

결과보고서

**사업명 : 한돈 고급화 관련 소비자의 소비성향
조사·분석(소비행태 등) 및 구매요구
선택기준 등(요리방법 등 포함)의
제도개선 방안 연구**

소 속 : [사]대한영양사협회

제출자 : 김 혜 진

목 차

1. 연구개발 필요성	1
2. 연구개발의 목표 및 내용	7
가. 연구 목표	7
나. 연구 내용	7
3. 연구개발 방법 및 추진체계	8
가. 연구개발방법	8
나. 연구추진체계	13
4. 연구결과 및 고찰	14
가. 문헌고찰	14
나. 국민건강영양조사 자료 분석으로 돼지고기 섭취의 영양 상태 기여도	28
다. 빅데이터 분석을 통한 소비자의 돼지고기에 대한 긍·부정어	36
라. 돼지고기 구매행태와 소비행태	40
마. 한돈의 등급제 개선 방안	92
바. 한돈의 고급화 방안	100
5. 요약 및 결론	114
6. 기대효과 및 활용방안	119
7. 참고자료 및 문헌	120
[부록1] 소비자 설문조사지	
[부록2] 영양사 설문조사지	

표 목 차

표 1. 돼지도체 중량과 등지방두께 등에 따른 1차 등급판정 기준 (제9조제1항 및 제2항 관련) ..	1
표 2. [별표 8] 돼지도체 외관, 육질 2차 등급판정 기준 (제10조제1항 관련)	2
표 3. [별표 9] 돼지도체 결함의 종류(제10조제1항 관련)	3
표 4. 돼지고기의 부위별·등급별 및 종류별 구분	4
표 5. 돼지고기의 지방함량별 구분	4
표 6. 돼지고기 품질인증마크 종류와 이미지	5
표 7. 우리나라 1인당 육류 소비량 추이	5
표 8. 연구개발 기획 회의 개요	8
표 9. 문헌조사 개요	9
표 10. 국민건강영양조사 자료 분석 개요	9
표 11. 돼지고기 관련 빅데이터 분석 검토 개요	10
표 12. 소비자 설문조사 개요	10
표 13. 영양사 설문조사 개요	11
표 14. 돼지고기 구매 시 선택기준 문항에 대한 신뢰도 (Cronbach's α)	12
표 15. 전문가 자문 개요	12
표 16. 소비자의 식품소비성향 구분	15
표 17. 우리나라 국민의 에너지 섭취 급원 식품 순위 (2019)	17
표 18. 우리나라 국민의 단백질 섭취 급원 식품 순위 (2019)	18
표 19. 우리나라 국민의 지질 섭취 급원 식품 순위 (2019)	19
표 20. 우리나라 국민의 티아민 섭취 급원 식품 순위 (2019)	20
표 21. 돼지고기(돼지도체) 등급판정 기준	21
표 22. 주요국 돼지고기(돼지도체) 등급제 비교	22
표 23. 미국 돼지도체 육질 등급제 검토(안)	23
표 24. 유기축산물 품목별 생산농가수 및 출하량	24
표 25. 무항생제 축산물 품목별 생산농가수 및 출하량	24
표 26. 단체급식에서의 돼지고기 이용에 대한 조사 결과 요약	26
표 27. 육류의 소비증진 방안 제시	27
표 28. 제8기 국민건강영양조사(20019-2020년) 대상자 일반사항	29
표 29. 1인 1일 연령별 평균 육류 식품 섭취량	31
표 30. 1인 1일 남자, 연령별 평균 육류 식품 섭취량	32
표 31. 1인 1일 여자, 연령별 평균 육류 식품 섭취량	33
표 32. 1인 1일 지역별 평균 육류 식품 섭취량	34
표 33. 1인 1일 장소별, 성별, 연령별, 평균 돼지고기 섭취량	35

표 34. 돼지고기(돼지고기, 한돈, 한돈등급)에 대한 언급량	36
표 35. 소고기(한우, 소고기, 한우등급)에 대한 언급량	37
표 36. 한돈과 한우의 긍·부정어를 검색 비교	38
표 37. '좋은 돼지고기'와 '맛있는 돼지고기'의 긍·부정어를 검색 비교	39
표 38. 소비자 조사대상자의 일반사항	40
표 39. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교	41
표 40. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-성별	42
표 41. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-거주지	43
표 42. 소비자의 돼지고기 구매행태	44
표 43. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도	48
표 44. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-성별	49
표 45. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-소득수준	50
표 46. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-교육 정도	51
표 47. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도	53
표 48. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도-성별	54
표 49. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도-소득수준	55
표 50. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도-교육 정도	56
표 51. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 비교	58
표 52. 지난 3개월간 가정에서 조리를 위한 돼지고기 부위별 구매빈도	61
표 53. 지난 3개월간 가정에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도 및 조리유형	62
표 54. 국내산 돼지고기로 조리하는 음식	64
표 55. 지난 1년간 외식(배달음식포함)에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도	65
표 56. 영양사의 일반사항	66
표 57. 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교	67
표 58. 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-근무지	68
표 59. 단체급식에서의 돼지고기 구매행태	69
표 60. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도	72
표 61. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-성별	73
표 62. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-근무경력	74
표 63. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-1일 급식횟수	75
표 64. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-근무지	76
표 65. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도	79
표 66. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-성별	80
표 67. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-근무경력	81

표 68. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-1일 급식횟수	82
표 69. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-근무지	83
표 70. 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도의 비교	84
표 71. 소비자와 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도 점수 비교	87
표 72. 소비자와 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 만족도 점수 비교	88
표 73. 단체급식소에서 돼지고기 부위별 평균 구매빈도	89
표 74. 단체급식소에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도	90
표 75. 단체급식에서 국내산 돼지고기로 조리하는 음식	91
표 76. 소비자와 영양사의 등급제 인지 여부	92
표 77. 소비자의 성별, 가구소득, 교육 정도, 거주지역에 따른 등급제 인지 여부	92
표 78. 영양사의 성별, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지에 따른 등급제 인지 여부	93
표 79. 등급제가 돼지고기 구매에 미치는 영향	94
표 80. 소비자와 영양사의 일반사항에 따른 돼지고기 등급제가 구매에 미치는 영향 ⁹⁵	
표 81. 돼지고기 등급제의 활성화를 위해 고려되어야 할 특징	96
표 82. 소비자의 일반사항에 따른 등급제 활성화를 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징	98
표 83. 영양사의 일반사항에 따른 등급제 활성화를 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징	99
표 84. 소비자의 한돈 고급화 방안	101
표 85. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-성별	102
표 86. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-소득수준	103
표 87. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-교육 정도	104
표 88. 영양사의 한돈 고급화 방안	106
표 89. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-성별	107
표 90. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-근무경력	108
표 91. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-1일 급식횟수	109
표 92. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-근무지	110
표 93. 소비자의 영양사의 한돈 고급화 방안에 대한 중요도 비교	111
표 94. 잡냄새 발생에 대한 전문가 자문	112
표 95. 한돈의 고급화를 위한 추가 지불의사	113

그림 목 차

그림 1. 연구추진체계	13
그림 2. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 IPA 분석	60
그림 3. 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 IPA 분석	86

1. 연구개발의 필요성

가. 연구개발의 필요성

1) 기술적 측면

- 소득수준 증가와 생활 수준 향상으로 우리나라의 육류 소비량은 증가하고 있으며, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 중에서 돼지고기의 소비량이 가장 많은 것으로 보고됨. 돼지고기는 양질의 단백질 공급원이며, 근육 섬유가 가늘고 연하여 소화가 잘되며 비타민 B₁, B₂, 나이아신 이 쇠고기보다 많이 함유된 영양적 특징이 있음.
- 우리나라에서 소비자가 돼지고기를 구매할 때 품질을 평가할 수 있는 지표로는 돼지고기의 등급제와 다양한 인증마크 표시제도가 있음.

가) 돼지고기 등급제

- 돼지고기 등급제는 1993년 처음 시행되었고, 2013년부터 현행 등급제(1+, 1, 2, 등외등급)가 시행되고 있음. 등급제는 소비자에게는 품질 수준을 확인하는 방법으로, 유통업자는 품질보장과 손실보전이 가능하도록, 생산자에게는 소비자와 유통업자가 원하는 품질을 생산할 수 있도록 도입되었음.
- 등급 판정기준은 축산물등급판정세부기준[시행 2020.12.29.][농림축산식품부고시 제2020-112호, 2020. 12. 29., 일부개정]에 의함(표 1, 2, 3).

표 1. 돼지도체 중량과 등지방두께 등에 따른 1차 등급판정 기준 (제9조제1항 및 제2항 관련)

1차 등급	탕박도체		박피도체	
	도체 중(kg)	등지방두께(mm)	도체 중(kg)	등지방두께(mm)
1+등급	이상 미만	이상 미만	이상 미만	이상 미만
	83 - 93	17 - 25	74 - 83	12 - 20
1등급	80 - 83	15 - 28	71 - 74	10 - 23
	83 - 93	15 - 17	74 - 83	10 - 12
	83 - 93	25 - 28	74 - 83	20 - 23
	93 - 98	15 - 28	83 - 88	10 - 23
2등급	1+·1등급에 속하지 않는 것		1+·1등급에 속하지 않는 것	

표 2. [별표 8] 돼지도체 외관, 육질 2차 등급판정 기준 (제10조제1항 관련)

판정항목		1+등급	1등급	2등급	
외관	인력	비육상태	도체의 살붙임이 두껍고 좋으며 길이와 폭의 균형이 고루 충실한 것	도체의 살붙임과 길이와 폭의 균형이 적당한 것	도체의 살붙임이 부족하거나 길이와 폭의 균형이 맞지 않은 것
		삼겹살상태	삼겹살두께와 복부지방의 부착이 매우 좋은 것	삼겹살두께와 복부지방의 부착이 적당한 것	삼겹살두께와 복부지방의 부착이 적당하지 않은 것
		지방부착상태	등지방 및 피복지방의 부착이 양호한 것	등지방 및 피복지방의 부착이 적당한 것	등지방 및 피복지방의 부착이 적절하지 못한 것
	기계	비육상태	정육률 62% 이상인 것	정육률 60% 이상~62% 미만인 것	정육률 60% 미만인 것
		삼겹살상태	겉지방을 3mm 이내로 남긴 삼겹살이 10.2kg 이상이면서 삼겹살 내 지방비율 22% 이상~42% 미만인 것	겉지방을 3mm 이내로 남긴 삼겹살이 9.6kg 이상이면서 삼겹살 내 지방비율 20% 이상~45% 미만인 것. 단, 삼겹살상태의 1+등급 범위 제외	겉지방을 3mm 이내로 남긴 삼겹살이 9.6kg 미만이거나, 삼겹살 내 지방비율 20% 미만인 것 또는 45% 이상인 것
		지방부착상태	비육상태 판정방법과 동일	비육상태 판정방법과 동일	비육상태 판정방법과 동일
육질	지방침착도	지방침착이 양호한 것	지방침착이 적당한 것	지방침착이 없거나 매우 적은 것	
	육색	부도10의 No.3, 4, 5	부도10의 No.3, 4, 5	부도10의 No.2, 6	
	육조직감	육의 탄력성, 결, 보수성, 광택 등의 조직감이 아주 좋은 것	육의 탄력성, 결, 보수성, 광택 등의 조직감이 좋은 것	육의 탄력성, 결, 보수성, 광택 등의 조직감이 좋지 않은 것	
	지방색	부도11의 No.2, 3	부도11의 No.1, 2, 3	부도11의 No.4, 5	
	지방질	지방이 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방이 광택이 있으며 탄력성과 끈기가 좋은 것	지방이 광택도 불충분하며 탄력성과 끈기가 좋지 않은 것	

표 3. [별표 9] 돼지도체 결함의 종류(제10조 제1항 관련)

항 목	등급 하향	등외등급
방혈불량	돼지 도체 2분할 절단면에서 보이는 방혈작업부위가 방혈불량이거나 반막모양근, 중간둔부근, 목심주위근육 등에 방혈불량이 있어 안쪽까지 방혈 불량이 확인된 경우	각 항목에서 '등급하향' 정도가 매우 심하여 등외등급에 해당될 경우
이분할 불량	돼지도체 2분할 작업이 불량하여 등심부위가 손상되어 손실이 많은 경우	
골 절	돼지도체 2분할 절단면에 뼈의 골절로 피멍이 근육 속에 침투되어 손실이 확인되는 경우	
척추이상	척추이상으로 심하게 휘어져 있거나 경합되어 등심 일부가 손실이 있는 경우	
농 양	도체 내외부에 발생한 농양의 크기가 크거나 다발성이어서 고기의 품질에 좋지 않은 영향이 있는 경우 및 근육내 염증이 심한 경우	
근 출 혈	고기의 근육 내에 혈반이 많이 발생되어 고기의 품질이 좋지 않은 경우	
호흡기 불량	호흡기질환 등으로 갈비내벽에 제거되지 않은 내장과 혈흔이 많은 경우	
피부불량	화상, 피부질환 및 타박상 등으로 겉지방과 고기의 손실이 큰 경우	
근육제거	축산물 검사결과 제거부위가 고기량과 품질에 손실이 큰 경우	
외 상	외부의 물리적 자극 등으로 신체조직의 손상이 있어 고기량과 품질에 손상이 큰 경우	
기 타	기타 결함 등으로 육질과 육량에 좋지 않은 영향이 있어 손실이 예상되는 경우	

○ 그러나 한국여성소비자연합의 조사에 의하면 소비자가 구매한 돼지고기의 등급을 모른다고 대답한 응답자가 41.9%로 높아 돼지고기의 등급제는 돼지고기 구매 시 구매선택기준으로 활용되고 있지 않은 것으로 나타남(한국여성소비자연합, 2021). 이는 돼지고기는 농장과 도축장에서만 등급제가 의무로 시행되나 소비자에게는 자율적으로 표시하게 되어 있기 때문임. **돼지고기의 품질을 보장하는 등급제에 대한 소비자를 대상으로 한 개선 방향 연구가 필요한 실정임.**

○ 돼지고기의 부위별 등급별 종류별 구분은 표 4. 지방함량별 육류구분은 표 5와 같음.

표 4. 돼지고기의 부위별·등급별 및 종류별 구분

대분할	소분할	대분할	소분할
안심	안심살	삼겹살	삼겹살
등심	등심살		삼겹살 기타
	등심 덧살		갈매기살
	가브리살		오겹살
	등심기타		오돌삼겹
앞다리	부채살	목심	목심살
	앞다리살		목심기타
	앞다리기타	갈비	갈비
	앞사태살		갈비기타
	항정살		갈비살
뒷다리	뒷다리기타	기타	다짐육 등
	뒤사태살		
	불기살		
	홍두깨살		

자료: 식품의약품안전처, 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법, 2015

표 5. 돼지고기의 지방함량별 구분

구분	부위	지방함량(g/100g, 생육)
고지방	삼겹살	19.6
	목심	16.4
	갈비	15.3
저지방	앞다리	9.4
	등심	7.5
	뒷다리	4.8
	안심	3.2

자료: 식품의약품안전처, 식품영양성분 데이터베이스, 2019

나) 돼지고기 품질인증 마크

- 돼지고기에 부착되고 있는 품질인증 마크는 농림축산식품부 소관의 HACCP, 친환경축산물인 증제도(무항생제, 유기), 동물복지 축산농장 인증제도, 지리적 표시제 등이 있으며, 한돈자조금 관리위원회의 한돈 인증제 등이 있음.
- HACCP은 2006년에 도입되었으며, 2017년 현재 전체농가의 35% 정도가 인증을 받았고, 무항생제인증제도는 2007년에 도입되었으며, 2017년 현재 유기축산물인증은 전체농가의

0.06%, 무항생제인증은 전체농가의 20% 정도가 받았음. 동물복지 축산농장 인증제도는 2017년 현재 전체농가의 0.26%가 인증을 받았음. 국내 돼지고기만을 생산 판매한다는 인증인 한돈 인증제는 97%가 인증되어 있음. 지리적 표시제는 지역특화산업육성을 위한 것으로 제주 돼지고기가 2006년 등록되었음(표 6)(김상백 등, 2017).

표 6. 돼지고기 품질인증 마크 종류와 이미지

HACCP	무항생제	유기축산물	동물복지	한돈	지리적표시

자료) 김상백, 김진솔, 조혜윤. 돼지고기 인증마크의 경제적 가치와 비용 편익 분석. 한국농식품정책학회 하계 학술대회, 2017

- 20-60대 주부의 66.8%가 돼지고기 포장지에 부착된 품질인증 마크에 대해 신뢰하고 52.3%가 구매 시 인증마크를 고려하였음. 소비자는 인증마크 중 HACCP과 무항생제 인증마크를 더 중요시하며, 동물복지 축산농장 인증은 다른 인증마크보다 인지도와 고려 정도가 낮았음(김상백 등, 2017).

2) 경제·산업적 측면

- 우리나라는 소득수준 향상으로 육류 소비가 지속해서 증가하고 있음. 육류의 연간 1인당 소비량은 2000년 32.9kg에서 2020년 52.5kg으로 연간 약 3.1% 증가하였음. 돼지고기는 연간 1인당 소비량은 같은 기간 16.5kg에서 27.1kg으로 연간 약 3.04% 증가하였음. 그리고 육류 소비는 돼지고기, 쇠고기, 닭고기 순이며, 돼지고기 소비 비중은 전체 육류 중 약 50%를 차지하고 있으며, 2020년에는 51.6%를 차지하였음(표 7).

표 7. 우리나라 1인당 육류 소비량 추이¹⁾ kg(%)

연도	육류	쇠고기	돼지고기	닭고기	자급율(%)
2000	32.9 (100.0)	9.5 (28.9)	16.5 (50.0)	6.9 (21.0)	65.3
2005	31.3 (100.0)	6.0 (19.2)	17.8 (56.9)	7.5 (23.9)	66.7
2010	38.7 (100.0)	8.7 (22.5)	19.3 (49.9)	10.7 (27.6)	64.5
2015	46.9 (100.0)	11.0 (23.4)	22.5 (48.0)	13.4 (28.6)	68.6
2020	52.5 (100.0)	12.9 (24.6)	27.1 (51.6)	12.5 (23.8)	68.9

1) 정육기준

자료: 농림축산식품부. 농림축산 식품 주요 통계

- 한편 국내 돼지고기 생산량은 지속해서 증가하여 2000년부터 2020년까지 평균 연간 3.1%씩 증가하고 있음. 돼지고기 수입량도 EU 및 미국산 돼지고기 수입이 증가하면서 2000년부터 2020년까지 평균 연간 3.7%씩 증가하여 국내 돼지고기 생산 증가비율을 앞서고 있음.

3) 사회·문화적 측면

- 소득수준 향상으로 육류 소비는 지속해서 증가해 왔으나 생활방식의 변화는 식생활 패턴의 변화를 일으키고 있으며, 소비자의 육류 소비구조 및 행태에도 변화를 가져오고 있음(농촌경제연구원, 2020c).
 - 소비자 가구의 소득수준이 높을수록 육류에 대한 소비 지출액이 높아, 향후 소득이 증가한다면 육류 수요에도 긍정적인 영향을 미칠 것으로 보임.
 - 가구주 연령대가 40-50대인 가구가 육류 소비가 가장 많았음.
 - 한우고기와 국내산 돼지고기의 이미지는 소비자들에게 위생적이고 안전하며, 신뢰할 수 있으며, 맛있고 영양가가 높은 것으로 인지되고 있었고, 이러한 이미지는 구매 의향에도 영향을 크게 미치고 있는 것으로 분석되었음
- 가정 내 돼지고기 소비는 계절성이 있어서 설, 추석, 김장철에 구매량이 많고, 여름철에는 연평균 구매량보다 적다고 보고됨(한국농촌경제연구원, 2020a).
- 돼지고기 구매 경험이 있는 성인을 대상으로 코로나 19-전후로 돼지고기 구매에 관한 내용을 조사한 결과, 월평균 돼지고기 신선육 구매 횟수는 코로나-19 확산 이전에는 평균 3.8회에서 코로나-19 확산 후에는 평균 4.36회로 증가하였다고 보고함. 신선육 구매처는 코로나-19 확산 이전·이후 모두 대형할인점, 농협하나로 마트 및 하나로 클럽, 정육점 순이었고, 응답률 비율이 가장 크게 변화된 구매처는 통신판매(인터넷, 모바일, 홈쇼핑)가 4.1%에서 15.6%로 나타났고, 동네 슈퍼마켓도 10.6%에서 12.5% 증가하였음. 즉, 코로나-19 이후 기존 구매처에서 점점 온라인 및 구매경로가 가까운 쪽으로 이동하고 있다고 보고하였음
- 국산 돼지고기 공급량은 99만 톤(정육 기준)이며, 수입물량은 42만 톤으로 국산과 수입을 합하여 총 141만 톤의 돼지고기가 공급됨. 돼지고기(국산 및 수입) 소매단계 유통경로별 비중은 정육점이 29%로 가장 높으며, 대형마트와 일반음식점이 각각 19%, 슈퍼마켓 13%, 단체급식 11% 등임. 소매단계 유통 주체별 취급물량은 단체급식을 제외한 모든 경로에서 수입보다 국산의 취급량이 많았다고 보고됨(한국농촌경제연구원, 2020b).
- 현재 단체급식이 증가하고 있는 상황에서 **단체급식소에서 급식을 관리하는 영양사의 돼지고기 구매 선택기준 및 소비행태를 조사 분석하는 것은 국내산 돼지고기의 소비증가에 기여** 할 것임.

2. 연구개발의 목표 및 내용

가. 연구 목표

- 한돈 소비시장의 변화에 대응하기 위해 한돈 시장의 소비자 소비행태에 대한 현황·실태 등을 파악·분석하여, 소비자들의 요구에 적합한 차별화된 한돈 고급화 추진으로 한돈 산업 발전을 도모하는 것을 목표로 함

나. 연구 내용

- 1) 기획 회의
- 2) 문헌 조사
- 3) 국민건강영양조사 자료 분석으로 돼지고기 섭취의 영양 상태 기여도 분석
- 4) 빅데이터 분석을 통한 소비자의 돼지고기에 대한 긍·부정어 분석
- 5) 돼지고기 구매행태와 소비행태 분석
 - 가) 소비자 조사
 - 나) 영양사 조사
- 6) 한돈의 등급제 개선방안
- 7) 한돈의 고급화 방안
- 8) 전문가 자문

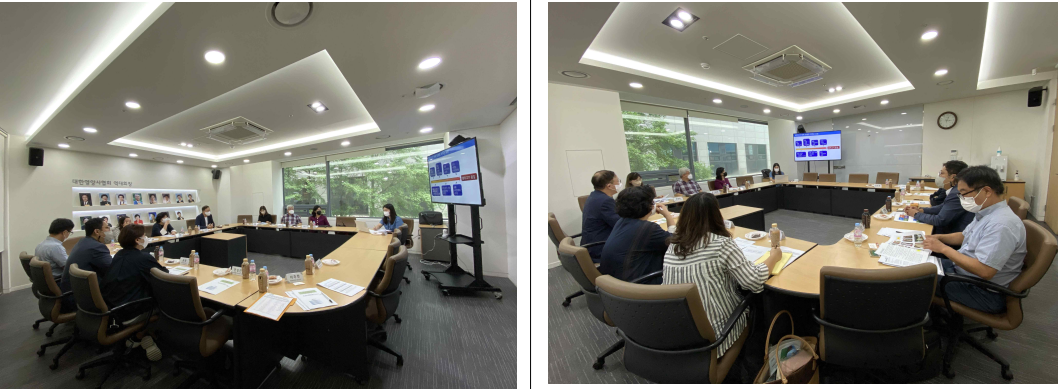
3. 연구개발방법 및 추진체계

가. 연구개발방법

1) 기획 회의

- 연구개발 방향설정 및 연구방법의 적절성을 검토하기 위해 연구 착수 전 소비자와 전문가로 구성된 기획 회의를 개최하였음(표 8).

