E (1996) Quality guidance and quality formation. *Food Quality and Preference* 7(2): 127-155.
- Robinson J (1999) The oxford companion to wine(2nd ed.). Oxford University Press, N.Y. p 198-199.
- Shin MJ, Kwon HL (2001) A study on the culinary culture of garlic in Korea and France. *J East Asian Soc Dietary*

- Life* 11(5): 336-344.
- Steiman H (2000) Wine spectator's essentials of wine. Wine Spectator Press, N.Y. pp 201-203.
- Verdu-Jover AJ, Montes FJL, Fuentes MM (2004) Measuring perceptions of quality in food products: the case of red wine. *Food Quality Preference* 15: 453-469.
- Wierenga B (1982) Model and measurement methodology for the analysis of consumer choice of food products. *J Food Quality* 6: 119-137.
- Yoon TH (2005) The causal relationship between consumers' life-style motivation, satisfaction of attributes at fast-food restaurant. *Korean J Food Cookery Sci* 21(6): 867-876.
- Yoon TH, Yun HH (2005) Customer's perception and preference for Japanese chain restaurants in Seoul & Kyunggi province. *Korean J Food Cookery Sci* 21(5): 637-646.  
(2007년 4월 23일 접수, 2007년 5월 28일 채택)