표 8. 연구개발 기획 회의 개요

항목	세부 내용
목적	- 연구과제 방향설정을 위한 연구 내용 검토를 위한 소비자와 전문가 자문
일시	- 2022년 9월 16일
참석자	- 연구진 김우경교수(단국대학교 식품영양학과), 이정희교수(군산대학교 식품영양학과) 도은경국장, 이주현부장, 유이슬사원(영양사협회) - (사) 대한 한돈협회 한돈미래연구소 김성훈소장 - 자문위원 김유용교수(서울대학교 식품동물생명공학부) 안형철대표이사((주)돈마루) 옥경영교수(숙명여자대학교, 소비자경제학과) 윤영권처장(축산물품질평가원 평가지원처) 윤명사무총장(소비자시민모임) 이영우교수(한양여자대학교 식품영양과) 한상진영양사(풀무원푸드앤컬처 정부과천청사 영양사)
회의 내용	- 연구 내용 및 방법 적절성 및 소비자 조사 설문지 검토 - 한돈 등급제 개선방안 도출 방법 및 방향 검토
비고	

2) 문헌 조사

- 돼지고기의 소비행태와 관련 연구에 대한 문헌 조사를 하였음. 자료조사 방법 개요는 표 9와 같음.

표 9. 문헌 조사 개요

항목	세부 내용
조사 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 돼지고기 소비량 - 국내외 돼지고기 등급제 비교 분석 - 돼지고기에 대한 소비자 조사 - 돼지고기의 영양적 기여도
검색어	- 돼지고기, 한돈, 돼지고기 등급제, 소비자 조사 등
자료출판기간	- 2000년 1월 1일-2022년 11월 20일 현재
검색사이트	<ul style="list-style-type: none"> - Pub Med, RISS, DBPIA, FDA, Natural Factors Nutrition - NIH Office of Dietary Supplements (ODS) - Council for Responsible Nutrition, KISS - 한국보건산업진흥원의 국민영양통계(https://www.khidi.or.kr/kps) 오픈소스 DB 활용

3) 국민건강영양조사 자료 분석에 의한 돼지고기 섭취량 분석

- 우리나라 국민의 식품·영양소 섭취 상태를 대표할 수 있는 빅데이터인 국민건강영양조사 자료를 분석하여 돼지고기 섭취량을 분석하였음(표 10).

표 10. 국민건강영양조사 자료 분석 개요

항목	세부 내용
목적	- 국민건강영양조사 자료를 분석하여 우리나라 국민의 돼지고기 섭취량 파악
분석자료	- 제8기 국민건강영양조사(2019-2020년) 자료
대상자	- 12,882명 (2019년 7,095명, 2020년 5,787명)
분석방법	<ul style="list-style-type: none"> - 연도별 가중치를 부여 - STATA 통계프로그램을 이용하여 빈도분석, ANOVA 등 유의성 분석
분석내용	<ul style="list-style-type: none"> - 성별 및 연령대별 1인 1일 육류 식품 섭취량 - 성별 및 연령대별 1인 1일 돼지고기 섭취량 - 지역별 1인 1일 돼지고기 섭취량

4) 빅데이터 분석을 통한 소비자의 돼지고기 언급량 및 긍·부정어 분석

○ 빅데이터 분석사이트를 이용하여 소비자의 돼지고기에 대한 인식을 검토하였음(표 11).

표 11. 돼지고기 관련 빅데이터 분석 개요

항목	세부 내용
목적	- 돼지고기에 대한 빅데이터 분석사이트를 검토하여 소비자들이 생각하는 돼지고기에 관련된 언급량과 긍·부정어를 분석함
분석사이트	- 썬트렌드(Sometrend)(https://some.co.kr) - 데이터플래닛(https://www.dataplanet.co.kr/) ※ 블로그, 뉴스, 트위터, 인스타그램, 커뮤니티의 자료 포함
분석방법	- 분석에 포함된 자료: 2021년 11월-2022년 11월 - 검색어: 돼지고기, 부위, 품질, 등급제 등

5) 소비자 설문조사

○ 소비자를 대상으로 돼지고기 구매행태 및 구매 후 소비행태 등을 조사하고, 돼지고기의 등급제 개선방안과 고급화 방안을 도출하기 위해 설문지를 개발하고, 조사·분석하였음(표 12).

표 12. 소비자 설문조사 개요

항목	세부 내용
목적	- 소비자의 돼지고기 구매행태와 소비행태를 조사 분석하고, 등급제에 대한 인식, 고급화 방안을 도출하기 위한 설문을 조사·분석함.
대상자	- 돼지고기를 직접 구매하고 요리하는 남녀 성인(19세-64세) - 지역: 대도시, 중소도시, 읍·면지역 - 대상자 수: 705명
표본추출방법	- 구조화된 설문지를 활용한 온라인 조사 - 전수 접촉 후 유효 표본 추출
주요 설문 내용	- 돼지고기 구매행태 - 돼지고기 구매 이후 소비행태(요리방법 등) - 국내산 돼지고기 등급제 개선방안 - 국내산 돼지고기 고급화 방안 [부록] 소비자 설문조사지(안)
통계처리	- SPSS 통계프로그램을 이용하여 빈도분석, ANOVA 등 유의성 분석

6) 영양사 설문조사

- 영양사를 대상으로 돼지고기 구매행태와 단체급식에서 제공하는 요리 등을 조사하고, 돼지고기의 등급제 개선방안과 고급화 방안을 도출하기 위해 설문지를 개발하고, 조사·분석하였음(표 13).

표 13. 영양사 설문조사 개요

항목	세부 내용
목적	- 돼지고기 구매행태, 단체급식에서 제공하는 요리 등을 조사 분석하고, 등급제에 대한 인식, 고급화 방안을 도출하기 위한 설문을 조사 분석함.
대상자	- 전국 영양사 100명
표본추출방법	- 전국 영양사 리스트 - 전수 접촉 후 유효 표본 추출 - 구조화된 설문지를 활용한 온라인 조사
주요 설문 내용	- 단체급식을 위한 돼지고기 구매행태 - 단체급식에서의 돼지고기 구매 후 제공하는 요리 - 국내산 돼지고기 등급제 개선방안 - 국내산 돼지고기 고급화 방안 [부록] 급식전문가(영양사) 설문조사지(안)
통계처리	- SPSS 통계프로그램을 이용하여 빈도분석, ANOVA 등 유의성 분석

- 본 연구에서 사용한 측정 도구인 설문 문항의 신뢰도를 분석하기 위하여 Cronbach's α (크론바흐 알파) 계수를 이용하였음. Cronbach's α 는 설문 문항 간의 상관관계를 평가하여 내적 일관성을 측정하는 것으로 신뢰도를 분석하는 방법임. 설문항목 간의 상관관계가 높을수록 내적 일관성이 높은 것이며 Cronbach's α (크론바흐 알파) 계수가 0.8 이상이면 바람직하고, 0.6 이상이면 수용할 만한 것으로 해석함. 본 연구에서 사용된 설문 문항 중 예를 들어 고기 구매 시 선택기준 문항에 대한 신뢰도를 분석한 결과 Cronbach's α (크론바흐 알파) 계수는 대부분 0.8 이상이었으며, 영양사 설문지의 생산 관련 영역 0.72, 유통 및 표시관련 영역이 0.6이었음(표 14). 즉, 본 연구에서 사용한 측정 도구인 설문 문항의 Cronbach's α (크론바흐 알파) 계수가 0.6 이상이므로 연구에 사용한 설문지의 신뢰도는 적절하다고 볼 수 있음.

표 14. 돼지고기 구매 시 선택기준 문항에 대한 신뢰도 (Cronbach's α)

선택기준 영역	소비자		영양사	
	중요도	만족도	중요도	만족도
	Cronbach's α		Cronbach's α	
생산: 중요도 5문항, 만족도 4문항	0.85	0.85	0.72	0.82
품질: 10문항	0.91	0.93	0.85	0.94
유통 및 표시: 7문항	0.87	0.91	0.67	0.87
구매 및 조리: 3문항	0.85	0.91	0.83	0.88

7) 전문가 자문

- 소비자와 영양사 설문조사 결과를 토대로, 돼지고기 등급제 개선방안 및 한돈 고급화 전략을 도출을 위한 전문가 자문을 실시하였음(표 15).

표 15. 전문가 자문 개요

구분	세부 내용
목적	- 연구 결과에 대한 전문가 자문
일시	- 2022년 12월 9일-12월 15일(서면 자문)
자문위원	- 김유용교수(서울대학교 식품동물생명공학부) - 남기창교수(순천대학교 동물자원학과) - 안형철대표이사((주)돈마루) - 옥경영교수(숙명여자대학교, 소비자경제학과) - 윤영권처장(축산물품질평가원 평가지원처) - 윤명사무총장(소비자시민모임) - 이영우교수(한양여자대학교 식품영양과) - 한상진영양사(풀무원푸드앤컬처 정부과천청사 영양사)
자문 내용	- 보고서 내용에 대한 검토, 연구 결과 활용방안 - 추가보완이 필요한 사항, 기타의견

나. 연구추진체계



그림 1. 연구추진체계

4. 연구결과 및 고찰

가. 문헌고찰

1) 돼지고기 소비 현황

- 2000년-2020년 우리나라 1인당 육류 소비량은 증가하고 있으며, 육류 종류별로 2020년 1인당 소비량 돼지고기가 27.1kg으로 가장 많았으며, 소고기 12.9kg, 닭고기 12.5kg 순이었음(농림축산식품부 2021). 한국농촌경제연구원 농업관측본부 소비자 조사에서 우리나라 국민은 육류 식품 중 돼지고기(36.2%), 닭고기(29.5%), 소고기(28.6%), 오리고기 (5.7%) 순으로 선호하고 있다고 보고됨.
- 농촌진흥청의 소비자 패널 자료(2011년-2014년)를 분석한 결과, 앞다릿살, 뒷다릿살, 특수부위, 안심, 목심은 가격 탄력성이 높고, 갈비, 삼겹살, 등심은 가격 탄력성이 낮으며, 소득이 증가할수록 등심의 수요가 감소한다고 보고됨. 연령이 증가할수록 등심, 앞다릿살, 갈비, 삼겹살 순으로 수요량이 증가하였고, 소득, 전업주부 여부, 가구원 수, 부모를 모시고 사는 여부, 자녀의 나이, 남편의 직업 등이 돼지고기 소비 부위에 영향을 미치는 것으로 보고됨. 또한, 삼겹살은 갈비를 제외하고, 모든 부위와 대체관계를 보였고, 갈비는 다른 부위와 대체관계가 없었다고 보고하였음 (남국현과 최영찬, 2016).
- 돼지고기의 조리방법에 따른 소비되는 부위를 보면 구이용으로는 부위로는 삼겹살이 가장 높고, 그다음은 목살이며, 구이용 삼겹살 비중은 2013년 80.9%에서 2018년 70.5%로 감소하고 있으나, 목살은 15.4%에서 26.6%로 증가하고 있다고 보고됨. 그리고 찌개용으로는 앞다리와 뒷다리 부위가 가장 많이 이용되며 그다음은 목살임. 돼지고기 구매량은 600g 단위 구매가 가장 많으며, 국거리용은 600g 단위 구매는 감소하고 있지만 300g 단위 구매는 증가하고 있음 (한국농촌경제연구원, 2020a).

2) 돼지고기 소비행태

- 가정 내 돼지고기 소비는 계절성이 있는데, 설과 추석과 김장철에 연평균보다 많이 구매하는 것으로 조사됨. 여름철에는 가정 내 돼지고기 구매량이 연평균 구매량보다 적으며, 가정 내 소비보다 외식 소비가 더 많기 때문이라고 보고되었음(한국농촌경제연구원, 2020b).
- 소비자의 식품 소비 경향을 표 16과 같이 구분하였을 때, 소비 경향에 따른 돼지고기 구매에 미치는 영향을 분석한 결과, 편의성, 트렌드, 경제성, 안전성을 추구하는 소비자의 경우에 비선호부위의 구매 빈도가 감소하는 반면, 맛과 건강을 중시하는 경향을 가지는 소비자일수록 비선호부위의 구매 빈도가 증가한다고 보고하였음. 즉, 맛을 중요시하는 소비자의 경우는 요리재료와 요리법에 관심이 많아 비선호부위(앞다릿살)와 선호 부위(삼겹살)의 맛의 차이가 없다

고 인식하고 있으며, 건강을 중요시하는 소비자들은 삼겹살과 비교하면 비선호부위에 지방이 적고 단백질 함량이 높아 비선호부위를 선택하는 것이라고 보고하였음(심환희와 안병일, 2020).

표 16. 소비자의 식품 소비성향 구분

구분	문항
편의성 추구	가정 간편식(HMR)이나 외식/배달음식을 종종 이용한다.
트렌드 추구	다양한 맛을 위해 식단을 자주 바꾸는 편이다.
고급화(맛) 추구	음식을 선택할 때 맛을 중시한다.
건강 추구	음식을 먹을 때 칼로리 및 영양성분을 고려하는 편이다.
경제성 추구	식품 구입 시 사전에 구입 할 목록을 작성하는 편이다.
안전성 추구	상한 것이 의심되는 등 위해 가능성이 있는 식품은 아까워도 섭취하지 않는다.

자료: 한국농촌경제연구원, 2019년 식품소비행태조사

- 한편, 2000년대 이후 육류의 소비는 지속해서 증대되고 있으나 출생률 하락과 고령 인구의 증가로 인한 인구구조 변화, 1인 가구 및 무자녀 2인 가구의 증가, 주 52시간 근무제도 시행 등 생활방식의 변화는 돼지고기 소비에도 영향을 줄 것으로 전망하고 있음(한국농촌경제연구원, 2020a).

3) 돼지고기 구매 시 고려사항

- 소비자들은 돼지고기를 구매할 때 여러 속성(원산지, 보관형태(냉장, 냉동), 신선도, 브랜드 중 에서 ‘신선도’에 가장 높은 지불의사를 보였으며, 그다음으로 ‘원산지’, ‘보관형태’, ‘브랜드 순’ 이었음. 국내산 돼지고기에 대한 지불의사 금액은 수입 돼지고기에 비해 높았으며, 연령은 20-30대와 가족이 3-4명일 때 대체로 높은 지불의사를 보였으며, 소득이 높은 층에서 ‘신선도’에 상대적으로 높은 지불의사를 보였음(지인배 등, 2012).
- 주로 서울 경기지역과 대전 충주지역에 거주하는 20-60대 여성의 경우 돼지고기를 살 때 ‘맛’, ‘가격’, ‘위생’, ‘동물복지’, ‘환경 영향’ 순으로 고려하였고 소수의견으로 ‘브랜드’를 고려한다고 응답하였음. 돼지고기의 인증마크에 대한 신뢰도는 응답자는 66.8%였으며 구매 시 인증마크를 고려한다는 응답은 전체의 52.3%였음. ‘한돈 인증마크’(48%), ‘HACCP’(47%), ‘무항생제’(45%)에 대해 구매 시 고려하였고, ‘동물복지’(6.5%)에 대해서는 낮게 고려하였음(김상백 등, 2017).

4) 돼지고기에 의한 주요 영양소 섭취 기여도

- 2019년 국민건강·영양조사자료를 분석한 한국보건산업진흥원의 국민영양통계 (<https://www.khidi.or.kr/kps>) 오픈소스 DB를 활용하여 돼지고기 섭취가 우리나라 국민의 주요 영양소 섭취의 기여 정도를 정리한 결과는 표 17-20과 같음.
- 에너지의 경우, 우리나라 전체 국민의 에너지 급원 식품을 순위별로 보면 1위 멧쌀, 2위 돼지고기, 3위 쇠고기 순임. 성별로 보면, 1일 에너지섭취량은 남자는 멧쌀로부터 578kcal, 돼지고기로부터 134kcal, 소주로부터 103kcal 순이고 여자는 멧쌀로부터 395kcal, 돼지고기로부터 64kcal, 빵으로부터 60kcal 순이었음(표 17). 즉, 남자와 여자 모두에서 돼지고기는 에너지의 2위 급원 식품으로 돼지고기는 우리나라 국민의 에너지 섭취에서 중요한 역할을 함.
- 단백질의 경우, 우리나라 전체 국민의 단백질 급원 식품을 순위별로 보면 1위 돼지고기, 2위 멧쌀, 3위 닭고기로 돼지고기로부터 단백질을 가장 많이 섭취하는 것으로 조사되었음. 성별로 보면, 1일 단백질 섭취량은 남자는 돼지고기로부터 12.17g, 멧쌀로부터 10.30g, 닭고기로부터 7.52g 순이었고, 여자는 멧쌀로부터 11.97g, 돼지고기로부터 5.84g, 닭고기로부터 7.88g순임(표 18). 즉, 남자는 돼지고기가 단백질의 1순위 급원 식품이고, 여자는 2순위 급원 식품으로 돼지고기는 우리나라 국민의 단백질 섭취에서 중요한 역할을 함.
- 지질의 경우, 우리나라 전체 국민의 지질 급원 식품을 순위별로 보면 1위 돼지고기, 2위 쇠고기, 3위 콩기름으로 돼지고기로부터 지질을 가장 많이 섭취하는 것으로 조사되었음. 성별로 보면, 1일 지질섭취량은 남자는 돼지고기로부터 8.90g, 쇠고기로부터 6.30g, 콩기름으로부터 4.25g 순이었고, 여자는 돼지고기부터 4.20g, 쇠고기로부터 3.97g, 콩기름으로부터 2.70g순임(표 19). 즉, 남자와 여자 모두에서 돼지고기는 지질 섭취 급원 식품 순위가 1위로 돼지고기는 우리나라 국민의 지질 섭취에서 중요한 역할을 함.
- 수용성 비타민 중 티아민의 경우, 우리나라 전체 국민의 티아민 급원 식품을 순위별로 보면 1위 멧쌀, 2위 돼지고기, 3위 배추김치임. 성별로 보면, 1일 티아민 섭취량은 남자는 멧쌀로부터 0.34mg, 돼지고기로부터 0.28mg, 배추김치로부터 0.06mg 순이었고, 여자는 멧쌀로부터 0.23mg, 돼지고기로부터 0.13mg, 배추김치로부터 0.04m순임(표 20). 즉, 남자와 여자 모두에서 돼지고기는 티아민 섭취 급원 식품 순위가 2위로 돼지고기는 우리나라 국민의 티아민 섭취에서 중요한 역할을 함.
- 이처럼 우리나라 국민의 영양소 섭취에 있어 돼지고기는 에너지, 단백질, 지질, 티아민 등 주요 영양소 섭취의 상위 급원 식품으로 돼지고기는 영양적으로 중요한 식품이라는 것을 알 수 있음.

표 17. 우리나라 국민의 에너지 섭취 급원 식품 순위 (2019)

순위	전체				남자				여자			
	식품명	에너지 섭취량(kcal) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	에너지 섭취량(kcal) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	에너지 섭취량(kcal) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)
1	멥쌀	486.93±5.6)	25.43	25.43	멥쌀	578.53±8.47	25.89	25.89	멥쌀	395.04±5.34	24.78	24.78
2	돼지고기	98.98±4.54	5.16	30.60	돼지고기	133.81±7.62	5.98	31.88	돼지고기	64.03±3.18	4.01	28.79
3	쇠고기	63.84±3.29	3.33	33.93	소주	102.56±7.24	4.59	36.47	빵	59.65±3.60	3.74	32.54
4	빵	59.68±3.17	3.11	37.05	쇠고기	77.84±5.23	3.48	39.95	쇠고기	49.8±2.76	3.12	35.66
5	소주	57.67±3.78	3.01	40.06	라면	71.32±4.32	3.19	43.15	우유	47.80±1.92	2.99	38.66
6	국수	53.35±2.39	2.78	42.85	국수	63.93±3.62	2.86	46.01	달걀	46.65±1.27	2.92	41.59
7	라면	52.49±2.55	2.74	45.59	빵	59.71±4.03	2.67	48.68	국수	42.73±2.63	2.68	44.27
8	달걀	51.35±1.23	2.68	48.27	달걀	56.03±1.92	2.50	51.19	과자	36.25±2.67	2.27	46.54
9	우유	44.59±1.43	2.32	50.60	닭고기	54.34±4.03	2.43	53.62	닭고기	34.48±2.60	2.16	48.70
10	닭고기	44.43±2.60	2.32	52.92	과자	42.91±3.06	1.92	55.54	떡	34.22±2.28	2.14	50.85

자료: 국민영양통계 (<https://www.khidi.or.kr/kps/dhraStat/result2?menuId=MENU01653&gubun=age2&year=2019>)

표 18. 우리나라 국민의 단백질 섭취 급원 식품 순위 (2019)

순위	전체				남자				여자			
	식품명	단백질 섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	단백질 섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	단백질 섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)
1	돼지고기	9.01±0.32	12.68	12.68	돼지고기	12.17±0.53	14.60	14.60	멥쌀	7.03±0.09	11.97	11.97
2	멥쌀	8.67±0.10	12.19	24.87	멥쌀	10.30±0.15	12.34	26.95	돼지고기	5.84±0.23	9.94	21.92
3	닭고기	6.07±0.30	8.55	33.42	닭고기	7.52±0.46	9.02	35.97	닭고기	4.63±0.32	7.88	29.80
4	달걀	4.45±0.10	6.26	39.69	달걀	4.82±0.16	5.78	41.76	달걀	4.08±0.11	6.94	36.74
5	쇠고기	3.98±0.19	5.60	45.29	쇠고기	4.76±0.28	5.71	47.47	쇠고기	3.20±0.17	5.45	42.2
6	우유	2.12±0.06	2.98	48.28	우유	1.95±0.08	2.34	49.81	우유	2.29±0.08	3.90	46.10
7	두부	1.73±0.07	2.43	50.72	두부	1.95±0.10	2.33	52.15	빵	1.53±0.09	2.61	48.71
8	빵	1.53±0.08	2.15	52.87	국수	1.80±0.10	2.15	54.31	두부	1.51±0.08	2.58	51.29
9	국수	1.49±0.07	2.10	54.98	가공육	1.56±0.11	1.87	56.18	국수	1.18±0.07	2.02	53.32
10	가공육	1.28±0.06	1.80	56.78	빵	1.52±0.10	1.83	58.01	가공육	1.00±0.06	1.70	55.03

자료: 국민영양통계 (<https://www.khidi.or.kr/kps/dhraStat/result2?menuId=MENU01653&gubun=age2&year=2019>)

표 19. 우리나라 국민의 지질 섭취 급원 식품 순위 (2019)

순위	전체				남자				여자			
	식품명	지질섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	지질섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	지질섭취량(g) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)
1	돼지고기	6.56±0.37	13.60	13.60	돼지고기	8.90±0.62	15.81	15.81	돼지고기	4.20±0.25	10.49	10.49
2	쇠고기	5.14±0.27	10.67	24.28	쇠고기	6.30±0.44	11.22	27.03	쇠고기	3.97±0.22	9.91	20.40
3	콩기름	3.48±0.11	7.22	31.50	콩기름	4.25±0.16	7.55	34.59	콩기름	2.70±0.10	6.75	27.15
4	달걀	2.98±0.07	6.19	37.69	달걀	3.26±0.11	5.80	40.39	달걀	2.70±0.07	6.74	33.89
5	마요네즈	2.30±0.11	4.77	42.47	마요네즈	2.67±0.18	4.75	45.14	우유	2.30±0.09	5.80	39.70
6	우유	2.16±0.07	4.49	46.96	라면	2.28±0.13	4.05	49.20	마요네즈	1.92±0.13	4.79	44.5
7	과자	1.79±0.10	3.73	50.69	닭고기	2.10±0.22	3.74	52.94	빵	1.68±0.11	4.21	48.71
8	닭고기	1.74±0.13	3.61	54.30	우유	2.00±0.09	3.55	56.50	과자	1.65±0.13	4.12	52.84
9	빵	1.68±0.09	3.50	57.80	과자	1.94±0.14	3.45	59.96	닭고기	1.37±0.12	3.43	56.27
10	라면	1.68±0.08	3.49	61.29	참기름	1.71±0.07	3.04	63.00	참기름	1.22±0.04	3.06	59.34

자료: 국민영양통계 (<https://www.khidi.or.kr/kps/dhraStat/result2?menuId=MENU01653&gubun=age2&year=2019>)

표 20. 우리나라 국민의 티아민 섭취 급원 식품 순위 (2019)

순위	전체				남자				여자			
	전체 식품	티아민 섭취량(mg) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	티아민 섭취량(mg) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)	식품명	티아민 섭취량(mg) (평균±표준오차)	비율(%)	누적 비율(%)
1	멥쌀	0.29±0	22.13	22.13	멥쌀	0.34±0	22.72	22.72	멥쌀	0.23±0	21.31	21.31
2	돼지고기	0.21±0	16.28	38.42	돼지고기	0.28±0.01	18.86	41.59	돼지고기	0.13±0	12.68	33.99
3	김치, 배추김치	0.05±0	4.02	42.44	김치, 배추김치	0.06±0	4.29	45.88	김치, 배추김치	0.04±0	3.65	37.65
4	닭고기	0.04±0	3.46	45.91	닭고기	0.05±0	3.68	49.57	굴	0.03±0	3.26	40.91
5	된장	0.03±0	2.39	48.3	된장	0.03±0	2.40	51.97	닭고기	0.03±0	3.14	44.06
6	굴	0.02±0	2.21	50.52	고추장	0.03±0	1.97	53.94	시리얼	0.02±0	2.45	46.52
7	시리얼	0.02±0	2.10	52.63	가공육	0.02±0	1.86	55.81	된장	0.02±0	2.39	48.91
8	고추장	0.02±0	1.91	54.54	시리얼	0.02±0	1.85	57.67	달걀	0.02±0	2.04	50.95
9	달걀	0.02±0	1.87	56.41	만두	0.02±0	1.78	59.45	빵	0.02±0	2.02	52.98
10	가공육	0.02±0	1.81	58.23	달걀	0.02±0	1.75	61.21	고추장	0.02±0	1.82	54.81

자료: 국민영양통계 (<https://www.khidi.or.kr/kps/dhraStat/result2?menuId=MENU01653&gubun=age2&year=2019>)

5) 돼지고기(돼지 도체) 등급제

- 돼지고기 등급제도는 국내산 축산물의 품질향상, 유통 원활 및 가축개량 촉진 등의 목적으로 1993년부터 시행되었고, 돼지고기는 현행 4단계(1+, 1, 2, 등외)로 판정하며, 1차(도체중, 등지방 두께), 2차(외관, 육질, 결합) 등급 중 낮은 등급으로 최종 판정함(표 21). 도축 시 등급 판정은 의무지만, 유통·소비 단계에서 표기는 자율적임.

표 21. 돼지고기(돼지 도체) 등급 판정 기준

단 계	내 용
1차 등급판정	- 도체중과 등지방두께에 의해 1차 등급 판정
2차 등급판정	- 2분할 된 도체의 외관과 육질 등의 세부사항을 적용하여 2차 판정
① 외관항목	- 비육상태 : 도체 중 대비 적정 고기량 정도를 평가 - 삼겹살 상태 : 삼겹살 생산량과 근육과 지방의 적정성을 평가 - 지방부착상태 : 거래정육량 정도를 평가
② 육질항목	- 육색 : 물돼지(PSE육) 등 이상육색 구분 - 육조직감 : 물돼지(PSE육) 등 이상도체 구분 - 지방색, 지방질 : 상품성이 떨어지는 지방색 및 질 구분
최종등급판정	- 1차 판정 결과와 2차 판정결과 중 가장 낮은 등급으로 최종판정

자료: 축산물품질평가원, 소·돼지도체 등급기준 설명자료, 2022

- 주요국의 돼지 도체 등급제 비교는 표 22와 같음. 미국은 1949년부터 시행하였고, 의무 여부는 자율이며 등급은 5단계이며 정육율과 등 지방 두께를 기준으로 함. EU는 1975년부터 시행하였고, 의무 여부는 의무이며 6단계 등급을 가지고 정육률을 기준으로 하며 기계 등급 판정을 함. 일본은 1964년에 도입되었으며, 의무이고 5단계 등급이며 우리나라와 같이 1차는 도체 중량과 등 지방 두께로 등급을 판정하고 2차로 외관, 육질로 판정하여 1차 등급과 2차 등급 중 제일 낮은 등급으로 결정함. 호주는 1997년부터 시행하였고, 자율적으로 시행하며 도체 중량과 등 지방 두께로 등급을 판정함.
- 축산 주요국에서는 자국 돼지고기 유통의 원활 및 생산·유통 간 정산 등의 목적으로 돼지 등급제를 시행, 거래(규격) 지표의 기능을 하고 있음. EU의 등급제 의무시행 및 등급정보를 기초로 가격 신고제를 도입.시행(2018년)하여 등급은 가격 결정 주체 간(농가·육가공업체) 합리적인 의사결정을 지원하기 위한 가장 기초가 되는 정보로 활용되고 있음. 그리고 등급제는 자국의 생산, 소비여건 등 실정을 고려하여 등급 기준을 설정하여 운영되는데 미국과 EU 등 가공육 소비가 많은 국가에서는 정육율 중심의 등급 기준을 가지며, 우리나라와 일본은 신선육 소비가 많아 정육율 및 외관, 육질 등을 일부 고려하여 등급 기준을 가짐(축산물품질평가원, 2022).

표 22. 주요국 돼지고기(돼지 도체) 등급제 비교





구분	대한민국	미국	EU	일본	호주	
시행 시기	1993년	1949년	1975년	1964년	1997년	
법령 근거	축산법	농산물유통법 (AMA)	EU 규정	축산물의 가격 안정에 관한 법령	Act No. 206/1997	
의무 여부	의무	자율	의무	의무(육류센터, 육류도매시장)	자율	
담당기관	축산물품질평가원	미국농무성 (USDA)	EU/각국	(사)일본 식육격부협회	AUS-MEAT	
등급 평가	등급 표시	(4개) 1+, 1, 2, 등외등급	(5개) U.S. No.1, 2, 3, 4, Utility	(6개) S, E, U, R, O, P	(5개) 극상, 상, 중, 하, 등외	없음 (항목별 분류)
	등급 항목	○ 1차 등급 - 도체중량, 등지방두께 ○ 2차 등급 : 외관, 육질 ○ 1차 등급과 2차 등급 중 제일 낮은 등급으로 결정	○ 정육율, 등지방두께	○ 정육률(기계 등급판정)	○ 1차 등급 - 도체중량, 등지방두께 ○ 2차 등급 : 외관, 육질 ○ 1차 등급과 2차 등급 중 제일 낮은 등급으로 결정	○ 도체중량, 등지방두께

자료: 축산물품질평가원, 소·돼지도체 등급기준 설명자료, 2022

- 외국에서도 등급제도가 소매단계까지는 연계되지는 못하고 있는데 미국, 일본 등에서는 다양한 소비자의 요구에 부응하기 위해 육질 등급제 도입을 검토하였으나, 일본만 별도의 인증제도 추진하여 일본은 식육격부협회가 축개량센터 중심으로 돼지 도체 마블링 육질 인증제를 2018년부터 운영하고 있음. 미국은 육질 등급제 도입에 따른 다양한 제약사항으로 도입이 유보되었는데 제공정보의 구매지표 가능성, 해당 정보를 도축과정에서 측정 가능성, 소비연계를 위해 유통과정에서 구분·유통 가능성 등과 등급별 구분 가공 시 추가비용 발생 등의 문제가 제기됨(축산물품질평가원, 2022) 표 23은 미국의 돼지 도체 육질 등급제 검토안임.

표 23. 미국 돼지 도체 육질 등급제 검토(안)

육질등급	육색	마블링스코어
USDA Prime	No.4 ~ 5	No.4 이상
USDA Choice	No.3	No.2 이상
USDA Select	No.2	No.2 이상

육색 No.1	육색 No.5	마블링 No.1	마블링 No.4
			

자료: 축산물품질평가원, 소·돼지도체 등급기준 설명자료, 2022

6) 돼지고기 인증제

가) HACCP 인증

- 돼지농장 HACCP 인증이란 가축의 사육단계인 돼지농장에서 축산식품의 안전에 해로운 영향을 미칠 수 있는 위해요소를 분석하고, 이러한 위해요소를 방지·제거하거나 안전성을 확보할 수 있는 단계에 중요관리점을 설정하여 과학적·체계적으로 중점관리하는 사전 위해관리 기법임.
- 해썹(HACCP)은 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 약자이며, 관련 규정은 축산물 위생관리법 제9조(안전관리인증기준)임. 관련 기관은 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr)임

나) 유기·무항생제 인증

- 유기축산물은 100% 유기 사료를 공급하고 동물용 의약품 사용하지 않으며, 동물복지를 고려하는 등 인증기준을 지켜 생산한 축산물로서 2001년 처음 도입되었음. 무항생제 축산물은 항생제를 첨가하지 않은 사료를 공급하고 항생제 등 동물용 의약품을 원칙적으로 사용하지 않는 등 인증기준을 지켜 생산한 축산물로서 2007년 처음 도입하였음.
- 농림축산부는 2020년에 유기·무항생제 축산물의 생산, 유통, 소비실태를 실시하였는데, 유기축산물의 경우 품목별 출하량을 보면, 우유가 출하량 대부분(2019년 97.8%)을 차지하였으며, 계란, 닭고기 등은 증가하는 반면, 소고기와 돼지고기는 등급 판정의 영향으로 감소 추세를 보임. 2019년 유기축산물 품목별 출하량은(톤,%) 우유 44,831(97.8) > 계란 659(1.4) > 닭고기 177(0.4) > 소고기 110(0.2) > 돼지고기 61(0.1) > 산양유 등 20(0.04) 순으로 돼지고기의 출하량은 2017년 이후로 많은 감소를 하였음(표 24)(농림축산식품부, 2020)

표 24. 유기축산물 품목별 생산 농가 수 및 출하량

(호, 톤)

연도	소고기		돼지고기		닭고기		계란		우유		기타 (염소,산양유)	
	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량
2014	34	181	6	281	3	2	16	403	46	12,995	-	-
2015	35	180	5	308	2	-	15	416	48	26,614	4	1
2016	29	110	5	191	5	166	18	585	49	32,934	4	-
2017	32	184	4	2,036	4	83	15	690	54	35,675	5	3
2018	27	206	3	242	3	12	13	742	56	40,237	5	5
2019	35	110	2	61	3	177	15	659	54	44,831	6	20
연평균 (%)	0.6	-9.5	-19.7	-26.3	0.0	145.1	-1.3	10.3	3.3	28.1	10.7	111.5

자료: 농림축산식품부, 유기·무항생제 축산물 생산·유통실태조사결과, 2020

○ 무항생제 축산물의 경우 품목별 출하량을 보면, 최근 5년간 닭고기는 연 9.8%, 돼지고기는 연 8.0%, 오리고기는 연 19.2%의 증가율을 나타내지만, 소고기와 계란은 2017년 살충제 계란 사건 이후 사육환경 검사기준 강화 등으로 출하량이 감소하였다가 2019년 다시 증가하고 있음(표 25)(농림축산식품부, 2020). 2011년 7월 1일부터 국내 양돈사료내 성장촉진용 항생제의 사용이 전면 금지되어 있는 상태임.

표 25. 무항생제 축산물 품목별 생산 농가 수 및 출하량

(호, 톤)

연도	소고기		돼지고기		닭고기		오리고기		계란		우유		기타 (오리알, 메추리알, 염소,산양유)	
	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량	농가수	출하량
2014	5,446	37,282	763	135,225	644	147,357	460	34,933	745	331,609	214	31,090	124	7,003
2015	4,889	37,665	790	165,638	671	155,631	506	45,072	749	326,924	222	50,973	221	22,216
2016	5,147	39,666	884	198,527	743	237,714	597	65,410	790	412,685	238	47,536	269	22,726
2017	4,529	45,925	942	238,583	749	231,131	518	74,471	736	602,720	226	72,451	296	24,799
2018	3,528	29,020	795	208,795	667	226,919	429	72,289	469	266,838	188	66,332	225	44,586
2019	3,575	29,912	719	198,926	733	234,943	482	84,191	509	292,020	195	66,899	205	50,066
연평균 (%)	-8.1	-4.3	-1.2	8.0	2.6	9.8	0.9	19.2	-7.3	-2.5	-1.8	16.6	10.6	48.2

자료: 농림축산식품부, 유기·무항생제 축산물 생산·유통실태조사결과, 2020

○ 유기·무항생제 축산물에 대해 ‘어느 정도 알고 있다’고 응답한 소비자는 53%이고 ‘정확히 알지 못한다’는 소비자도 47% 이었음. 연령대가 높을수록 인지도가 높았으며, 유기·무항생제 축

산물의 주요 구매처는 접근성이 용이한 '대형마트'가 44.2%로 가장 높았으며, '친환경전문점 (16.5%), '생협(15.2%)' 순이었음. '주로 일반 축산물을 구매하고 가끔 유기·무항생제 축산물을 구매한다'라는 응답이 71.4%로 가장 높게 나타났으며, 유기·무항생제 축산물을 구매한 후 87.8%가 '만족한다'고 응답하였음. 유기·무항생제 축산물을 구매하는 이유로는 '건강을 위해' 라는 응답이 40.8%로 가장 높게 나타났고, '안전하기 때문에' 38.1%, '환경을 생각해서'가 7.2%로 조사되었음.

7) 돼지고기 품질 평가 지표 연구

- 식육의 품질은 물리적 특성(육색, 보수력, 전단력 등), 이화학적 특성(근육 단백질, 지방, 수분 pH 등)과 관능적 특성(맛, 풍미, 연도, 다즙성 등)에 의해 결정됨. 근육내 지방함량은 연도와 육즙과 상관성이 있으며, pH는 보수력과 연도와도 관련성이 있다고 함(박진룡 등, 2019).
- 돼지고기의 맛 품질을 평가하는 지표로 지방산 조성과 맛 품질과의 상관성을 연구한 보고에서 포화지방산과 올레산은 일반적으로 선호하는 맛인 단맛과 감칠맛을 증진시키고, 신맛과 쓴맛을 감소시켜 맛에 긍정적인 효과를 줌. 미리스틱산은 쓴맛을 감소시켜 맛에 긍정적인 영향을 주고, 리놀렌산은 맛에 부정적인 영향을 준다는 연구보고가 있음. 즉 돼지고기에 함유된 지방산 중 포화지방산, 올레산, 리놀렌산이 맛에 영향을 주는 주요 인자라고 보고됨(박진룡 등, 2019).
- 재래종과 개량종 돼지고기의 아미노산 함량을 분석한 결과, 총 유리 아미노산의 함량은 부위별로는 다리에 가장 많았고 재래종 12.27mg/100g, 개량종 11.22mg/100g 이었음. 필수 아미노산은 재래종 돼지고기의 삼겹살 부위에 가장 많았으며, 유리 아미노산 조성에서 감칠맛 성분은 재래종 돼지고기의 다리에 개량종 보다 약 1.8배 많았고, 단맛 성분도 재래종 돼지고기의 등심에 가장 많았다고 보고함(한경필, 2009).
- 돼지고기 부위 중 안심살, 앞사태 살, 뒷사태 살, 부챗살, 오돌삼겹, 갈매기살, 항정살, 갈빗살, 도가니 살, 목심 살, 앞다릿살, 볼깃살에서 비타민 E를 분석한 결과, 모든 부위에서 α , γ -tocopherol 과 α , γ -tocotrienol이 검출되었음. α -tocopherol의 경우 목심살 (0.48 mg/100 g), 갈빗살(0.38 mg/100 g)에서 비교적 높은 함량이 검출되었고, γ -tocopherol도 목심살(0.07 mg/100 g), 갈빗살(0.06 mg/100 g)에서 높은 함량이 나타났다고 보고함(정혜지 등, 2016).
- 돼지 농가의 경우 돼지고기의 품질에서 가장 중요한 요인을 마블링이라고 응답하였으며 양돈 농가의 90% 정도가 우수한 종돈에 추가 지불할 의사가 있었으며, 추가 지불부담은 5-10% 정도 이것으로 보고되었음(장성훈, 2011).

8) 단체급식에서의 돼지고기 소비 연구

- 영양사협회에서 영양사를 대상으로 집단급식소에서의 축산물 이용실태를 조사한 결과를 보면, 영양사가 급식메뉴로 축산물을 선호하는 비율이 98.4%로 거의 모든 영양사가 축산물을 급식메뉴로 선호하는 것으로 보고되었음, 선호하는 이유로 '피급식자들의 기호도가 좋아서'가 가장 높았음(표 26과).

표 26. 단체급식에서의 돼지고기 이용을 조사한 결과 요약

구분	내용
축산물 중 돼지고기 소비비율	- 월평균 축산물 중 돼지고기의 소비량은 평균 37.9%이었음. 돼지고기 소비량은 병원(46.1%), 공공기관(41.7%), 산업체(33.9%), 학교(31.7%) 순이었고, 직영 운영보다는 위탁 운영에서 소비량이 많았음.
축산물 중 돼지고기 사용빈도	- 축산물 중 월평균 사용빈도 순위는 돼지고기가 1순위인 비율이 가장 높았는데 50대 이상의 근무경력이 3-5년이며, 조식, 중식, 석식, 야식을 함께 하는 경우에서 높았음. 돼지고기의 사용빈도는 주 3-4회 이상으로 가장 많았는데 산업체, 근무경력이 3-5년이며, 조식, 중식, 석식, 야식을 함께 하는 경우에서 높았음
국내산 이용	- 국내산 89.5%, 외산 10.5%를 사용하고 있었으며, 국내산만 사용하는 곳은 82.8%, 국내산과 외산을 혼용하는 것은 14.8%이었고, 미국산이나 독일산의 수입돼지고기만을 사용하는 곳은 2.4%이었음. - 학교는 99.8%가 국내산을 사용하며, 산업체는 외산 사용이 상대적으로 높았음. - 외산을 사용하는 이유는 가격 면이 81.0%로 가장 높았음.
구매 부위	- 주 구매부 위로 앞다릿살, 뒷다릿살, 목살, 삼겹살, 갈비, 등심 순으로 가정 내 구매 부위와는 차이가 있었음. - 학교는 앞다릿살(95.2%)과 갈비(23.8%) 구매가 다른 유형의 급식소보다 높으며 산업체는 목살(37.1%) 병원은 뒷다릿살(70.3%)이 상대적으로 높았음.
구매 형태	- 냉장(41.0%), 냉장+냉동(33.6%), 냉동(25.4%) 순임.
품질만족도	- 품질만족도를 보면 달걀(77.0점), 닭고기(75.8점), 오리고기(71.4점), 돼지고기(70.3점), 소고기(66.6점) 순으로 만족도가 높은 편은 아님 - 돼지고기 품질 불만족의 이유는 맛과 풍미임.
고급화된 축산물 사용의향	- 고품질화된 국내산 축산물을 급식에 반영할 의향은 72.1%임 - 학교의 긍정도가 가장 높으며, 산업체, 병원 순이었고, 직영 운영의 경우가 위탁 운영의 경우보다 높았음

자료: 대한영양사협회. 영양사 대상 집단급식소 축산물 이용실태 조사, 2020

9) 돼지고기 소비증진 연구

- 돼지고기를 포함한 육류의 소비를 증가시키는 방안에 연구 결과는 다음 표 27과 같음(한국농촌경제연구원, 2020c).

표 27. 육류의 소비증진 방안

구분	내용
생산	- 육류 생산에 있어 다양성이 확보를 위해 현재 마블링과 삼겹살 중심의 획일적 육류 생산 방식에서 벗어나 국내 축산업의 환경 문제 해결에 기여할 수 있는 유기인증 축산물, 동물복지인증 축산물 등 친환경 축산물 생산 확대
유통	- 육류의 신선도와 소포장에 대한 수요가 확대됨에 따라 신선 포장육의 육류 공급체계 구축을 통한 국내산 육류의 유통 차별화
표시	- 주 52시간 근무제 시행과 코로나-19 발생으로 가정 내 소비가 더욱 증가함에 따라 소비자 중심의 육류 라벨링 표시 및 안전성 강화
등급제	- 육류 등급제도는 생산자와 소비자의 편익을 함께 고려하고, 소비자 중심의 시장 차별화를 강화하는 방향으로 개편
부위	- 육류 부위별 수급 불균형 해소 방안 - 돼지고기 저지방 부위의 재고 문제 해결을 위한 다양한 요리 개발 및 적극적인 홍보
홍보	- 국내산 육류의 이미지 개선을 통한 소비 저변 확대

자료: 한국농촌경제연구원, 육류소비행태 변화와 대응과제, 2020

- 돼지고기에 대한 TV 광고가 돼지고기의 소비를 높일 수 있다고 조사되었으며(정유림, 2011), 돼지고기의 저지방 부위의 소비를 촉진하기 위해서는 저지방 부위의 우수성, 영양가, 요리법 개발 순으로 필요하다고 보고되었음(주효령, 2012). 또한, 정부의 돼지고기 비선호부위의 판촉행사나 시식회 등의 활발한 홍보활동은 서울지역에서는 경제적 효과를 나타내어 비선호부위의 판매가격에 긍정적인 영향을 주었다고 보고하였으나 이러한 효과는 서울지역에만 나타나 돼지고기 시장은 지역별로 세분된 특징이 있다고 보고하였음(김상만 등, 2016).

나. 국민건강영양조사 자료 분석에 의한 돼지고기 섭취량

1) 국민건강영양조사 분석대상자

- 우리나라 국민의 돼지고기 섭취량을 파악하기 위해 제8기 국민건강·영양조사자료(20019-2020년)를 분석하였음. 제8기 국민건강·영양조사자료(20019-2020년)의 대상자 수는 총 12,955명이고(2019년 7,147명, 2020년 5,808명), 이 중에서 임신부 40명 및 수유부 33명을 제외하고 본 연구의 분석대상자는 총 12,882명임(2019년 7,095명, 2020년 5,787명). 본 연구에서 17개 시도 중 서울, 부산, 대구, 인천, 광주, 대전, 울산은 대도시로 분류하였고, 세종, 경기, 강원, 충북, 충남, 전북, 전남, 경북, 경남, 제주 지역의 동은 중소도시, 읍면은 읍면지역으로 분류하였음.
- 국민건강영양조사는 전국을 대표하는 확률표본이 될 수 있도록 표본 설계가 되어 있으며 제8기 국민건강영양조사(20019-2020년) 대상자의 일반사항은 표 28과 같음. 남자는 5,814명(45.1%)이고, 여자는 7,068명(54.9%)이었으며, 연령으로 보면 1-2세 217명(1.7%), 3-5세 414명(3.2%), 6-11세 936명(7.3%), 12-18세 812명(6.3%), 19-29세 1,283명(10.0%), 30-49세 3,268명(25.4%), 50-64세 2,985명(23.2%), 65세 이상 2,967명(23.0%)임. 거주지역을 보면 대도시에서 거주하는 대상자는 5,391명(41.8%), 중소도시에서 거주하는 대상자는 5,069명(39.1%), 읍면지역에 거주하는 대상자는 2,452명(19.0%)이었음. 주택형태는 단독주택 거주 3,639명(28.2%), 아파트 거주 7,602명(59.0%), 연립주택/다세대주택 거주 1,565명(12.1%), 기타 76명(0.6%)이었음. 가구소득 수준은 하 2,240명(17.4%), 중하 3,314명(25.7%), 중상 3,542명(27.5%), 상 3,742명(29.0%)의 분포를 보임. 30세 이상 대상자(8,157명)의 교육수준은 초졸 이하 1,738명(21.6%), 중졸 891명(10.9%), 고졸 2,472명(30.3%), 대졸 이상 3,056명(37.5%)의 분포를 함. 30세 이상 대상자(8,157명)의 직업은 관리자, 전문가 및 관련 종사자 1,087명(13.3%), 사무종사자 871명(10.7%), 서비스 및 판매종사자 974명(12.0%), 농림어업 숙련 종사자 303명(3.7%), 기능원, 장치·기계조작 및 조립종사자 825명(10.1%), 단순 노무종사자 805명(9.9%), 무직(주부, 학생 등) 3,282명(40.3%)의 분포를 가짐.

표 28. 제8기 국민건강영양조사(20019-2020년) 대상자 일반사항

	구분	명(%)
성별	남자	5,814 (45.1)
	여자	7,068 (54.9)
연령	1-2세	217 (1.7)
	3-5세	414 (3.2)
	6-11세	936 (7.3)
	12-18세	812 (6.3)
	19-29세	1,283 (10.0)
	30-49세	3,268 (25.4)
	50-64세	2,985 (23.2)
	65세 이상	2,967 (23.0)
거주지역	대도시	5,391 (41.8)
	중소도시	5,069 (39.1)
	읍면지역	2,452 (19.0)
주택형태	단독주택	3,639 (28.2)
	아파트	7,602 (59.0)
	연립주택/다세대주택	1,565 (12.1)
	기타	76 (0.6)
가구 소득수준	하	2,240 (17.4)
	중하	3,314 (25.7)
	중상	3,542 (27.5)
	상	3,742 (29.0)
교육수준 (만 30세 이상, n=8,157)	초졸 이하	1,738 (21.6)
	중졸	891 (10.9)
	고졸	2,472 (30.3)
	대졸 이상	3,056 (37.5)
직업 (만 30세 이상, n=8,157)	관리자, 전문가 및 관련 종사자	1,087 (13.3)
	사무종사자	871 (10.7)
	서비스 및 판매종사자	974 (12.0)
	농림어업 숙련 종사자	303 (3.7)
	기능원, 장치·기계조작 및 조립종사자	825 (10.1)
	단순 노무종 사자	805 (9.9)
	무직(주부, 학생 등)	3,282 (40.3)
합계		12,882 (100.0)

2) 육류 섭취량

가) 연령별·성별 육류 섭취량

- 제8기 국민건강영양조사(20019-2020년)에 의하면 육류 식품 중 우리나라 국민 1인 1일 돼지고기의 섭취량은 53.03g으로 육류 중에게 가장 많이 섭취하고 있으며 다음으로 닭고기, 쇠고기, 육류 육수, 가공육, 돼지 부산물, 오리고기, 닭 육수, 소 부산물 순이었음. 연령 별로 보면 돼지고기 섭취는 12-18세까지 증가하여 12-18세에 1일 78.09g을 섭취하고 그 이후에 섭취량이 감소하는 경향을 보임. 닭고기도 12-18세에 가장 많이 섭취하나 쇠고기는 30-49세에 가장 많이 섭취하였음(표 29).

- 성별로 보면 남자와 여자 모두 1인 1일 육류 식품 중 돼지고기 섭취량이 1순위를 차지함 (남자: 69.96g, 여자 35.83g). 그다음으로 섭취량이 높은 순서는 닭고기, 쇠고기, 육류 육수, 가공육 순임(표 30, 표 31). 돼지고기의 섭취량은 남자는 19-29세에 가장 많이 섭취하나 여자는 12-18세에 가장 많이 섭취하는 차이가 있었음. 닭고기 섭취는 돼지고기와 같은 경향으로 남자는 19-29세에, 여자는 12-18세에 가장 많이 섭취하였음. 쇠고기 섭취는 남자와 여자 모두 30-49세에 가장 많이 섭취하여 돼지고기 섭취량과는 다른 경향을 보이고 있음.

표 29. 1인 1일 연령별 평균 육류 식품 섭취량

(g)

식품	전체	1-2세	3-5세	6-11세	12-18세	19-29세	30-49세	50-64세	≥ 65세
육류 식품 전체	144.08±2.81 ¹⁾	53.19±4.22	87.16±4.54	131.12±5.64	192.77±10.17	206.09±7.79	180.92±5.46	111.79±3.72	65.06±3.02)
돼지고기	53.03±1.62	14.22±2.05	29.66±3.04	48.75±3.29	78.09±8.24	75.32±4.97	66.76±3.01	41.84±2.45	20.60±1.27
닭고기	31.47±1.37	9.92±1.93	20.37±3.19	32.71±3.06	52.67±5.47	52.30±4.12	41.52±2.96	18.64±1.67	6.43±0.82
쇠고기	23.47±0.85	21.78±2.81	19.75±1.94	20.56±1.74	21.52±2.23	27.01±2.27	29.93±1.95	20.49±1.27	14.87±1.16
육류육수	11.80±0.85)	0.17±0.13	7.12±2.10	6.73±1.59	9.25±2.42	11.72±2.38	14.14±1.81	10.84±1.37	13.48±1.87
가공육	8.35±0.36	2.96±0.87	7.68±1.32	13.78±1.41	15.01±1.57	15.37±1.37	10.10±0.59	3.69±0.36	1.40±1.17
돼지 부산물	5.15±0.45	0.38±0.22	0.60±0.39	2.40±0.78	5.78±1.99	7.67±1.51	5.73±0.79	6.02±0.99	2.11±0.45
오리고기	3.37±0.38	2.25±1.18	1.19±0.37	3.62±0.85	3.39±1.12	4.05±0.84	3.43±0.66	3.49±0.64	2.80±0.51
닭 육수	2.61±0.36	1.01±0.71	0.48±0.32	0.90±0.62	1.77±0.60	3.26±0.91	3.57±0.72	2.82±0.55	1.27±0.45
소 부산물	2.44±0.32	0.02±0.02	0.04±0.04	0.30±0.13	2.28±0.84	5.54±1.61	2.60±0.52	2.22±0.40	0.94±0.26

1) 평균±표준오차

표 30. 1인 1일 남자, 연령별 평균 육류 식품 섭취량

(g)

식품	전체	1-2세	3-5세	6-11세	12-18세	19-29세	30-49세	50-64세	≥ 65세
육류 식품 전체	184.07±4.38 ¹⁾	51.00±5.12	98.06±7.33	147.23±7.59	229.35±15.72	260.26±12.76	229.82±9.06	142.50±6.42	84.26±4.97
돼지고기	69.96±2.62	14.42±3.08	37.74±4.90	56.39±4.91	97.71±14.01	97.98±8.55	86.74±4.76	55.41±4.44	26.82±2.18
닭고기	40.46±2.18	8.25±2.06	21.78±4.33	34.75±4.15	61.84±7.43	63.92±6.60	54.36±5.00	24.18±2.92	7.67±1.18
쇠고기	28.41±1.31	23.96±4.14	19.04±2.70	23.38±2.71	22.76±3.10	32.41±3.94	37.54±3.22	23.32±1.94	18.84±2.00
육류 육수	13.81±1.42	0.29±0.27	9.61±3.73	6.16±1.89	9.95±3.67	15.51±4.16	17.06±3.17	11.40±1.84	16.00±3.06
가공육	10.25±0.56	1.61±0.42	8.22±1.58	16.56±1.78	18.25±2.61	19.51±2.33	11.47±0.90	4.30±0.60	1.81±0.29
돼지 부산물	7.31±0.75	0.28±0.28	0.36±0.31	2.49±1.01	8.85±3.38	11.99±2.68	6.75±1.07	8.99±1.71	3.48±0.92
오리고기	4.33±0.57	0.00±0.00	1.20±0.53	4.59±1.36	3.43±1.60	4.61±1.21	4.57±1.02	5.10±1.08	3.45±0.74
소 부산물	3.33±0.51	0.04±0.04	0.08±0.08	0.19±0.10	2.60±0.99	6.81±2.73	3.10±0.69	3.83±0.77	3.62±0.51
닭 육수	3.24±0.46	1.59±1.36	0.01±0.01	0.96±0.70	1.94±0.79	3.55±1.43	4.16±0.86	3.53±0.86	2.62±1.04

1) 평균±표준오차

표 31. 1인 1일 여자, 연령별 평균 육류 식품 섭취량

(g)

식품	전체	1-2세	3-5세	6-11세	12-18세	19-29세	30-49세	50-64세	≥ 65세
육류 식품 전체	103.45±2.23 ¹⁾	55.36±6.28	74.66±5.39	114.76±7.07	149.73±8.78	145.88±7.35	126.90±4.30	81.27±3.23)	50.54±3.05
돼지고기	35.83±1.23	14.02±2.71	20.39±2.83	40.99±3.48	55.01±5.65	50.14±4.10	44.70±2.40	28.35±1.58	15.90±1.37
닭고기	22.35±1.21	11.57±3.41	18.76±3.61	30.65±4.24	41.87±6.12	39.39±4.97	27.35±2.08	13.12±1.29	5.49±1.02
쇠고기	18.45±0.75	19.61±3.67	20.57±2.98	17.70±1.92	20.07±3.02	21.01±2.03	21.52±1.48	17.69±1.39	11.87±1.14
육류 육수	9.75±0.85	0.06±0.04	4.25±2.01	7.31±2.25	8.42±3.01	7.51±1.89	10.92±1.74	10.29±1.74	11.57±2.14
가공육	6.42±0.30	4.29±1.72	7.05±1.53	10.95±1.62	11.21±1.33	10.77±1.02	8.58±0.58	3.08±0.40	1.09±0.20
돼지 부산물	2.95±0.37	0.49±0.34	0.86±0.75	2.31±0.82	2.16±1.05	2.86±0.83	4.60±0.94	3.08±0.77	1.08±0.29
오리고기	2.41±0.32	4.48±2.34	1.19±0.52	2.64±0.87	3.35±1.61	3.44±1.04	2.17±0.53	1.88±0.40	2.30±0.55
닭 육수	1.98±0.35	0.43±0.43	1.03±0.69	0.85±0.59	1.56±0.93	2.94±1.04	2.92±0.79	2.11±0.58	0.25±0.07
소 부산물	1.53±0.29	0.00±0.00	0.00±0.00	0.42±0.24	1.89±1.43	4.12±1.49	2.05±0.49	0.63±0.16	0.42±0.17

1) 평균±표준오차

나) 지역별 육류 섭취량

- 제8기 국민건강영양조사(2019-2020년) 분석 결과, 지역별 1인 1일 평균 돼지고기 섭취량은 대도시 48.95g, 중소도시 56.31g, 읍·면 지역 55.87g으로 모든 지역에서 육류 식품 중 돼지고기 섭취량이 가장 높은 것으로 나타남(표 32).
- 돼지고기 섭취량은 '중소도시'와 '읍면지역'에서 대도시보다 많이 섭취하는 유의적인 차이가 있었고($P=0.004$), 쇠고기는 '대도시'에서 '중소도시'와 '읍면지역' 보다 섭취량이 유의적으로 많은($P<0.001$) 결과를 보여 돼지고기와 쇠고기에는 다른 경향을 보임. 다른 육류 식품의 섭취량은 지역에 따른 유의적인 차이가 없었음.

표 32. 1인 1일 지역별 평균 육류 식품 섭취량 (g)

순위	식품	전체	대도시	중소도시	읍면지역	P-value ¹⁾
1	돼지고기	53.03±1.62 ²⁾	48.95±2.24 ^a	56.31±2.72 ^b	55.87±4.42 ^b	0.004
2	닭고기	31.47±1.37	30.48±1.85	33.60±2.45	28.42±2.94	0.723
3	쇠고기	23.47±0.85	26.03±1.45 ^a	21.63±1.12 ^b	21.11±2.06 ^b	< 0.001
4	육류 육수	11.80±0.85	11.88±1.18	11.60±1.43	12.14±2.25	0.555
5	가공육	8.35±0.36	8.60±0.59	8.36±0.52	7.59±0.77	0.339
6	돼지 부산물	5.15±0.45	4.24±0.52	5.94±0.79	5.56±1.46	0.225
7	오리고기	3.37±0.38	3.21±0.53	3.82±0.70	2.61±0.51	0.430
8	소 부산물	2.44±0.32	3.16±0.62	2.06±0.39	1.34±0.28	0.097
9	닭 육수	2.61±0.36	2.74±0.52	2.66±0.63	2.10±0.54	0.225

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준오차

다) 장소별 돼지고기 섭취량

○ 제8기 국민건강영양조사(2019-2020년) 분석 결과, 장소별, 연령별 1인 1일 평균 돼지고기 섭취량은 전체적으로 가정에서 28.46g으로 가장 많고, 음식점 17.98g, 학교/직장/유치원/유아원 등에서 4.97g을 섭취하는 것으로 나타났음(표 33). 남자의 경우 돼지고기 섭취량은 19-29세, 30-49세의 경우 가정에서 섭취하는 양과 음식점에서 섭취하는 양이 비슷하여 외식을 통한 돼지고기 섭취량이 많은 것을 알 수 있음.

표 33. 1인 1일 장소별, 성별, 연령별 평균 돼지고기 섭취량

(g)

구분		전체	1-2세	3-5세	6-11세	12-18세	19-29세	30-49세	50-64세	≥ 65세	P-value ¹⁾
전체	가정	28.46±1.32 ²⁾	9.94±1.88 ^{a2}	19.84±3.09 ^{a,b}	32.19±2.62 ^d	52.10±5.59 ^f	37.92±3.27 ^e	31.69±2.58 ^{c,d}	22.90±2.03 ^{b,c}	13.42±1.04 ^a	< 0.001
	학교/직장/ 유치원/유아원 등	4.97±0.31	2.13±0.62 ^{a,b}	5.14±0.77 ^{c,d}	6.27±0.83 ^{d,e}	8.13±1.29 ^e	5.50±0.73 ^{c,d}	7.41±0.73 ^{d,e}	3.43±0.39 ^{b,c}	0.56±0.13 ^a	< 0.001
	음식점	17.98±1.00	2.15±0.82 ^a	3.59±0.95 ^{a,b}	7.77±1.84 ^{a,b,c}	16.03±6.06 ^{b,c}	30.95±3.53 ^d	25.04±1.78 ^d	14.58±1.50 ^c	5.52±0.72 ^{a,b}	< 0.001
남자	가정	34.79±2.03	10.42±2.89 ^a	24.72±4.78 ^{b,c}	37.99±3.92 ^{d,e}	62.63±9.07 ^f	45.90±5.19 ^{e,f}	37.05±4.08 ^{c,d}	28.07±3.48 ^{b,c,d}	16.81±1.64 ^{a,b}	< 0.001
	학교/직장/ 유치원/유아원 등	6.79±0.51	2.81±1.04	5.73±1.11 ^{b,c,d}	7.21±1.15 ^{c,d}	9.53±2.03 ^d	7.52±1.16 ^{c,d}	10.34±1.23 ^d	4.28±0.62 ^{a,b,c}	1.04±0.28 ^a	< 0.001
	음식점	26.42±1.73	1.19±0.51 ^{a,b}	5.25±1.63 ^a	7.68±1.97 ^a	23.50±10.99 ^{a,b}	43.44±6.11 ^c	36.23±2.92 ^c	21.90±2.66 ^b	7.88±1.12 ^a	< 0.001
여자	가정	22.03±1.03	9.47±2.32 ^a	14.23±2.89 ^a	26.30±3.02 ^{b,c}	39.72±5.21 ^d	29.05±3.29 ^c	25.77±1.90 ^{b,c}	17.77±1.37 ^{a,b}	10.86±1.09 ^a	< 0.001
	학교/직장/ 유치원/유아원 등	3.13±0.30	1.44±0.58 ^{a,b}	4.47±0.99 ^{b,d}	5.32±0.94 ^d	6.50±1.52 ^d	3.25±0.87 ^{a,b}	4.17±0.69 ^{b,d}	2.58±0.41 ^{a,b}	0.26±0.07 ^a	< 0.001
	음식점	9.41±0.66	3.11±1.55 ^a	1.70±0.58 ^a	7.88±2.24 ^{a,b}	7.24±1.83 ^a	17.06±2.58 ^c	12.68±1.38 ^{b,c}	7.32±0.93 ^{a,b}	3.73±0.89 ^a	< 0.001

1) 평균±표준오차

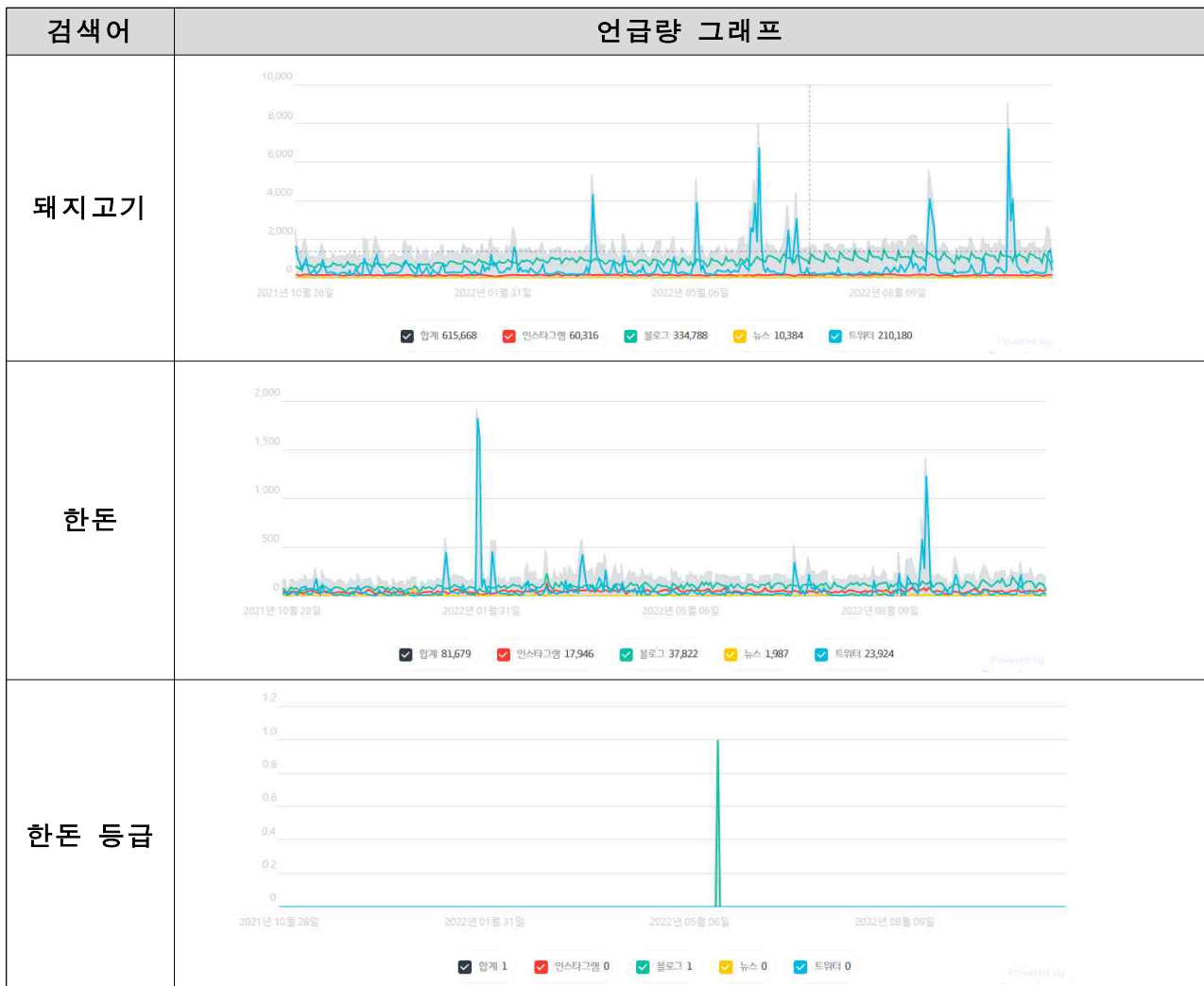
2) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

다. 빅데이터 분석을 통한 소비자의 돼지고기에 대한 긍·부정어

1) 언급량 분석

- '한돈', '돼지고기', '돼지고기 등급'에 대한 2021년 10월 18일부터 2022년 10월 27일까지의 언급량을 빅데이터 분석사이트에서 검색한 결과는 표 34와 같음. '한돈'의 언급량은 1월과 10월에 집중된 계절성을 보이거나 '돼지고기'에 대한 언급량은 계절적인 특징이 나타나 있지 않음. 한국농촌경제연구원 연구 결과, 가정 내 돼지고기 구매는 설, 추석과 김장철에 연평균보다 많이 구매하고, 여름철에는 연평균 구매량보다 적다는 보고는(한국농촌경제연구원, 2020b) '한돈'에 대한 검색결과와 유사한데 이는 가정에서 대부분 국내산 돼지고기(한돈)을 구매하기 때문이라고 생각함.
- 그리고 한돈의 등급제에 대한 언급은 거의 없어 소비자들이 한돈의 등급제에 대해서는 관심이 없는 것을 반영하고 있음.

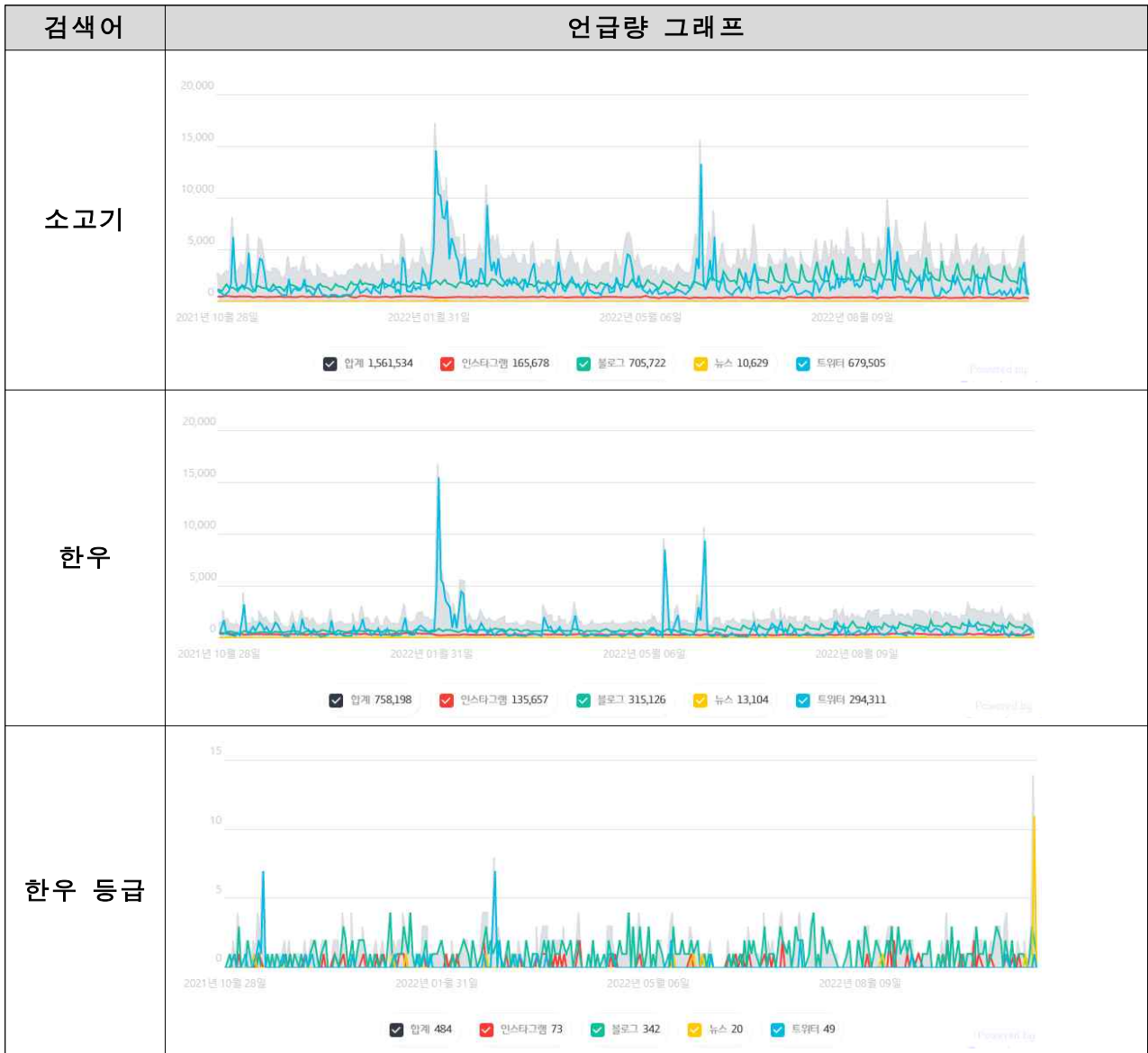
표 34. 돼지고기(돼지고기, 한돈, 한돈 등급)에 대한 언급량



자료: 썬트랜드 검색(<https://some.co.kr/>, 2022310.27))

○ '한우', '소고기', '한우 등급'에 대한 2021년 10월 18일부터 2022년 10월 27일까지의 언급량을 검색한 결과는 표 35와 같음. '한우'의 언급량은 1월과 5-6월에 집중되어 나타나 '한돈'과는 다른 양상이며, 언급량 자체는 한우가 10배 이상 많게 나타남. '한우 등급제'에 대한 언급량은 돼지고기 등급제에 대한 언급보다는 많아 돼지고기 등급제보다 소비자의 관심이 많은 것으로 생각됨.

표 35. 소고기(한우, 소고기, 한우 등급)에 대한 언급량



자료: 썬트랜드 검색(<https://some.co.kr/>, 2022310.27)

2) 긍·부정어 분석

○ '한돈'과 '한우'에 대한 2021년 10월 18일부터 2022년 10월 27일까지의 소비자가 인식하는 긍·부정어를 검색한 결과는 표 36과 같음. 긍정어는 '한돈' 87.8%, '한우' 87.6%로 유사하였으나 부정어의 경우는 '한돈' 6%, '한우' 9.3%로 한우의 부정어 언급이 약간 높게 나타남. 소비자들은 돼지고기에 대한 긍정적인 이미지가 높다는 것을 알 수 있음.

표 36. 한돈과 한우의 긍·부정어를 검색 비교

한돈				한우			
순위	단어	긍·부정	건수	순위	단어	긍·부정	건수
1	맛있다	긍정	4,445	1	맛있다	긍정	66,724
2	좋다	긍정	3,996	2	좋다	긍정	62,552
3	안심	긍정	2,311	3	안심	긍정	30,824
4	즐기다	긍정	1,372	4	굉장	부정	16,803
5	부드럽다	긍정	1,206	5	최고	긍정	14,989
6	1등급	긍정	1,053	6	1등급	긍정	14,796
7	가능하다	중립	897	7	부드럽다	긍정	13,915
8	감칠맛	긍정	748	8	먹고싶다	긍정	11,956
9	신선하다	긍정	709	9	즐기다	긍정	10,745
10	잘먹다	긍정	701	10	좋아하다	긍정	10,277
11	예쁘다	긍정	662	11	감칠맛	긍정	9,272
12	믿다	긍정	652	12	잘먹다	긍정	8,536
13	일품	긍정	638	13	고급	긍정	8,423
14	진심	긍정	600	14	일품	긍정	7,950
15	최고	긍정	589	15	살살녹다	긍정	7,854

자료: 씬트랜드 검색(<https://some.co.kr/>, 2022310.27)

○ '좋은 돼지고기'와 '맛있는 돼지고기'에 대한 소비자가 인식하고 있는 긍·부정어를 검색한 결과는 표 37과 같음. '좋은 돼지고기'에는 '질 좋다', '신선하다', '맛있다', '탄력 있다', '빛깔 좋다', 등의 긍정어가 높은 순위에 언급되어 있어 소비자들이 인식하는 좋은 돼지고기는 신선하고, 맛이 있고, 식감이 좋으며, 육색이 좋은 돼지고기라고 할 수 있음. 또한 '맛있는 돼지고기'에는 '부드럽다', '신선하다', '고소한 맛' 등의 긍정어는 높은 순위에 있어, 부드럽고, 신선하고 고소한 맛이 나는 돼지고기로 맛있다고 인식하고 있음을 알 수 있음.

표 37. '좋은 돼지고기'와 '맛있는 돼지고기'의 긍·부정어를 검색 비교

'좋은 돼지고기'				'맛있는 돼지고기'			
							
순위	단어	긍·부정	건수	순위	단어	긍·부정	건수
1	좋다	긍정	106	1	맛있다	긍정	261
2	맛있다	긍정	29	2	좋다	긍정	72
3	질좋다	긍정	21	3	먹고싶다	긍정	43
4	도움되다	긍정	8	4	즐기다	긍정	30
5	신선하다	긍정	7	5	좋아하다	긍정	26
6	맛좋다	긍정	7	6	추천하다	긍정	19
7	탄력있다	긍정	3	7	싸다	긍정	18
8	좋은 음식	긍정	3	8	부드럽다	긍정	17
9	먹고싶다	긍정	3	9	신선하다	긍정	12
10	빛깔 좋다	긍정	3	10	칼칼하다	중립	12
11	때깔 좋다	긍정	3	11	맛좋다	긍정	11
12	즐기다	긍정	3	12	감사하다	긍정	10
13	품질 좋다	긍정	3	13	깊은맛	긍정	9
14	기대되다	긍정	3	14	잘먹다	긍정	8
15	깔끔하다	긍정	3	15	고소한맛	긍정	8

자료: 썸트랜드 검색(<https://some.co.kr/>, 2022.10.27)

라. 돼지고기 구매행태와 소비행태

1) 소비자 조사

가) 조사대상자의 일반사항

○ 본 연구는 소비자를 대상으로 돼지고기 구매행태와 소비행태를 조사하였으며, 본 조사에 참여한 조사대상자는 총 705명임. 소비자의 평균 연령은 42.5세이며, 남자 21.7%, 여자 78.3%이 있음. 소비자의 75%는 '기혼상태'이며, 대부분은 '아파트'에 거주함(76.5%). '대도시'에 거주하는 소비자가 53.3%로 가장 많았고, '대학교 졸업'의 학력이 70.8% 이었음(표 38).

표 38. 소비자 조사대상자의 일반사항

구분	명(%)
성별	
남자	153 (21.7)
여자	552 (78.3)
연령	42.5 ± 11.4 ¹⁾
직업	
관리자, 전문가 및 관련 종사자	174 (24.7)
사무종사자	199 (28.2)
서비스 및 판매종사자	64 (9.1)
농림어업 숙련 종사자	1 (0.1)
기능원, 장치기계조작 및 조립종사자	5 (0.7)
단순노무종사자	31 (4.4)
주부	157 (22.3)
학생	16 (2.3)
무직/기타	58 (8.2)
결혼여부	
기혼	529 (75.0)
미혼	174 (24.7)
무응답	2 (0.3)
주거형태	
단독주택	57 (8.1)
아파트	539 (76.5)
연립주택/다세대주택	95 (13.5)
기타	14 (2.0)
가구원 수	3.19 ± 1.2
월평균 총가구 소득	
399만원 미만	181 (25.7)
400-599 만원	200 (28.4)
600-799 만원	154 (21.8)
800 만원 이상	148 (21.0)
모름	22 (3.1)
거주지역	
대도시	376 (53.3)
중소도시	246 (34.9)
읍·면	83 (11.8)
교육수준	
중학교 졸업 이하	13 (1.8)
고등학교 졸업	113 (16.0)
대학교 졸업	499 (70.8)
대학원 졸업 이상	80 (11.3)
합계	705 (100.0)

1) 평균±표준편차

나) 돼지고기 선호도

- 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도를 비교한 결과 '적당한 가격'에서 돼지고기의 선호도 비율이 가장 높은 것으로 조사됨(돼지고기가 훨씬 좋다 47.4%). '특유의 맛', '지방섭취조절', '요리 종류의 다양성', '위생 및 안전성' 항목에서도 돼지고기가 좋다는 비율이 높았음. '영양보충'에 있어서만 쇠고기가 더 좋다는 응답 비율이 높게 나타남(표 39).
- 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도를 성별에 따라 분석해 보면, '지방섭취 조절'에서 남자가 여자보다 '돼지고기가 더 좋다'고 응답이 많은 유의적인 차이가 있었고, 다른 문항에서는 남녀 간의 유의적인 차이가 없었음(표 40).
- 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도를 거주지역에 따라 분석해 보면 '영양보충'에서 대도시가 '쇠고기가 더 좋다'는 응답이 중소도시나 읍면지역에 비해 많은 유의적인 차이가 있었고, 다른 문항에서는 거주지에 따른 유의적인 차이가 없었음(표 41).
- 즉 소비자들은 돼지고기는 '적당한 가격'에서 가장 큰 선호도를 보이며 '맛', '지방섭취 조절', '요리 종류의 다양성', '위생 및 안전성'등에서 돼지고기를 선호하며 '지방섭취 조절'에서는 남자가 여자보다 돼지고기가 더 좋다고 인식하고 있었음. 그러나 '영양보충' 면에서는 쇠고기가 좋다는 응답이 많으며, 특히 대도시에서 중소도시와 읍·면지역보다 쇠고기가 더 좋다고 인식하고 있었음.

표 39. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교 명(%)

문항	쇠고기가 훨씬 더 좋다	쇠고기가 약간 더 좋다	차이가 없다	돼지고기가 약간 더 좋다	돼지고기가 훨씬 좋다	합계
특유의 맛	85 (12.1)	193 (27.4)	84 (11.9)	240 (34.0)	103 (14.6)	705 (100.0)
영양보충	82 (11.6)	203 (28.8)	198 (28.1)	152 (21.6)	70 (9.9)	705 (100.0)
지방섭취 조절	54 (7.7)	163 (23.1)	193 (27.4)	220 (31.2)	75 (10.6)	705 (100.0)
요리의 간편성	47 (6.7)	112 (15.9)	250 (35.5)	204 (28.9)	92 (13.0)	705 (100.0)
요리 종류의 다양성	26 (3.7)	45 (6.4)	228 (32.3)	250 (35.5)	156 (22.1)	705 (100.0)
적당한 가격	7 (1.0)	21 (3.0)	68 (9.6)	275 (39.0)	334 (47.4)	705 (100.0)
위생 및 안전성	17 (2.4)	54 (7.7)	439 (62.3)	117 (16.6)	78 (11.1)	705 (100.0)

표 40. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-성별

명(%)

문항	구분	쇠고기가 훨씬 더 좋다	쇠고기가 약간 더 좋다	차이가 없다	돼지고기가 약간 더 좋다	돼지고기가 훨씬 좋다	합계	P-value ¹⁾
특유의 맛	남자	20 (13.1)	46 (30.1)	8 (5.2)	54 (35.3)	25 (16.3)	153 (100.0)	0.075
	여자	65 (11.8)	147 (26.6)	76 (13.8)	186 (33.7)	78 (14.1)	552 (100.0)	
	합계	85 (12.1)	193 (27.4)	84 (11.9)	240 (34.0)	103 (14.6)	705 (100.0)	
영양보충	남자	16 (10.5)	37 (24.2)	40 (26.1)	42 (27.5)	18 (11.8)	153 (100.0)	0.219
	여자	66 (12.0)	166 (30.1)	158 (28.6)	110 (19.9)	52 (9.4)	552 (100.0)	
	합계	82 (11.6)	203 (28.8)	198 (28.1)	152 (21.6)	70 (9.9)	705 (100.0)	
지방섭취 조절	남자	13 (8.5)	20 (13.1)	41 (26.8)	57 (37.3)	22 (14.4)	153 (100.0)	0.009
	여자	41 (7.4)	143 (25.9)	152 (27.5)	163 (29.5)	53 (9.6)	552 (100.0)	
	합계	54 (7.7)	163 (23.1)	193 (27.4)	220 (31.2)	75 (10.6)	705 (100.0)	
요리의 간편성	남자	13 (8.5)	27 (17.6)	45 (29.4)	49 (32.0)	19 (12.4)	153 (100.0)	0.395
	여자	34 (6.2)	85 (15.4)	205 (37.1)	155 (28.1)	73 (13.2)	552 (100.0)	
	합계	47 (6.7)	112 (15.9)	250 (35.5)	204 (28.9)	92 (13.0)	705 (100.0)	
요리 종류의 다양성	남자	7 (4.6)	10 (6.5)	46 (30.1)	56 (36.6)	34 (22.2)	153 (100.0)	0.937
	여자	19 (3.4)	35 (6.3)	182 (33.0)	194 (35.1)	122 (22.1)	552 (100.0)	
	합계	26 (3.7)	45 (6.4)	228 (32.3)	250 (35.5)	156 (22.1)	705 (100.0)	
적당한 가격	남자	0 (0.0)	3 (2.0)	18 (11.8)	55 (35.9)	77 (50.3)	153 (100.0)	0.360
	여자	7 (1.3)	18 (3.3)	50 (9.1)	220 (39.9)	257 (46.6)	552 (100.0)	
	합계	7 (1.0)	21 (3.0)	68 (9.6)	275 (39.0)	334 (47.4)	705 (100.0)	
위생 및 안전성	남자	2 (1.3)	14 (9.2)	94 (61.4)	26 (17.0)	17 (11.1)	153 (100.0)	0.810
	여자	15 (2.7)	40 (7.2)	345 (62.5)	91 (16.5)	61 (11.1)	552 (100.0)	
	합계	17 (2.4)	54 (7.7)	439 (62.3)	117 (16.6)	78 (11.1)	705 (100.0)	

1) Chi-square test

표 41. 소비자의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-거주지

명(%)

문항	구분	쇠고기가 훨씬 더 좋다	쇠고기가 약간 더 좋다	차이가 없다	돼지고기가 약간 더 좋다	돼지고기가 훨씬 좋다	합계	P-value ¹⁾
특유의 맛	대도시	41 (10.9)	111 (29.5)	50 (13.3)	134 (35.6)	40 (10.6)	376 (100.0)	0.058
	중소도시	33 (13.4)	63 (25.6)	28 (11.4)	78 (31.7)	44 (17.9)	246 (100.0)	
	읍면지역	11 (13.3)	19 (22.9)	6 (7.2)	28 (33.7)	19 (22.9)	83 (100.0)	
	전체	85 (12.1)	193 (27.4)	84 (11.9)	240 (34.0)	103 (14.6)	705 (100.0)	
영양보충	대도시	46 (12.2)	122 (32.4)	83 (22.1)	96 (25.5)	29 (7.7)	376 (100.0)	< 0.001
	중소도시	27 (11.0)	60 (24.4)	84 (34.1)	47 (19.1)	28 (11.4)	246 (100.0)	
	읍면지역	9 (10.8)	21 (25.3)	31 (37.3)	9 (10.8)	13 (15.7)	83 (100.0)	
	전체	82 (11.6)	203 (28.8)	198 (28.1)	152 (21.6)	70 (9.9)	705 (100.0)	
지방섭취 조절	대도시	35 (9.3)	83 (22.1)	99 (26.3)	119 (31.6)	40 (10.6)	376 (100.0)	0.466
	중소도시	15 (6.1)	62 (25.2)	75 (30.5)	70 (28.5)	24 (9.8)	246 (100.0)	
	읍면지역	4 (4.8)	18 (21.7)	19 (22.9)	31 (37.3)	11 (13.3)	83 (100.0)	
	전체	54 (7.7)	163 (23.1)	193 (27.4)	220 (31.2)	75 (10.6)	705 (100.0)	
요리의 간편성	대도시	30 (8.0)	70 (18.6)	123 (32.7)	107 (28.5)	46 (12.2)	376 (100.0)	0.043
	중소도시	8 (3.3)	34 (13.8)	100 (40.7)	72 (29.3)	32 (13.0)	246 (100.0)	
	읍면지역	9 (10.8)	9 (9.6)	27 (32.5)	35 (30.1)	14 (16.9)	83 (100.0)	
	전체	47 (6.7)	112 (15.9)	250 (35.5)	204 (28.9)	92 (13.0)	705 (100.0)	
요리 종류의 다양성	대도시	17 (4.5)	25 (6.6)	117 (31.1)	136 (36.2)	81 (21.5)	376 (100.0)	0.312
	중소도시	4 (1.6)	18 (7.3)	87 (35.4)	84 (34.1)	53 (21.5)	246 (100.0)	
	읍면지역	5 (6.0)	2 (2.4)	24 (28.9)	30 (36.1)	22 (26.5)	83 (100.0)	
	전체	26 (3.7)	45 (6.4)	228 (32.3)	250 (35.5)	156 (22.1)	705 (100.0)	
적당한 가격	대도시	4 (1.1)	12 (3.2)	36 (9.6)	158 (42.0)	166 (44.1)	376 (100.0)	0.643
	중소도시	2 (0.8)	7 (2.8)	277 (11.0)	84 (34.1)	126 (51.2)	246 (100.0)	
	읍면지역	1 (1.2)	2 (2.4)	5 (6.0)	33 (39.8)	42 (50.6)	83 (100.0)	
	전체	7 (1.0)	21 (3.0)	68 (9.6)	275 (39.0)	334 (47.4)	705 (100.0)	
위생 및 안전성	대도시	12 (3.2)	32 (8.5)	235 (62.5)	61 (16.2)	36 (9.6)	376 (100.0)	0.211
	중소도시	2 (0.8)	18 (7.3)	154 (62.6)	45 (18.3)	27 (11.0)	246 (100.0)	
	읍면지역	3 (3.6)	4 (4.8)	5 (60.2)	11 (13.3)	15 (18.1)	83 (100.0)	
	전체	17 (2.4)	54 (7.7)	439 (62.3)	117 (16.6)	78 (11.1)	705 (100)	

1) Chi-square test

다) 돼지고기 구매행태

(1) 돼지고기 구매행태

- 소비자의 돼지고기 구매행태의 결과는 표 42와 같음. 가정에서 평소 가장 많이 섭취하는 육류 식품은 돼지고기인 것으로 조사되었으며(80.0%), 그다음으로는 닭고기, 쇠고기 순으로 나타남. 소비자는 돼지고기를 주로 대형마트나 정육점에서 사는 것으로 나타남. 2022년 농촌진흥청 조사에서 돼지고기를 주로 구매하는 장소는 대형마트, 정육점, 농축협마트 인터넷, 동네 슈퍼, 생산자 직매장 등의 순으로 본연구에서도 대부분 대형마트와 정육점에서 구매하는 같은 결과를 보였음.
- 소비자의 대부분은 국내산 돼지고기(87.9%)를, 냉장육 상태(98.8%)로 구매하며, 가장 많이 구매하는 돼지고기 부위는 삼겹살임(58.9%). 소비자의 대부분은 주로 구매하는 돼지고기 부위가 한정되었으며(84.5%), 다른 부위를 구매하지 않는 이유는 '익숙하지 않기 때문'이라는 비율이 가장 높았음(41.6%). 소비자들은 가정에서는 삼겹살 부위 구매가 가장 높았으며 소비자의 대부분은 익숙하므로 한정된 부위를 구매하는 것으로 나타났음. 돼지고기는 삼겹살은 갈비를 제외하고, 모든 부위와 대체관계를 보였다는 보고(남국현과 최영찬, 2016)가 있으므로 다양한 부위를 이용한 조리법을 홍보하고, 다른 부위 사용에 소비자들이 노출될 기회가 주어진다면 구매 부위의 다양화가 이루어질 수 있을 것으로 생각됨.

표 42. 소비자의 돼지고기 구매행태

구분	명(%)
가정에서 평소 가장 많이 섭취하는 육류	
돼지고기	564 (80.0)
쇠고기	53 (7.5)
닭고기	79 (11.2)
오리고기	5 (0.7)
기타	3 (0.4)
육류를 먹지 않음	1 (0.1)
돼지고기 구매 시 주요 구매장소	
대형마트	339 (48.1)
슈퍼마켓	47 (6.7)
정육점	247 (35.0)
온라인 쇼핑몰	0 (0.0)
TV 홈쇼핑	30 (4.3)
농축산물매장	33 (4.7)
백화점	0 (0.0)
기타	9 (1.3)
돼지고기 구매 시 주 원산지	
국내산	620 (87.9)
수입산	11 (1.6)
상관하지 않음	73 (10.4)

모름	1 (0.1)
국내산 돼지고기를 구매하지 않는 이유 (n=85)	
가격이 비싸서	69 (81.2)
맛이 없어서	3 (3.5)
원하는 부위가 없어서	5 (5.9)
위생적이지 않아서	1 (1.2)
육질이 안 좋아서	4 (4.7)
기타	3 (3.5)
주 구매 돼지고기의 보관유형	
냉동육	37 (5.2)
냉장육	668 (94.8)
국내산으로 구매하는 주요 돼지고기 부위 (n=472)	
안심(안심살)	10 (2.1)
등심(등심살, 알등심살, 등심덧살)	17 (3.6)
목심(목심살)	92 (19.5)
앞다리 (앞다릿살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	63 (13.3)
뒷다리 (불기살, 설깃살, 도가니살, 흥두깨살, 보섭살, 뒷사태살)	6 (1.3)
삼겹살 (삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	278 (58.9)
갈비(갈비, 갈비살, 마구리)	6 (1.3)
주로 구매하는 돼지고기 부위의 한정되어 있는지	
예	596 (84.5)
아니오	109 (15.5)
주 구매 부위 이외의 부위를 구매하지 않는 까닭 (n=596)	
맛이 없어서	124 (20.8)
가격이 비싸서	53 (8.9)
지방함량이 많아서	68 (11.4)
지방함량이 적어서	16 (2.7)
익숙하지 않아서	293 (41.6)
조리방법을 몰라서	42 (7.0)
합계	705 (100.0)

(2) 돼지고기 구매 시 선택기준

(가) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도

- 소비자들이 돼지고기를 구매할 때 고려하는 선택기준을 파악하기 위해 선택기준을 생산, 품질, 유통 및 표시, 구매 및 조리 영역으로 구분하여 각 선택기준에 대한 중요도를 알아보았음. 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도를 설문하였을 때, 생산영역에서는 '국내산 돼지고기'가 '매우 중요하다'고 응답한 비율이 가장 높았고, 품질영역에서는 '잡냄새', '위생상태'가 '매우 중요하다'라고 응답한 비율이 높았음. 유통 및 표시영역에서는 '유통기한', '보관상태(냉장/냉동)', '품질인증 마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)'가 '매우 중요하다'고 응답한 비율이 높았음(표 43).

- 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 각 항목에 대해 중요도를 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 소득수준, 교육 정도별로 분석한 결과는 표 44-46과 같음.
 - 전체적인 선택기준에서 '잡냄새 (4.67점)', '위생상태 (4.57점)', '유통기한 (4.57점)', '보관상태 (4.40점)', '품질인증 마크 (4.28점)', '국내산 돼지고기 (4.24점)', '육색 (4.23점)', '지방의 두께 (4.23점)' 순으로 중요도 점수가 높았음.
 - 생산영역에서는 '국내산 돼지고기'가 중요도 점수가 4.24점으로 가장 높았으며, '무항생제', '첨가물 무첨가/무보존료'가 4점 이상이었고, '동물복지인증'과 '품종'은 각각 3.60과 3.42점으로 상대적으로 낮은 점수를 보였음. 성별로 보면, '품종'을 제외하고 남자보다 여자가 모든 선택기준에서 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 교육수준에 따라 분석한 결과, '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제', '동물복지인증'에서는 대학원 졸 이상이 유의적으로 중요도 점수가 높았으며, '품종'은 고졸 이하의 경우 중요도 점수가 유의적으로 높았음.
 - 품질영역에서는 '잡냄새'가 4.67점으로 점수가 가장 높았으며, '위생상태' (4.57점), '육색' (4.23점), '지방의 두께' (4.23점), '육즙' (4.21)점, '돼지고기 부위' (4.18점), '연도' (4.15점), '식감' (4.09점), '등급제' (4.06점) 순으로 중요하다고 생각하였고, '마블링'은 상대적으로 점수가 낮았음. 성별로 보면, '식감', '육즙'을 제외하고 모든 선택기준에서 여자가 남자에 비해 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 소득수준별로 보면, 월 평균 총 가구 소득이 600만원 이상인 경우에 모든 항목에서의 점수가 높은 경향을 보이고 '육즙', '지방 두께'에서는 유의적인 차이가 있었음. 교육수준에 따라 분석한 결과, '마블링'과 '등급제'는 고졸 이하에서 유의적으로 중요도 점수가 높았음.
 - 유통 및 표시영역에서는 '유통기한'이 4.57점으로 가장 중요하다고 답하였고, '보관상태' (4.40점), '품질인증 마크' (4.28점), '상품 포장' (4.21점), '등급제' (4.03점), '포장단위' (4.04 점) 순으로 중요하다고 생각하였고, '브랜드'는 가장 중요도가 낮았음. 성별로 보면, 모든 선택기준에서 여자가 남자보다 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 소득수준별로 보면, 월평균 총 가구 소득이 600-799만원인 경우에 '품질인증 마크'의 중요도 점수가 가장 높았고, 다른 항목에서는 유의적인 차이가 없었음. 교육수준에 따라 분석한 결과, '등급제'는 교육수준이 높을수록

유의적으로 중요도 점수가 낮았음.

- 구매 및 조리 영역에서는 '구매의 편리성'이 4.18점으로 가장 높았고, '조리의 편리성' (4.05점), '조리의 다양성' (3.86점) 순이었음. 성별로 보면, 모든 선택기준에서 여자가 남자보다 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 소득수준과 교육수준에 따른 차이는 없었음.

- 즉, 소비자들은 돼지고기 구매 시 선택기준으로 '잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태', '품질인증 마크', '국내산 돼지고기', '육색', '지방의 두께' 순으로 중요하다고 생각하고 있었고, 여자가 남자보다 대부분의 선택기준에 대해 더 중요하다고 생각하고 있었음, 월 소득이 600만원 이상인 경우에 '육즙', '지방 두께', '품질인증 마크'가 중요하다고 생각하고 있었으며, 교육수준에 따라서 '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제', 동물복지인증'에서는 대학원 졸 이상이 유의적으로 중요도 점수가 높았으며, '품종', '마블링'과 '등급제'는 고졸 이하의 경우 중요도 점수가 유의적으로 높았음.

표 43. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도

명(%)

선택기준	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다	합계
생산						
첨가물 무첨가/무보존료	10 (1.4)	32 (4.5)	157 (22.3)	251 (35.6)	255 (35.6)	705 (100.0)
무항생제	14 (2.0)	28 (4.0)	137 (19.4)	272 (38.6)	254 (36.0)	705 (100.0)
동물복지인증	24 (3.4)	57 (8.1)	251 (35.6)	221 (31.3)	152 (21.6)	705 (100.0)
국내산 돼지고기	8 (1.1)	20 (2.8)	96 (13.6)	255 (36.2)	326 (46.2)	705 (100.0)
품종(흑돼지, 이베리코)	26(3.7)	65 (9.2)	302 (42.8)	210 (29.8)	102 (14.5)	705 (100.0)
품질						
위생상태	1 (0.1)	4 (0.6)	49 (7.0)	188 (26.7)	463 (65.7)	705 (100.0)
연도(부드러운 정도)	3 (0.4)	14 (2.0)	127 (18)	290 (41.1)	271 (38.4)	705 (100.0)
돼지고기 부위	1 (0.1)	8 (1.1)	109 (15.5)	334(47.4)	253 (35.9)	705 (100.0)
식감	2 (0.3)	17 (2.4)	143(20.3)	296 (42.0)	247 (35.0)	705 (100.0)
육색	1 (0.1)	7(1.0)	116(16.5)	289(41.0)	292 (41.4)	705 (100.0)
육즙	2 (0.3)	11 (1.6)	110 (15.6)	298 (42.3)	284 (40.3)	705 (100.0)
잡냄새	2 (0.3)	4 (0.6)	42 (6)	129 (18.3)	528 (74.9)	705 (100.0)
지방의 두께(양)	5 (0.7)	11 (1.6)	103 (14.6)	284 (40.3)	302 (42.8)	705 (100.0)
마블링	6 (0.9)	24 (3.4)	189 (26.8)	254 (36.0)	232 (32.9)	705 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4 (0.6)	20 (2.8)	158 (22.4)	271 (38.4)	252 (35.7)	705 (100.0)
유통 및 표시						
보관상태(냉장/냉동)	3 (0.4)	7 (1.0)	75 (10.6)	242 (34.3)	378 (53.6)	705 (100.0)
유통기한	1 (0.1)	4 (0.6)	49 (7.0)	188 (26.7)	463 (65.7)	705 (100.0)
상품포장	6 (0.9)	18 (2.6)	122 (17.3)	238 (33.8)	321 (45.5)	705 (100.0)
포장단위	7 (1)	24 (3.4)	170 (24.1)	239 (33.9)	265 (37.6)	705 (100.0)
품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	8 (1.1)	9 (1.3)	108 (15.3)	236 (33.5)	344 (48.8)	705 (100.0)
브랜드	18 (2.6)	56 (7.9)	227 (32.2)	240 (34.0)	164 (23.3)	705 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	10 (1.4)	22 (3.1)	151 (21.4)	274 (38.9)	248 (35.2)	705 (100.0)
구매 및 조리						
구매의 편리성	2 (0.3)	6 (0.9)	123 (17.4)	306 (43.4)	268 (38.0)	705 (100.0)
조리의 편리성	5 (0.7)	12 (1.7)	159 (22.6)	297 (42.1)	232 (32.9)	705 (100.0)
조리의 다양성	6 (0.9)	26 (3.7)	222 (31.5)	259 (36.7)	192 (27.2)	705 (100.0)

표 44. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-성별

선택기준		전체 (n=705)	성별		
			남자 (n=153)	여자 (n=552)	P-value ¹⁾
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.01±0.95 ²⁾	3.67±0.99	4.10±0.91*	< 0.001
	무항생제	4.03±0.94	3.76±1.01	4.10±0.91*	< 0.001
	동물복지인증	3.60±1.02	3.38±1.04	3.66±1.01*	0.003
	국내산 돼지고기	4.24±0.87	3.97±0.97	4.31±0.83*	< 0.001
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.42±0.97	3.32±0.94	3.45±0.98	0.145
품질	위생상태	4.57±0.66	4.41±0.75	4.62±0.63*	0.002
	연도(부드러운 정도)	4.15±0.81	3.97±0.82	4.20±0.80*	0.001
	돼지고기 부위	4.18±0.74	4.07±0.78	4.21±0.72*	0.045
	식감	4.09±0.82	4.00±0.79	4.12±0.82	0.121
	육색	4.23±0.76	4.07±0.79	4.27±0.75*	0.003
	육즙	4.21±0.78	4.10±0.80	4.24±0.77	0.065
	잡냄새	4.67±0.64	4.49±0.80	4.72±0.58*	0.001
	지방의 두께(양)	4.23±0.81	4.01±0.86	4.29±0.78*	< 0.001
	마블링	3.97±0.90	3.75±0.88	4.03±0.90*	< 0.001
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.06±0.86	3.90±0.83	4.11±0.87*	0.008
	보관상태(냉장/냉동)	4.40±0.75	4.20±0.80	4.45±0.73*	< 0.001
	유통기한	4.57±0.66	4.40±0.78	4.62±0.61*	0.001
	상품포장	4.21±0.88	3.86±0.98	4.30±0.82*	< 0.001
	포장단위	4.04±0.92	3.73±0.96	4.12±0.89*	< 0.001
	품질인증마크(HACCP, 무항생제,유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.28±0.85	4.02±0.92	4.35±0.81*	< 0.001
	브랜드	3.68±1.00	3.39±1.00	3.76±0.98*	< 0.001
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.03±0.90	3.80±0.92	4.10±0.89*	< 0.001
	구매의 편리성	4.18±0.76	3.99±0.73	4.23±0.76*	< 0.001
	조리의 편리성	4.05±0.83	3.89±0.81	4.09±0.83*	0.007
	조리의 다양성	3.86±0.89	3.73±0.88	3.89±0.89*	0.037

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 45. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-소득수준

선택기준		전체 (n=683)	월평균 총가구 소득				P-value ¹⁾
			399만원 미만 (n=181)	400- 599만원 (n=200)	600- 799만원 (n=154)	800만원 이상 (n=148)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.01±0.95 ²⁾	4.07±0.98	3.92±0.97	4.04±0.93	4.05±0.90	0.405
	무항생제	4.04±0.94	4.01±1.01	3.93±0.96	4.08±0.93	4.20±0.82	0.247
	동물복지인증	3.61±1.02	3.69±1.09	3.52±1.01	3.62±1.02	3.64±0.94	0.429
	국내산 돼지고기	4.25±0.87	4.24±0.84	4.21±0.88	4.25±0.94	4.30±0.85	0.945
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.43±0.97	3.45±0.97	3.34±1.02	3.51±0.88	3.44±0.98	0.434
품질	위생상태	4.58±0.66	4.58±0.62	4.52±0.74	4.59±0.67	4.64±0.55	0.521
	연도(부드러운 정도)	4.15±0.82	4.14±0.84	4.08±0.85	4.27±0.76	4.15±0.80	0.168
	돼지고기 부위	4.18±0.74	4.18±0.76	4.10±0.71	4.24±0.77	4.23±0.71	0.308
	식감	4.10±0.82	4.15±0.84	3.96±0.83	4.18±0.79	4.16±0.78	0.051
	육색	4.23±0.76	4.24±0.76	4.15±0.75	4.27±0.79	4.27±0.75	0.413
	육즙	4.21±0.78	4.22±0.81 ^{a,b}	4.09±0.80 ^a	4.30±0.77 ^b	4.30±0.68 ^b	0.049
	잡냄새	4.68±0.64	4.61±0.73	4.65±0.62	4.73±0.61	4.74±0.56	0.358
	지방의 두께(양)	4.23±0.81	4.25±0.80 ^{a,b}	4.09±0.80 ^a	4.28±0.80 ^b	4.34±0.81 ^b	0.025
	마블링	3.97±0.90	3.98±0.94	3.86±0.87	4.12±0.85	3.96±0.92	0.065
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.07±0.87	4.06±0.88	3.98±0.84	4.17±0.85	4.09±0.88	0.242
	보관상태(냉장/냉동)	4.40±0.75	4.41±0.77	4.30±0.76	4.49±0.72	4.43±0.75	0.112
	유통기한	4.58±0.66	4.56±0.70	4.56±0.66	4.58±0.66	4.60±0.60	0.979
	상품포장	4.21±0.87	4.25±0.89	4.17±0.84	4.31±0.84	4.13±0.92	0.155
	포장단위	4.04±0.92	4.04±0.98	3.98±0.89	4.18±0.84	3.99±0.95	0.160
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.28±0.85	4.23±0.90 ^a	4.18±0.86 ^a	4.42±0.81 ^b	4.34±0.79 ^{a,b}	0.044
	브랜드	3.68±1.00	3.65±1.04	3.60±0.98	3.83±1.00	3.68±0.99	0.163
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.04±0.91	4.04±0.96	3.95±0.90	4.11±0.87	4.08±0.89	0.411
	구매의 편리성	4.19±0.76	4.17±0.81	4.11±0.73	4.19±0.80	4.32±0.67	0.217
	조리의 편리성	4.06±0.83	4.04±0.89	4.00±0.77	4.10±0.84	4.14±0.81	0.662
	조리의 다양성	3.87±0.89	3.91±0.98	3.80±0.85	3.95±0.85	3.83±0.88	0.250

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 46. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-교육 정도

선택기준		전체 (n=705)	교육 정도			P-value ¹⁾
			고졸 이하 (n=126)	대졸 (n=499)	대학원 졸 이상 (n=80)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.01±0.95 ²⁾	4.12±1.02 ^{a,b}	3.95±0.94 ^a	4.20±0.82	0.027
	무항생제	4.03±0.94	4.11±1.00 ^{a,b}	3.96±0.95 ^a	4.29±0.77	0.009
	동물복지인증	3.60±1.02	3.84±1.06	3.52±1.01 ^a	3.69±0.98 ^{a,b}	0.004
	국내산 돼지고기	4.24±0.87	4.17±0.98	4.22±0.85	4.44±0.78	0.078
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.42±0.97	3.72±0.98	3.38±0.95	3.21±1.00	< 0.001
품질	위생상태	4.57±0.66	4.57±0.74	4.56±0.65	4.66±0.55	0.416
	연도(부드러운 정도)	4.15±0.81	4.26±0.92	4.13±0.79	4.14±0.74	0.243
	돼지고기 부위	4.18±0.74	4.21±0.84	4.17±0.72	4.14±0.69	0.756
	식감	4.09±0.82	4.20±0.88	4.05±0.82	4.19±0.71	0.097
	육색	4.23±0.76	4.32±0.84	4.20±0.75	4.26±0.69	0.253
	육즙	4.21±0.78	4.25±0.87	4.18±0.77	4.30±0.64	0.335
	잡냄새	4.67±0.64	4.63±0.66	4.67±0.65	4.74±0.55	0.528
	지방의 두께(양)	4.23±0.81	4.28±0.85	4.22±0.80	4.21±0.79	0.760
	마블링	3.97±0.90	4.18±0.88 ^b	3.93±0.90 ^a	3.89±0.91 ^a	0.012
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.06±0.86	4.23±0.79 ^b	4.02±0.87 ^a	4.03±0.91 ^a	0.049
	보관상태(냉장/냉동)	4.40±0.75	4.46±0.82	4.38±0.74	4.40±0.72	0.569
	유통기한	4.57±0.66	4.60±0.69	4.57±0.66	4.54±0.64	0.829
	상품포장	4.21±0.88	4.27±0.87	4.20±0.87	4.16±0.89	0.629
	포장단위	4.04±0.92	4.10±0.92	4.03±0.92	3.99±0.89	0.682
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.28±0.85	4.41±0.80	4.23±0.86	4.34±0.83	0.077
	브랜드	3.68±1.00	3.79±1.00	3.64±1.01	3.74±0.95	0.237
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.03±0.90	4.21±0.89 ^b	4.00±0.90 ^{a,b}	3.96±0.92 ^a	0.043
	구매의 편리성	4.18±0.76	4.16±0.76	4.18±0.77	4.24±0.70	0.755
	조리의 편리성	4.05±0.83	4.02±0.89	4.05±0.82	4.11±0.76	0.713
	조리의 다양성	3.86±0.89	3.87±0.98	3.87±0.87	3.78±0.84	0.674

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

(나) 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도

- 소비자들이 돼지고기를 구매할 때 고려하는 선택기준에 대해 국내산 돼지고기를 구매할 때의 만족도를 조사하였음. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도는 생산영역에서 '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제'에 대해서 '약간 만족한다'고 응답한 비율이 가장 높았고, 품질영역에서는 '잡냄새', '위생상태', '연도'에 대해서 '매우 만족한다'라고 응답한 비율이 높았음. 유통 및 표시영역에서는 '보관상태'와 '유통기한'에 대해서 '매우 만족한다'라고 응답한 비율이 높았고 구매 및 조리영역에서는 모든 기준에서 '약간 만족한다'고 응답한 비율이 가장 높았음(표 47).

- 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도를 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 소득수준, 교육 정도별로 분석한 결과는 표 48-50과 같음.
 - 전체적인 선택기준에서 '유통기한' (4.31점), '보관상태' (4.27점), '위생상태' (4.22점), '잡냄새' (4.20점), '돼지고기 부위' (4.14점) 순으로 만족도 점수가 높은 것으로 조사되었음.
 - 생산영역에서는 '무항생제', '첨가물 무첨가/무보존료'가 각각 3.95점, 3.94점이었고, '동물복지 인증'과 '품종'은 각각 3.94과 3.65점으로 상대적으로 낮은 점수를 보였음. 성별로 보면, '품종'을 제외하고 남자보다 여자가 모든 선택기준에서 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 소득수준에 따른 유의적인 차이는 없었음. 교육수준에 따라 분석한 결과, '무항생제'에서 대학원졸 이상이 유의적으로 중요도 점수가 높았음.
 - 품질영역에서는 '위생상태'가 4.22점으로 가장 높은 점수였으며, '잡냄새' (4.20점), '돼지고기 부위' (4.14점), '육색' (4.07점), '육즙' (4.07점), '등급제' (4.01점) 순으로 만족하였고, '지방의 두께'와 '마블링'에서는 점수가 3점대로 상대적으로 점수가 낮았음. 성별로 보면, 모든 선택기준에서 여자가 남자보다 만족도 점수가 유의하게 높았으며, 소득수준에 따른 유의적인 차이는 없었음. 교육수준에 따라 분석한 결과, '돼지고기 부위'는 대학원 졸 이상에서 '마블링'은 고졸 이하와 대학원 졸 이상에서 유의적으로 만족도 점수가 높았음.
 - 유통 및 표시영역에서는 '유통기한'이 4.31점으로 가장 만족도가 높았고, '보관상태' (4.27점), '품질인증 마크' (4.11점), '상품 포장' (4.06점) 순으로 만족하고 있었음. '등급제'와 '브랜드'는 3점대로 다른 항목에 비해 만족도 점수가 낮았음. 성별로 보면, 모든 선택기준에서 여자가 남자보다 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 소득수준과 교육수준에 따른 유의적인 차이는 없었음.
 - 구매 및 조리영역에서는 '구매의 편리성'이 4.10점으로 가장 높았고, '조리의 편리성' (4.00점), '조리의 다양성' (3.91점) 순이었음. 성별로 보면, 모든 선택기준에서 여자가 남자보다 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 소득수준과 교육수준에 따른 차이는 없었음.

- 즉, 소비자들이 국내산 돼지고기의 구매 시 선택기준에 대한 만족도는 '유통기한', '보관상태', '위생상태', '잡냄새', '돼지고기 부위'순으로 만족하고 있었음. 여자가 남자보다 모든 선택기준

에 대해 만족도 점수가 높아 여자가 남자보다 국내산 돼지고기에 만족하면서 구매하는 것으로 나타남. 소득수준은 모든 선택기준의 만족도에서 영향을 주지 않았으며, 교육수준은 '무항생제', '돼지고기 부위'는 대학원 졸 이상에서, '마블링'은 고졸 이하와 대학원 졸 이상에서 유의적으로 만족도 점수가 높은 차이를 보임.

표 47. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 명(%)

선택기준	전혀 만족하지 않는다	약간 만족하지 않는다	보통이다	약간 만족한다	매우 만족한다	합계
생산 관련						
첨가물 무첨가/무보존료	4 (0.6)	11 (1.6)	191 (27.1)	314 (44.5)	185 (26.2)	705 (100.0)
무항생제	4 (0.6)	14 (2.0)	191 (27.1)	297 (42.1)	199 (28.2)	705 (100.0)
동물복지 인증	18 (2.6)	36 (5.1)	303 (43.0)	208 (29.5)	140 (19.9)	705 (100.0)
품종(백돼지, 흑돼지 등)	11 (1.6)	26 (3.7)	289 (41.0)	251 (35.6)	128 (19.2)	705 (100.0)
품질 관련						
위생상태	2 (0.3)	7 (1.0)	110 (15.6)	301 (42.7)	285 (40.4)	705 (100.0)
연도(부드러운 정도)	1 (0.1)	9 (1.3)	147 (20.9)	343 (20.9)	205 (29.1)	705 (100.0)
돼지고기 부위	1 (0.1)	6 (0.9)	121 (17.2)	339 (48.1)	238 (33.8)	705 (100.0)
식감	1 (0.1)	9 (1.3)	141 (20.0)	348 (49.4)	206 (29.2)	705 (100.0)
육색	2 (0.3)	6 (0.9)	146 (20.7)	341 (48.4)	210 (29.8)	705 (100.0)
육즙	1 (0.1)	8 (1.1)	146 (20.7)	339 (48.1)	211 (29.9)	705 (100.0)
잡냄새	1 (0.1)	18 (2.6)	111 (15.7)	282 (40.0)	293 (41.6)	705 (100.0)
지방의 두께(양)	4 (0.6)	19 (2.7)	198 (28.1)	285 (40.4)	199 (28.2)	705 (100.0)
마블링	2 (0.3)	13 (1.8)	241 (34.2)	282 (40.0)	167 (23.7)	705 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	6 (0.9)	7 (1.0)	171 (24.3)	314 (44.5)	207 (29.4)	705 (100.0)
유통 및 표시 관련						
보관상태(냉장/냉동)	2 (0.3)	4 (0.6)	102 (14.5)	290 (41.1)	307 (43.5)	705 (100.0)
유통기한	0 (0.0)	3 (0.4)	92 (13.0)	293 (41.6)	317 (45.0)	705 (100.0)
상품포장	2 (0.3)	10 (1.4)	165 (23.4)	296 (42.0)	232 (32.9)	705 (100.0)
포장단위	2 (0.3)	15 (2.1)	202 (28.7)	296 (42.0)	190 (27.0)	705 (100.0)
품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4 (0.6)	10 (1.4)	140 (19.9)	301 (42.7)	250 (35.5)	705 (100.0)
브랜드	9 (1.3)	22 (3.1)	242 (34.3)	275 (39.0)	157 (22.3)	705 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	6 (0.9)	10 (1.4)	182 (25.8)	304 (43.1)	203 (28.8)	705 (100.0)
구매 및 조리 관련						
구매의 편리성	2 (0.3)	5 (0.7)	146 (20.6)	316 (44.8)	236 (33.5)	705 (100.0)
조리의 편리성	3 (0.4)	8 (1.1)	175 (24.8)	321 (45.5)	198 (28.1)	705 (100.0)
조리의 다양성	2 (0.3)	19 (2.7)	203 (28.8)	300 (42.6)	181 (25.7)	705 (100.0)

표 48. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-성별

선택기준		전체 (n=705)	성별		P-value ¹⁾
			남자 (n=153)	여자 (n=552)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	3.94±0.80 ²⁾	3.77±0.76	3.99±0.81*	0.003
	무항생제	3.95±0.83	3.78±0.78	4.00±0.83*	0.004
	동물복지 인증	3.59±0.95	3.47±0.85	3.62±0.97	0.058
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.65±0.87	3.58±0.79	3.67±0.89	0.223
품질	위생상태	4.22±0.76	4.10±0.83	4.25±0.74*	0.034
	연도(부드러운 정도)	4.05±0.75	3.90±0.75	4.09±0.74*	0.005
	돼지고기 부위	4.14±0.73	4.01±0.74	3.18±0.73*	0.008
	식감	4.06±0.74	3.88±0.78	4.11±0.73*	< 0.001
	육색	4.07±0.75	3.86±0.78	4.12±0.73*	< 0.001
	육즙	4.07±0.75	3.95±0.77	4.10±0.74*	0.028
	잡냄새	4.20±0.80	4.05±0.86	4.24±0.78*	0.009
	지방의 두께(양)	3.93±0.85	3.80±0.80	3.97±0.86*	0.037
	마블링	3.85±0.81	3.71±0.77	3.89±0.82*	0.018
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.01±0.81	3.85±0.74	4.05±0.82*	0.007
	보관상태(냉장/냉동)	4.27±0.81	4.10±0.77	4.32±0.73*	0.002
	유통기한	4.31±0.71	4.12±0.76	4.36±0.68*	< 0.001
	상품포장	4.06±0.80	3.81±0.78	4.13±0.80*	< 0.001
	포장단위	3.93±0.81	3.69±0.80	4.00±0.81*	< 0.001
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.11±0.81	3.90±0.80	4.17±0.80*	< 0.001
	브랜드	3.78±0.87	3.56±0.83	3.84±0.87*	< 0.001
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	3.98±0.82	3.81±0.77	4.02±0.83*	0.005
	구매의 편리성	4.10±0.77	3.91±0.75	4.16±0.76*	< 0.001
	조리의 편리성	4.00±0.78	3.83±0.76	4.04±0.78*	0.003
	조리의 다양성	3.91±0.82	3.69±0.83	3.97±0.81*	< 0.001

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 49. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-소득수준

선택기준		전체 (n=683)	월평균 총가구 소득				P-value ¹⁾
			399만원 미만 (n=181)	400- 599만원 (n=200)	600- 799만원 (n=154)	800만원 이상 (n=148)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	3.95±0.81 ²⁾	3.92±0.88	3.85±0.80	3.99±0.80	4.07±0.73	0.125
	무항생제	3.96±0.83	3.92±0.89	3.85±0.82	4.03±0.79	4.09±0.79	0.061
	동물복지 인증	3.59±0.96	3.61±0.95	3.47±0.93	3.66±0.99	3.65±0.95	0.196
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.65±0.88	3.69±0.92	3.58±0.88	3.73±0.85	3.63±0.84	0.365
품질	위생상태	4.22±0.76	4.18±0.83	4.17±0.75	4.24±0.76	4.32±0.70	0.348
	연도(부드러운 정도)	4.06±0.75	4.12±0.78	3.98±0.75	4.06±0.78	4.09±0.68	0.317
	돼지고기 부위	4.15±0.74	4.14±0.77	4.12±0.71	4.10±0.76	4.24±0.69	0.493
	식감	4.07±0.75	4.08±0.75	4.02±0.76	4.06±0.77	4.11±0.70	0.803
	육색	4.07±0.75	4.09±0.78	4.04±0.77	4.09±0.74	4.06±0.72	0.868
	육즙	4.07±0.75	4.06±0.81	4.04±0.73	4.07±0.76	4.12±0.69	0.833
	잡냄새	4.20±0.81	4.23±0.84	4.17±0.81	4.17±0.81	4.26±0.77	0.690
	지방의 두께(양)	3.94±0.85	3.98±0.92	3.85±0.81	3.99±0.85	3.94±0.81	0.357
	마블링	3.85±0.82	3.90±0.87	3.75±0.77	3.92±0.80	3.86±0.81	0.190
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.01±0.81	4.08±0.84	3.90±0.85	4.05±0.73	4.04±0.80	0.134
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.27±0.75	4.29±0.74	4.19±0.75	4.28±0.74	4.33±0.76	0.227
	유통기한	4.31±0.71	4.28±0.70	4.26±0.71	4.31±0.77	4.41±0.65	0.171
	상품포장	4.06±0.80	4.12±0.77	4.00±0.80	4.08±0.82	4.04±0.82	0.478
	포장단위	3.94±0.81	3.89±0.82	3.89±0.81	3.98±0.82	4.01±0.80	0.473
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.11±0.81	4.14±0.81	4.01±0.80	4.12±0.86	4.21±0.74	0.160
	브랜드	3.79±0.87	3.77±0.88	3.75±0.87	3.84±0.92	3.82±0.82	0.751
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	3.99±0.83	4.00±0.81	3.92±0.83	4.05±0.83	3.99±0.84	0.513
구매 및 조리	구매의 편리성	4.11±0.77	4.13±0.79	4.03±0.74	4.12±0.77	4.18±0.76	0.348
	조리의 편리성	4.00±0.78	4.07±0.79	3.89±0.74	4.00±0.81	4.07±0.79	0.119
	조리의 다양성	3.91±0.81	3.94±0.85	3.85±0.79	3.96±0.81	3.92±0.80	0.545

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 50. 소비자의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-교육 정도

선택기준		전체 (n=705)	교육 정도			P-value ¹⁾
			고졸 이하 (n=126)	대졸 (n=499)	대학원 졸 이상 (n=80)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	3.94±0.80 ¹⁾	3.94±0.83	3.93±0.79	4.05±0.83	0.439
	무항생제	3.95±0.83	3.96±0.88 ^a	3.92±0.82 ^a	4.18±0.74 ^b	0.035
	동물복지 인증	3.59±0.95	3.62±1.01	3.56±0.92	3.74±0.98	0.274
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.65±0.87	3.71±0.95	3.63±0.85	3.70±0.89	0.586
품질	위생상태	4.22±0.76	4.19±0.81 ^a	4.19±0.76 ^a	4.45±0.63 ^b	0.016
	연도(부드러운 정도)	4.05±0.75	4.07±0.83	4.03±0.73	4.16±0.70	0.325
	돼지고기 부위	4.14±0.73	4.25±0.77 ^{a,b}	4.09±0.73 ^a	4.30±0.62 ^b	0.015
	식감	4.06±0.74	4.13±0.78	4.02±0.74	4.21±0.67	0.058
	육색	4.07±0.75	4.06±0.86	4.05±0.73	4.18±0.69	0.379
	육즙	4.07±0.75	4.06±0.87	4.04±0.73	4.22±0.64	0.126
	잡냄새	4.20±0.81	4.22±0.92	4.18±0.79	4.30±0.70	0.459
	지방의 두께(양)	3.93±0.85	4.02±0.91	3.88±0.84	4.09±0.77	0.052
	마블링	3.85±0.81	3.97±0.89 ^b	3.80±0.78 ^a	3.96±0.85 ^b	0.049
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.01±0.81	4.10±0.93	3.98±0.78	4.05±0.79	0.292
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.27±0.75	4.33±0.76	4.25±0.75	4.33±0.71	0.399
	유통기한	4.31±0.71	4.30±0.78	4.31±0.69	4.33±0.73	0.974
	상품포장	4.06±0.80	4.00±0.85	4.09±0.79	3.98±0.78	0.345
	포장단위	3.93±0.81	3.94±0.81	3.92±0.81	3.96±0.83	0.909
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.11±0.81	4.17±0.81	4.09±0.80	4.15±0.84	0.572
	브랜드	3.78±0.87	3.81±0.90	3.77±0.86	3.81±0.89	0.822
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	3.98±0.83	4.02±0.87	3.97±0.80	3.95±0.93	0.760
구매 및 조리	구매의 편리성	4.10±0.77	4.11±0.84	4.09±0.75	4.19±0.75	0.570
	조리의 편리성	4.00±0.78	4.02±0.87	3.97±0.76	4.11±0.76	0.302
	조리의 다양성	3.91±0.82	4.02±0.86	3.87±0.81	3.95±0.81	0.185

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

(다) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 만족도 비교

- 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 이러한 선택기준에 대해 국내산 돼지고기를 구매할 때의 만족도의 차이를 분석한 결과 생산영역에서는 '무항생제', 품질영역에서는 '위생 상태', '연도', '돼지고기 부위', '육색', '육즙', '잡냄새', '지방의 두께(양)', '마블링', 유통 및 표시영역에서는 '보관상태', '유통기한', '상품포장', '포장단위', '품질인증마크', 구매 및 조리 영역에서는 '구매의 편리성'에서 중요도에 비해 만족도 점수가 유의적으로 낮았음. 반면, 생산영역의 '품종(백돼지, 흑돼지 등)'과 유통과 표시영역의 '브랜드'는 중요도에 비해 만족도 점수가 더 유의적으로 높았음(표 51).
- 소비자들이 선택기준에 대해 중요하게 생각하는 것에 비해 만족도가 낮다는 것은 선택기준에 대한 만족도를 높이기 위한 노력이 필요하다는 것을 말해주고 있음. 그러나 품질영역의 '위생 상태', '연도', '돼지고기 부위', '육색', '육즙', '잡냄새', 유통 및 표시영역의 '보관상태', '유통기한', '상품포장', '품질인증마크', 구매 및 조리영역의 '구매의 편리성'의 만족도 점수는 4 점이 넘고, '무항생제', '지방의 두께(양)', '마블링', '포장단위'는 만족도 점수가 3점대이므로 만족도 점수가 낮은 선택기준에 대해서 중점적으로 개선이 필요함. 어떤 선택기준에 대한 개선이 더 필요한지 파악하기 위해 Importance-Performance Analysis(IPA) 분석을 하였음.

표 51. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 비교

선택기준		중요도	국내산 돼지고기 구매 시 만족도	P-value ¹⁾
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.01±0.95 ²⁾	3.94±0.80	0.066
	무항생제	4.03±0.95*	3.95±0.83	0.036
	동물복지 인증	3.60±1.02	3.59±0.95	0.887
	국내산 돼지고기	4.24±0.87	-	-
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.42±0.97*	3.65±0.87	< 0.001
품질	위생상태	4.57±0.66*	4.22±0.76	< 0.001
	연도(부드러운 정도)	4.15±0.81*	4.05±0.75	< 0.001
	돼지고기 부위	4.18±0.74	4.14±0.73	0.245
	식감	4.09±0.82	4.06±0.74	0.363
	육색	4.23±0.76*	4.07±0.75	< 0.001
	육즙	4.21±0.78*	4.07±0.75	< 0.001
	잡냄새	4.67±0.64*	4.20±0.81	< 0.001
	지방의 두께(양)	4.23±0.81*	3.93±0.85	< 0.001
	마블링	3.97±0.90*	3.85±0.81	< 0.001
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.06±0.86	4.01±0.81	0.720
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.40±0.75*	4.27±0.75	< 0.001
	유통기한	4.57±0.66*	4.31±0.71	< 0.001
	상품포장	4.21±0.88*	4.06±0.80	< 0.001
	포장단위	4.04±0.92*	3.93±0.81	0.002
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유 기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.28±0.85*	4.11±0.81	< 0.001
	브랜드	3.68±1.00*	3.78±0.87	0.001
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.03±0.91	3.98±0.83	0.054
구매 및 조리	구매의 편리성	4.18±0.76*	4.10±0.77	0.009
	조리의 편리성	4.05±0.83	4.00±0.78	0.100
	조리의 다양성	3.86±0.89	3.91±0.82	0.135

1) 대응표본 t-test

2) 평균±표준편차

(라) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 만족도의 Importance-Performance Analysis(IPA) 분석-소비자

- Importance-Performance Analysis(IPA) 분석은 중요도(importance)와 실행도(만족도)(performance)를 2차원상의 평면에 표현하고, 중요도와 실행도(만족도)의 평균값을 참조선으로 제시하여 이 값을 기준으로 총 4가지 영역으로 구분하여[(1) 현상유지영역, (2) 과잉투자영역, (3) 중점개선영역, (4) 저우선순위영역] 개선점을 도출하는 방법임.

- 본 연구에서 조사한 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도(Y축)와 국내산 돼지고기 구매 시 만족도(X축)를 가지고 IPA 분석 결과는 그림 2와 같음. 현상유지영역은 중요도도 높고 만족도도 높은 영역으로 '잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태' 등은 영역의 상단에 위치하여 그대로 유지를 위한 노력이 필요한 선택기준임. 현상유지 영역에서 '품질인증 마크', '육색', '육즙', '돼지고기 부위', '상품포장', '연도', '구매관리', 구매의 편리성' 등은 참조선(평균값)에 가까이 위치하므로 현상유지를 하기 위한 관리가 더 많이 요구되고 있는 선택기준들임. 중점개선영역은 중요도는 높으나 만족도는 낮은 영역으로 만족도를 높이기 위한 중점적인 투자와 관리가 필요한 영역으로, '지방의 두께(양)'이 있음. 즉, 소비자는 돼지고기의 '지방의 두께(양)'를 구매할 때 중요하게 생각하지만, 국내산 돼지고기를 구매할 때 상품의 만족도가 낮은 것으로 만족도를 높일 수 있는 중점적인 개선방안이 필요함. 그리고 저우선순위영역은 중요도도 낮고, 만족도도 낮은 영역이며, 참조선(평균값)에 가까이 위치하고 있는 '조리의 편리성', '무항생제', '등급제(표시관련)', '첨가물 무첨가', '조리의 다양성', '마블링' 등에 대해서는 중요도와 만족도를 높이기 위한 노력이 필요하며, 하단에 위치한 '동물복지인증', '품종', '브랜드' 등은 투자순위를 저 순위로 관리할 필요가 있음. 마지막으로 과잉투자영역은 중요도는 낮으나 만족도는 높은 영역으로 '식감', '등급제(품질)'의 선택기준이 위치하고 있음.

- 돼지고기 선택기준의 중요도와 만족도에 대한 IPA 분석 결과, 현상유지영역에 위치한 선택기준들은 지속적인 관리를 통하여 이 영역을 유지하도록 하며, 중점개선영역에 위치한 '지방의 두께' 선택기준은 소비자가 국내산 돼지고기를 구매할 때 구매부위에 따른 적절한 지방 두께가 포함되도록 상품을 준비하는 방법 등 중점개선 방안을 개발하는 것이 필요함. 그리고 여기서 주목할 점은 '등급제(품질)'가 과잉투자영역에 위치하고 있는 것으로 소비자들은 돼지고기 구매 시 다른 선택기준보다 중요하게 생각하고 있지 않으므로 소비자들이 국내산 돼지고기를 구매할 때 등급제를 중요한 선택기준으로 생각하고 활용할 수 있는 등급제로의 개선이 요구됨.

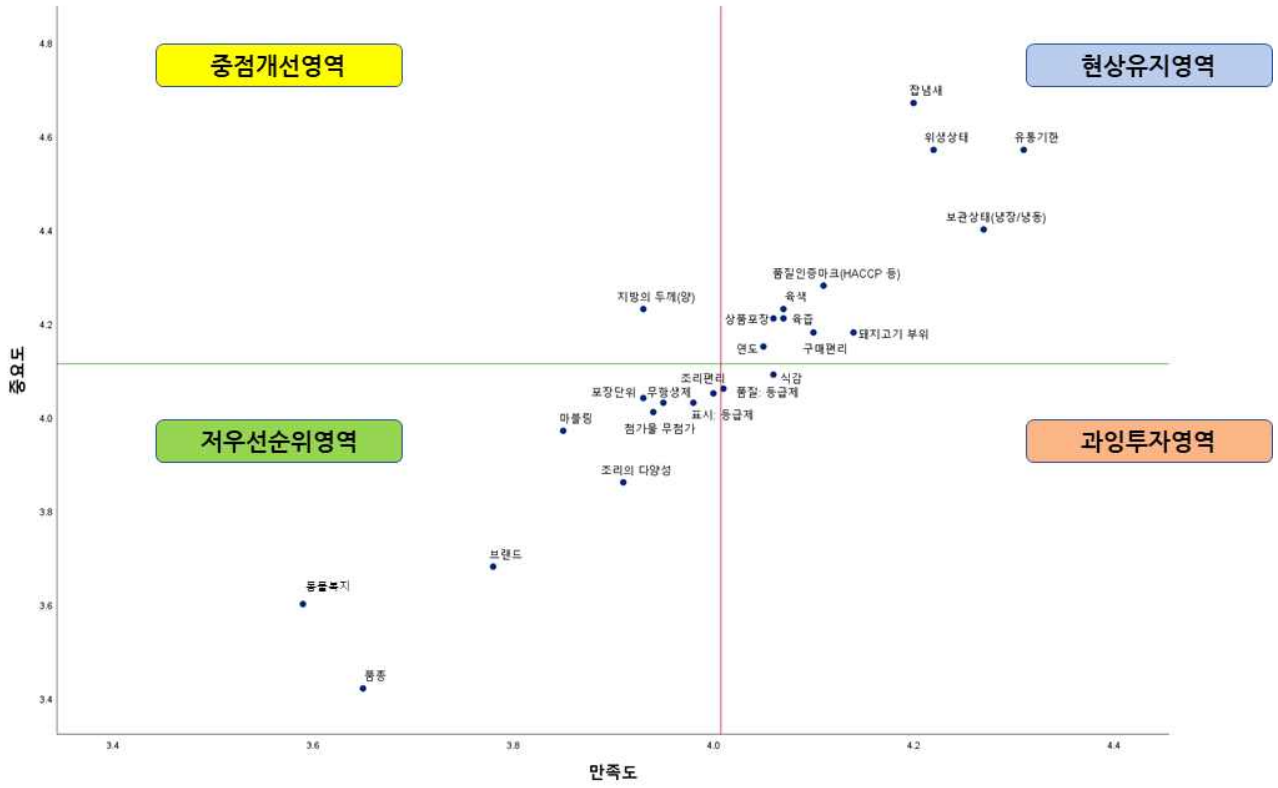


그림 1. 소비자의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 IPA 분석

(3) 돼지고기 구매빈도

○ 소비자의 지난 3개월간 가정에서 조리를 위한 돼지고기 부위별 구매빈도를 살펴보면 '삼겹살'의 월 2-3회 구매 비율이 41.6%로 가장 높았으며, 그 외 부위는 월 1회 이하 섭취 비율이 높았음. 1회 구매량은 '삼겹살'의 경우는 600-900g을 구매하는 비율이 가장 높았고, 다른 부위는 300-600g을 구매하는 비율이 높았음(표 52).

표 52. 지난 3개월간 가정에서 조리를 위한 돼지고기 부위별 구매빈도 명(%)

부위	구매빈도		평균 1회 구매량	
	구분	명(%)	구분	명(%)
안심 (안심살)	① 구매하지 않음	218 (30.9)	① 300g 미만	110 (15.6)
	② 월 1회 이하	226 (32.1)	② 300-600g 미만	226 (32.1)
	③ 월 2-3회	136 (19.3)	③ 600-900g 미만	129 (18.3)
	④ 주 1-2회	107 (15.2)	④ 900 이상	58 (8.2)
	⑤ 주 3회 이상	18 (2.6)	⑤ 해당없음	182 (25.8)
등심 (등심살, 앞등심살, 등심덧살)	① 구매하지 않음	232 (32.9)	① 300g 미만	129 (18.3)
	② 월 1회 이하	278 (39.4)	② 300-600g 미만	216 (30.6)
	③ 월 2-3회	139 (19.7)	③ 600-900g 미만	119 (16.9)
	④ 주 1-2회	50 (7.1)	④ 900g 이상	46 (6.5)
	⑤ 주 3회 이상	6 (0.9)	⑤ 해당없음	195 (27.7)
목심 (목심살)	① 구매하지 않음	89 (12.6)	① 300g 미만	91 (12.9)
	② 월 1회 이하	262 (37.2)	② 300-600g 미만	263 (37.3)
	③ 월 2-3회	245 (34.8)	③ 600-900g 미만	183 (26.0)
	④ 주 1-2회	97 (13.8)	④ 900g 이상	89 (12.6)
	⑤ 주 3회 이상	12 (2.7)	⑤ 해당없음	79 (11.2)
앞다리 (앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	① 구매하지 않음	116 (16.5)	① 300g 미만	118 (16.7)
	② 월 1회 이하	270 (38.3)	② 300-600g 미만	244 (34.6)
	③ 월 2-3회	207 (29.4)	③ 600-900g 미만	156 (22.1)
	④ 주 1-2회	100 (14.2)	④ 900g 이상	93 (13.2)
	⑤ 주 3회 이상	12 (1.7)	⑤ 해당없음	182 (25.8)
뒷다리 (불기살, 설깃살, 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살)	① 구매하지 않음	336 (47.7)	① 300g 미만	152 (21.6)
	② 월 1회 이하	219 (31.1)	② 300-600g 미만	150 (21.3)
	③ 월 2-3회	104 (14.8)	③ 600-900g 미만	110 (15.6)
	④ 주 1-2회	42 (6.0)	④ 900g 이상	44 (6.2)
	⑤ 주 3회 이상	4 (0.6)	⑤ 해당없음	249 (35.3)
삼겹살 (삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	① 구매하지 않음	42 (6.0)	① 300g 미만	43 (6.1)
	② 월 1회 이하	173 (24.5)	② 300-600g 미만	213 (30.2)
	③ 월 2-3회	293 (41.6)	③ 600-900g 미만	240 (34.0)
	④ 주 1-2회	164 (23.3)	④ 900g 이상	165 (23.4)
	⑤ 주 3회 이상	33 (4.7)	⑤ 해당없음	44 (6.2)
갈비 (갈비, 갈비살, 마구리)	① 구매하지 않음	239 (33.9)	① 300g 미만	86 (12.2)
	② 월 1회 이하	290 (41.1)	② 300-600g 미만	170 (24.1)
	③ 월 2-3회	118 (16.7)	③ 600-900g 미만	135 (19.1)
	④ 주 1-2회	48 (6.8)	④ 900g 이상	112 (15.9)
	⑤ 주 3회 이상	10 (1.4)	⑤ 해당없음	202 (28.7)
	합계	705 (100.0)	합계	705 (100.0)

라) 돼지고기 소비형태

○ 소비자의 지난 3개월간 가정에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도를 살펴보면 돼지고기 함유 '밥류'와 '국·탕·찌개류'의 경우 월 2-3회 섭취하는 비율이 가장 높았고, 다른 음식은 월 1회 섭취하는 비율이 높았음. 돼지고기 함유 '밥류', '국·탕·찌개류', '찜류', '구이류', '볶음류', '조림류'는 직접 재료를 구매하여 조리하는 비율이 높았고, 돼지고기 함유 '빵류', '만두류', '면류', '부침류', '튀김류'는 즉석조리식품을 구매하여 섭취하는 비율이 높았음 (표 53).

표 53. 지난 3개월간 가정에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도 및 조리유형

구분	섭취빈도		조리유형	
돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음	100 (14.2)	① 직접 재료 구매 및 조리	457 (75.5)
	② 월 1회 이하	243 (34.5)	② 즉석조리식품	109 (18.0)
	③ 월 2-3회	253 (35.9)	③ 밀키트	39 (6.4)
	④ 주 1-2회	84 (11.9)		
	⑤ 주 3회 이상	25 (3.5)		
	합계	705 (100.0)	합계	605 (100.0)
돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음	190 (27.0)	① 직접 재료 구매 및 조리	104 (20.2)
	② 월 1회 이하	245 (34.8)	② 즉석조리식품	361 (51.2)
	③ 월 2-3회	196 (27.8)	③ 밀키트	50 (7.1)
	④ 주 1-2회	60 (8.5)		
	⑤ 주 3회 이상	14 (2.0)		
	합계	705 (100.0)	합계	515 (100.0)
돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음	86 (12.2)	① 직접 재료 구매 및 조리	106 (17.1)
	② 월 1회 이하	317 (45.0)	② 즉석조리식품	459 (74.2)
	③ 월 2-3회	215 (30.5)	③ 밀키트	54 (8.7)
	④ 주 1-2회	76 (10.8)		
	⑤ 주 3회 이상	11 (1.6)		
	합계	705 (100.0)	합계	619 (100.0)
돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 섭취하지 않음	235 (33.3)	① 직접 재료 구매 및 조리	132 (28.1)
	② 월 1회 이하	292 (41.4)	② 즉석조리식품	267 (56.8)
	③ 월 2-3회	139 (19.7)	③ 밀키트	71 (15.1)
	④ 주 1-2회	33 (4.7)		
	⑤ 주 3회 이상	6 (0.9)		
	합계	705 (100.0)	합계	470 (100.0)
돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음	36 (5.1)	① 직접 재료 구매 및 조리	543 (81.2)
	② 월 1회 이하	178 (25.2)	② 즉석조리식품	99 (14.8)
	③ 월 2-3회	320 (45.4)	③ 밀키트	27 (3.8)
	④ 주 1-2회	144 (20.4)		
	⑤ 주 3회 이상	27 (3.8)		
	합계	705 (100.0)	합계	669 (100.0)
돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음	87 (12.3)	① 직접 재료 구매 및 조리	497 (80.4)
	② 월 1회 이하	395 (56.0)	② 즉석조리식품	104 (16.8)
	③ 월 2-3회	169 (24.0)	③ 밀키트	17 (2.8)
	④ 주 1-2회	49 (7.0)		
	⑤ 주 3회 이상	5 (0.7)		
	합계	705 (100.0)	합계	618 (100.0)

돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음	64 (9.1)	① 직접 재료 구매 및 조리	514 (80.2)
	② 월 1회 이하	230 (32.6)	② 즉석조리식품	98 (15.3)
	③ 월 2-3회	277 (39.3)	③ 밀키트	29 (4.5)
	④ 주 1-2회	118 (16.7)		
	⑤ 주 3회 이상	16 (2.3)		
	합계	705 (100.0)	합계	641 (100.0)
돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음	226 (32.1)	① 직접 재료 구매 및 조리	183 (38.2)
	② 월 1회 이하	323 (45.8)	② 즉석조리식품	256 (53.4)
	③ 월 2-3회	110 (15.6)	③ 밀키트	40 (8.4)
	④ 주 1-2회	39 (5.5)		
	⑤ 주 3회 이상	7 (1.0)		
	합계	705 (100.0)	합계	479 (100.0)
돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음	120 (17.0)	① 직접 재료 구매 및 조리	442 (75.6)
	② 월 1회 이하	289 (41.0)	② 즉석조리식품	115 (26.4)
	③ 월 2-3회	209 (29.6)	③ 밀키트	28 (4.8)
	④ 주 1-2회	75 (10.6)		
	⑤ 주 3회 이상	12 (1.7)		
	합계	705 (100.0)	합계	585 (100.0)
돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음	255 (36.2)	① 직접 재료 구매 및 조리	309 (68.7)
	② 월 1회 이하	301 (42.7)	② 즉석조리식품	119 (26.4)
	③ 월 2-3회	112 (15.9)	③ 밀키트	22 (4.9)
	④ 주 1-2회	32 (4.5)		
	⑤ 주 3회 이상	5 (0.7)		
	합계	705 (100.0)	합계	450 (100.0)
돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음	144 (20.4)	① 직접 재료 구매 및 조리	150 (26.7)
	② 월 1회 이하	276 (39.1)	② 즉석조리식품	372 (66.3)
	③ 월 2-3회	233 (33.0)	③ 밀키트	39 (7.0)
	④ 주 1-2회	44 (6.2)		
	⑤ 주 3회 이상	8 (1.1)		
	합계	705 (100.0)	합계	561 (100.0)

○ 조리 음식별로 국내산과 수입산 돼지고기를 구별하여 구매하는지를 조사한 결과 소비자의 67.2% 구별하여 구매한다고 응답함. 주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식은 구이류와 국·탕·찌개류로 조사됨(표 54). 2022년 농촌진흥청 조사에서 돼지고기의 용도별 소비량은 구이, 불고기/주물럭, 수육/보쌈 순이었는데 본 연구에서도 국내산 돼지고기를 이용하여 구이류를 가장 많이 요리하였고, 그다음이 국·탕·찌개 순이었는데 이는 문항에 따른 차이에서 오는 것으로 생각됨.

표 54. 국내산 돼지고기로 조리하는 음식

구분	명(%)
조리 음식에 따른 국내산과 수입산 돼지고기의 구매 구별	
예	474 (67.2)
아니오	231 (32.8)
합계	705 (100.0)
주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식	
돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	35 (7.4)
돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	3 (0.6)
돼지고기 함유 만두류	14 (3.0)
돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	11 (2.3)
돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	133 (28.1)
돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	44 (9.3)
돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	176 (37.1)
돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	4 (0.8)
돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	39 (8.2)
돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	3 (0.6)
돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	9 (1.9)
합계	474 (100.0)

○ 소비자의 지난 1년간 외식이나 배달음식으로 돼지고기 함유 요리의 섭취빈도를 조사한 결과 돼지고기 함유 '국, 탕, 찌개류'는 월 2-3회 섭취빈도 비율이 40.%, 돼지고기 '구이류'는 월 2-3회 섭취빈도 비율이 39.0%로 가장 높았음. 돼지고기 함유 '밥류', '빵류', '만두류', '면류', '찜류', '부침류', '조림류', '튀김류'는 월 1회 이하 섭취하는 비율이 높았음(표 55).

표 55. 지난 1년간 외식(배달음식포함)에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도

구분	섭취빈도	명(%)
돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음	148 (21.0)
	② 월 1회 이하	298 (42.3)
	③ 월 2-3회	189 (26.5)
	④ 주 1-2회	58 (8.2)
	⑤ 주 3회 이상	14 (2.0)
돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음	122 (17.3)
	② 월 1회 이하	276 (39.1)
	③ 월 2-3회	242 (34.3)
	④ 주 1-2회	57 (8.1)
	⑤ 주 3회 이상	8 (1.1)
돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음	105 (14.9)
	② 월 1회 이하	309 (43.8)
	③ 월 2-3회	218 (30.9)
	④ 주 1-2회	63 (8.9)
	⑤ 주 3회 이상	10 (1.4)
돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 섭취하지 않음	197 (27.9)
	② 월 1회 이하	319 (45.2)
	③ 월 2-3회	141 (20.0)
	④ 주 1-2회	41 (5.8)
	⑤ 주 3회 이상	7 (1.0)
돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음	74 (10.5)
	② 월 1회 이하	193 (27.4)
	③ 월 2-3회	283 (40.1)
	④ 주 1-2회	136 (19.3)
	⑤ 주 3회 이상	19 (2.7)
돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음	97 (13.8)
	② 월 1회 이하	357 (50.6)
	③ 월 2-3회	192 (27.2)
	④ 주 1-2회	52 (7.4)
	⑤ 주 3회 이상	7 (1.0)
돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음	80 (11.3)
	② 월 1회 이하	205 (29.1)
	③ 월 2-3회	275 (39.0)
	④ 주 1-2회	124 (17.6)
	⑤ 주 3회 이상	21 (3.0)
돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음	254 (36.0)
	② 월 1회 이하	295 (41.8)
	③ 월 2-3회	118 (16.7)
	④ 주 1-2회	32 (4.5)
	⑤ 주 3회 이상	6 (0.9)
돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음	152 (21.6)
	② 월 1회 이하	249 (35.3)
	③ 월 2-3회	226 (32.1)
	④ 주 1-2회	70 (9.9)
	⑤ 주 3회 이상	8 (1.1)
돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음	284 (40.3)
	② 월 1회 이하	265 (37.6)
	③ 월 2-3회	120 (17.0)
	④ 주 1-2회	31 (4.4)
	⑤ 주 3회 이상	5 (0.7)
돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음	82 (11.6)
	② 월 1회 이하	280 (39.7)
	③ 월 2-3회	263 (37.3)
	④ 주 1-2회	69 (9.8)
	⑤ 주 3회 이상	11 (1.6)
합계		705(100.0)

2) 영양사(단체급식소)

가) 영양사의 일반사항

- 본 연구는 영양사를 대상으로 단체급식소에서의 돼지고기 구매행태와 소비행태를 조사하였고, 본 조사에 참여한 영양사는 총 100명임. 조사에 참여한 영양사의 평균 연령은 만 44.1세이며, 여자의 비율이 80%이며, 근무지는 학교에 근무하는 영양사의 비율이 56%로 가장 높았음(표 56).

표 56. 영양사의 일반사항

구분		명(%)
성별		
남자		14 (14)
여자		86 (86)
연령 (만 나이)		44.1 ± 10.6 ¹⁾
영양사 경력		
10년 미만		29 (29)
10년 이상-20년 미만		20 (20)
20년 이상		51 (51)
근무지		
학교		56 (56)
산업체		16 (16)
병원		18 (18)
기타		10 (10)
최종 학력		
전문대 졸업		6 (6)
4년제 대학 졸업		56 (56)
대학원 졸업 이상		38 (38)
1일 급식횟수		
1일 1식		45 (45)
1일 2식 이상		55 (55)
거주지역	대도시	35 (35)
	중소도시	36 (36)
	읍면지역	29 (29)
합계		100 (100.0)

1) 평균 ± 표준편차

나) 돼지고기 선호도

- 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도를 비교 조사한 결과 '적당한 가격'에서 돼지고기가 좋다는 비율이 매우 높았고, '요리 종류의 다양성'에 있어서도 돼지고기가 좋다고 응답하였음. 영양사들은 '영양보충', '지방섭취 조절', '요리의 간편성', '위생 및 안전성'은 돼지고기와 쇠고기의 차이가 없다고 응답하였고, '특유의 맛'에서는 쇠고기가 좋다고 답한 응답이 많았음(표 57).
- 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도를 근무지에 따라 분석해 보면, '영양보충'에서 모든 근무지에서 돼지고기와 쇠고기가 차이가 없다고 응답한 비율이 가장 높았으나 학교와 산업체에서는 돼지고기가 좋다고 응답한 비율이 높고 병원에서는 쇠고기가 약간 더 좋다는 비율이 많은 유의적인 차이가 있었고, 다른 문항에서는 근무지에 따른 유의적인 차이가 없었음(표 58).
- 즉 영양사들은 돼지고기는 '가격 면'에서 가장 큰 선호도를 보이며 '요리 종류의 다양성'에서 돼지고기를 선호하며 '특유한 맛'에서는 쇠고기를 좋다고 인식하고 있었음.

표 57. 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교

명(%)

문항	쇠고기가 훨씬 더 좋다	쇠고기가 약간 더 좋다	차이가 없다	돼지고기가 약간 더 좋다	돼지고기가 훨씬 더 좋다	합계
특유의 맛	9 (9)	34 (34)	9 (9)	30 (30)	18 (18)	100 (100.0)
영양보충	5 (5)	16 (16)	43 (43)	21 (21)	15 (15)	100 (100.0)
지방섭취 조절	0 (0)	16 (16)	31 (31)	29 (29)	24 (24)	100 (100.0)
요리의 간편성	1 (1)	4 (4)	36 (36)	32 (32)	27 (27)	100 (100.0)
요리 종류의 다양성	0 (0)	3 (3)	24 (24)	31 (31)	42 (42)	100 (100.0)
적당한 가격	0 (0)	0 (0)	2 (2)	23 (23)	75 (75)	100 (100.0)
위생 및 안전성	0 (0)	0 (0)	70 (70)	12 (12)	18 (18)	100 (100.0)

표 58. 영양사의 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교-근무지

명(%)

문항	구분	쇠고기가 훨씬 더 좋다	쇠고기가 약간 더 좋다	차이가 없다	돼지고기가 약간 더 좋다	돼지고기가 훨씬 더 좋다	P-value ¹⁾
특유의 맛	학교	8 (14.3)	19 (33.9)	6 (10.7)	15 (26.8)	8 (14.3)	0.159
	산업체	1 (6.3)	4 (25.0)	1 (6.3)	4 (25.0)	6 (37.5)	
	병원	0 (0.0)	8 (44.4)	1 (5.6)	8 (44.4)	1 (5.6)	
	전체	9 (10.0)	31 (34.4)	8 (8.9)	27 (30.0)	15 (16.7)	
영양보충	학교	4 (7.1)	9 (16.1)	20 (35.7)	12 (21.4)	11 (19.6)	0.048
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (50.0)	6 (37.5)	2 (12.5)	
	병원	0 (0.0)	6 (33.3)	10 (55.6)	1 (5.6)	1 (5.6)	
	전체	4 (4.4)	15 (16.7)	38 (42.2)	19 (21.1)	14 (15.6)	
지방섭취 조절	학교	0 (0.0)	10 (17.9)	12 (21.4)	19 (33.9)	15 (26.8)	0.054
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (50.0)	3 (18.8)	5 (31.3)	
	병원	0 (0.0)	5 (27.8)	8 (44.4)	3 (16.7)	2 (11.1)	
	전체	0 (0.0)	15 (16.7)	28 (31.1)	25 (27.8)	22 (24.4)	
요리의 간편성	학교	1 (1.8)	2 (3.6)	19 (33.9)	18 (32.1)	16 (28.6)	0.515
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (31.3)	5 (31.3)	6 (37.5)	
	병원	0 (0.0)	0 (0.0)	11 (61.1)	5 (27.8)	2 (11.1)	
	전체	1 (1.1)	2 (2.2)	35 (38.9)	28 (31.1)	24 (26.7)	
요리 종류의 다양성	학교	0 (0.0)	2 (3.6)	10 (17.9)	18 (32.1)	26 (46.4)	0.339
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (25.0)	5 (31.3)	7 (43.8)	
	병원	0 (0.0)	1 (5.6)	8 (44.4)	5 (27.8)	4 (22.2)	
	전체	0 (0.0)	3 (3.3)	22 (24.4)	28 (31.1)	37 (41.1)	
적당한 가격	학교	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	12 (21.4)	44 (78.6)	0.128
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (6.3)	2 (12.5)	13 (81.3)	
	병원	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (5.6)	7 (38.9)	10 (55.6)	
	전체	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.2)	21 (23.3)	67 (74.4)	
위생 및 안전성	학교	0 (0.0)	0 (0.0)	41 (73.2)	6 (10.7)	9 (16.1)	0.294
	산업체	0 (0.0)	0 (0.0)	8 (50.0)	3 (18.8)	5 (31.3)	
	병원	0 (0.0)	0 (0.0)	15 (83.3)	1 (5.6)	2 (11.1)	
	전체	0 (0.0)	0 (0.0)	64 (71.1)	10 (11.1)	16 (17.8)	

1) Chi-square test

다) 돼지고기 구매행태

(1) 돼지고기 구매행태

- 단체급식에서 평소 가장 많이 제공하는 육류 식품은 돼지고기이며(90%), 주로 농축산물매장에서 사고, 영양사의 67%는 부위별로 국내산, 수입산을 구별하며 구매하는 것으로 조사됨. 주로 냉장육 상태(73%)로 구매하며, 주요 구매 부위는 앞다릿살과 뒷다릿살이고, 구매하는 부위 이외에 다른 돼지고기 부위를 사지 않는 이유는 '비싼 가격'으로 나타남(64%)(표 59).

표 59. 단체급식에서의 돼지고기 구매행태

구분	명(%)
단체급식에서 평소 가장 많이 제공하는 육류	
돼지고기	90 (90)
쇠고기	2 (2)
닭고기	8 (8)
오리고기	0 (0)
기타	0 (0)
육류를 먹지 않음	0 (0)
돼지고기 구매 시 주요 구매 장소	
대형마트	3 (3)
슈퍼마켓	1 (1)
정육점	5 (5)
온라인 쇼핑몰	1 (1)
농축산물매장	72 (72)
백화점	9 (9)
기타	9 (9)
주로 부위별 국내산, 수입산 구별 여부	
예	67(67)
아니오	33 (33)
주 구매 돼지고기의 보관유형	
냉동육	27 (27)
냉장육	73 (73)
국내산으로 구매하는 주요 돼지고기 부위 (n=67)	
안심(안심살)	0 (0)
등심(등심살, 알등심살, 등심덧살)	1 (1.5)
목심(목심살)	1 (1.5)
앞다리 (앞다릿살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	37 (55.2)
뒷다리 (불기살, 설깃살, 도가니살, 흥두깨살, 보섭살, 뒷사태살)	24 (35.8)
삼겹살 (삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	4 (6.0)
갈비(갈비, 갈빗살, 마구리)	0 (0)
주 구매 부위 이외 부위를 구매하지 않는 까닭	
맛이 없어서	9 (9)
가격이 비싸서	64 (64)
지방함량이 많아서	5 (5)
지방함량이 적어서	6 (6)
급식대상자가 싫어해서	6 (6)
조리방법을 몰라서	10 (10)
합계	100 (100)

(2) 돼지고기 구매 시 선택기준

(가) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도

- 단체급식을 위하여 영양사가 돼지고기를 구매할 시 고려하는 선택기준을 생산영역, 품질영역, 유통 및 표시영역, 구매 및 조리영역으로 구분하여 각 선택기준에 대한 중요도를 조사하였음. 생산영역에서는 '국내산 돼지고기'가 '매우 중요하다'고 응답한 비율이 가장 높았고, '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제'도 '매우 중요하다'고 응답하였음. 품질영역에서는 '마블링'을 제외하고 모든 항목에 '매우 중요하다'고 응답하였으며 '위생상태'에서 비율이 가장 높았음. 유통 및 표시영역에서는 '브랜드'를 제외하고 모든 항목에서 '매우 중요하다'고 응답하였으며 '유통기한'에서 비율이 가장 높았음. '구매의 편리성', '조리의 편리성'과 '다양성'도 '매우 중요하다'고 응답한 비율이 높았음(표 60).

- 단체급식을 위하여 영양사가 돼지고기 구매 시 고려하는 선택기준의 각 항목에 대해 중요도를 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지별로 분석한 결과는 표 61-64와 같음.
 - 전체적인 선택기준에서 '유통기한' (4.95점), '잡냄새' (4.91점), '위생상태' (4.90점), '보관상태' (4.80점), '상품포장' (4.79점) 순으로 중요도 점수가 높았음.
 - 생산영역에서는 '국내산 돼지고기'의 중요도 점수가 4.87점으로 가장 높았으며, '첨가물 무첨가/무보존료'가 4.19점, '무항생제' 3.96점, '동물복지인증' 3.14점, '품종'은 2.92점으로 낮은 점수를 보였음. 성별로 보면, '동물복지인증'은 여자가, '국내산 돼지고기'는 남자에서 중요도 점수가 유의적으로 높은 차이가 있었음. 근무경력에서는 근무경력이 많을수록 '동물복지인증' 중요도 점수가 높은 유의적인 차이가 있었고, 1일 급식횟수에서는 1식의 경우 '품종'을 제외하고 모든 선택기준의 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 근무지별로 보면 '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제', '국내산 돼지고기'에서 학교 영양사의 중요도 점수가 유의적으로 높았음.
 - 품질영역에서는 '잡냄새'가 4.91점으로 가장 높은 점수였으며, '위생상태' (4.90점), '육색' (4.62점), '돼지고기 부위' (4.59점), '연도' (4.56점), '식감' (4.53점), '육즙' (4.44점), '지방의 두께' (4.44점), '등급제' (4.44점), '마블링' (4.03점) 순으로 중요도 점수가 높았음. 성별로 보면, '등급제'에서 남자의 중요도 점수가 유의적으로 높았고, 다른 선택기준에서는 남녀 간의 차이가 없었음. 근무경력에서는 '식감', '육즙', '잡냄새'에서 근무경력이 많을수록 중요도 점수가 높은 유의적인 차이가 있었고, 1일 급식횟수에서는 1식의 경우 '돼지고기 부위', '잡냄새', '등급제'의 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 근무지별로 보면 '등급제'에서 학교 영양사의 중요도 점수가 유의적으로 높았고, 다른 선택기준에서는 근무지별 차이가 없었음.
 - 유통 및 표시영역에서는 '유통기한'이 4.95점으로 가장 중요하다고 답하였고, '보관상태' (4.80점), '상품포장' (4.79점), '품질인증 마크' (4.56점), '등급제' (4.03점), '포장단위' (4.04점) 순으로 중요하다고 생각하였고, '브랜드'는 3.69점으로 가장 점수가 낮았음. 성별로 보면, '브랜드'는 여자에서 '등급제'는 남자에서 중요도 점수가 유의적으로 높았고, 근무경력에는 중요도에

영향을 주지 않았음. 1일 급식횟수에서는 1식의 경우 '품질인증 마크'의 중요도 점수가 유의적으로 높았음. 근무지별로 보면 '품질인증 마크'와 '등급제'는 학교 영양사의 중요도 점수가 유의적으로 높았고, '포장단위'는 산업체 영양사의 중요도 점수가 유의적으로 높았음.

- 구매 및 조리영역에서 '조리의 편리성'이 4.63점으로 가장 높았고, '조리의 다양성' (4.61점), '구매의 편리성'(3.62점)으로 상대적으로 낮은 점수로 조사되었음.

○ 즉, 단체급식을 위해 돼지고기 구매 시 영양사들은 '유통기한', '잡냄새', '위생상태', '보관상태', '상품포장'순으로 중요하게 생각하는데 소비자들의 '잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태', '품질인증 마크'순서와 유사하나 영양사는 소비자와는 다르게 '상품포장'을 중요하게 생각하고 있었음. 등급제의 경우는 남자가 여자에 비해, 1일 급식횟수에서는 1식의 경우, 학교 영양사에서 중요도 점수가 유의적으로 높았음.

표 60. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도

명(%)

선택기준	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다	합계
생산						
첨가물 무첨가/무보존료	2 (2)	8 (8)	14 (14)	21 (21)	55 (55)	100 (100.0)
무항생제	3 (3)	6 (6)	24 (24)	26 (26)	41 (41)	100 (100.0)
동물복지인증	10 (10)	11 (11)	47 (47)	19 (19)	13 (13)	100 (100.0)
국내산 돼지고기	0 (0)	0 (0)	3 (3)	7 (7)	90 (90)	100 (100.0)
품종(흑돼지, 이베리코)	12 (12)	14 (14)	53 (53)	12 (12)	9 (9)	100 (100.0)
품질						
위생상태	0 (0)	0 (0)	1 (1)	8 (8)	91 (91)	100 (100.0)
연도(부드러운 정도)	0 (0)	0 (0)	8 (8)	28 (28)	64 (64)	100 (100.0)
돼지고기 부위	0 (0)	1 (1)	7 (7)	24 (24)	68 (68)	100 (100.0)
식감	0 (0)	0 (0)	7 (7)	33 (33)	60 (60)	100 (100.0)
육색	0 (0)	0 (0)	4 (4)	30 (30)	66 (66)	100 (100.0)
육즙	0 (0)	1 (1)	11 (11)	31 (31)	57 (57)	100 (100.0)
잡냄새	0 (0)	0 (0)	1 (1)	7 (7)	92 (92)	100 (100.0)
지방의 두께(양)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	38 (38)	53 (53)	100 (100.0)
마블링	0 (0)	4 (4)	24 (24)	37 (37)	35 (35)	100 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등의 등급)	0 (0)	1 (1)	9 (9)	35 (35)	55 (55)	100 (100.0)
유통 및 표시						
보관상태(냉장/냉동)	0 (0)	1 (1)	3 (3)	11 (11)	85 (85)	100 (100.0)
유통기한	0 (0)	0 (0)	0 (0)	5 (5)	95 (95)	100 (100.0)
상품포장	0 (0)	0 (0)	5 (5)	15 (15)	82 (82)	100 (100.0)
포장단위	1 (1)	1 (1)	8 (8)	33 (33)	57 (57)	100 (100.0)
품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	0 (0)	3 (3)	6 (6)	23 (23)	68 (68)	100 (100.0)
브랜드	1 (1)	6 (6)	36 (36)	37 (37)	20 (20)	100 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등의 등급) 표시	0 (0)	1 (1)	10 (10)	30 (30)	59 (59)	100 (100.0)
구매 및 조리						
구매의 편리성	0 (0)	0 (0)	3 (3)	32 (32)	65 (65)	100 (100.0)
조리의 편리성	0 (0)	0 (0)	5 (5)	27 (27)	68 (68)	100 (100.0)
조리의 다양성	0 (0)	0 (0)	5 (5)	29 (29)	66 (66)	100 (100.0)

표 61. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-성별

선택기준		전체 (n=100)	성별		P-value ¹⁾
			남자 (n=14)	여자 (n=86)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.19±1.08 ²⁾	3.79±1.19	4.26±1.05	0.132
	무항생제	3.96±1.08	4.00±0.88	3.95±1.12	0.882
	동물복지인증	3.14±1.10	2.57±0.85	3.23±1.11*	0.037
	국내산 돼지고기	4.87±0.42	5.00±0.00	4.85±0.45*	0.002
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	2.92±1.05	2.71±0.99	2.95±1.06	0.432
품질	위생상태	4.90±0.33	4.93±0.27	4.90±0.34	0.731
	연도(부드러운 정도)	4.56±0.64	4.36±0.74	4.59±0.62	0.203
	돼지고기 부위	4.59±0.67	4.64±0.63	4.58±0.68	0.751
	식감	4.53±0.63	4.64±0.50	4.51±0.65	0.470
	육색	4.62±0.56	4.79±0.43	4.59±0.58	0.152
	육즙	4.44±0.73	4.43±0.76	4.44±0.73	0.950
	잡냄새	4.91±0.32	4.71±0.61	4.94±0.24	0.191
	지방의 두께(양)	4.44±0.66	4.50±0.65	4.43±0.66	0.714
	마블링	4.03±0.87	4.00±0.78	4.03±0.89	0.890
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.44±0.70	4.79±0.43	4.38±0.72*	0.007
	보관상태(냉장/냉동)	4.80±0.53	4.86±0.36	4.79±0.24	0.667
	유통기한	4.95±0.22	5.00±0.00	4.94±0.24	0.360
	상품포장	4.79±0.48	4.50±0.76	4.84±0.40	0.126
	포장단위	4.44±0.77	4.07±1.14	4.50±0.68	0.053
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.56±0.74	4.79±0.43	4.52±0.78	0.073
	브랜드	3.69±0.90	3.21±1.05	3.77±0.85*	0.031
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.47±0.72	4.86±0.36	4.41±0.74*	0.001
	구매의 편리성	3.62±0.55	4.14±0.66	4.70±0.49*	< 0.001
	조리의 편리성	4.63±0.58	4.36±0.63	4.67±0.56*	0.057
	조리의 다양성	4.61±0.58	4.57±0.51	4.62±0.60	0.791

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 62. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-근무경력

선택기준	전체 (n=100)	근무경력			P-value ¹⁾	
		10년 미만 (n=29)	10-20년 미만 (n=20)	20년이상 (n=51)		
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.19±1.08 ²⁾	3.83±1.20	4.15±1.04	4.41±0.98	0.064
	무항생제	3.96±1.08	3.97±1.21	4.05±1.05	3.92±1.04	0.905
	동물복지인증	3.14±1.10	2.69±1.04 ^a	3.25±1.25 ^{a,b}	3.35±1.02 ^b	0.029
	국내산 돼지고기	4.87±0.42	4.83±0.54	4.80±0.52	4.92±0.27	0.446
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	2.92±1.05	2.62±1.01	3.00±1.12	3.06±1.03	0.188
품질	위생상태	4.90±0.33	4.83±0.47	4.95±0.22	4.92±0.27	0.366
	연도(부드러운 정도)	4.56±0.64	4.31±0.76	4.60±0.68	4.69±0.51	0.038
	돼지고기 부위	4.59±0.67	4.52±0.78	4.60±0.68	4.63±0.60	0.779
	식감	4.53±0.63	4.24±0.69 ^a	4.65±0.59 ^b	4.65±0.56 ^b	0.012
	육색	4.62±0.56	4.66±0.48	4.65±0.59	4.59±0.61	0.850
	육즙	4.44±0.73	4.10±0.86 ^a	4.45±0.76 ^{a,b}	4.63±0.56 ^b	0.007
	잡냄새	4.91±0.32	4.76±0.51 ^a	4.95±0.22 ^b	4.98±0.14 ^b	0.009
	지방의 두께(양)	4.44±0.66	4.45±0.63	4.55±0.69	4.39±0.67	0.662
	마블링	4.03±0.87	4.03±0.87	4.05±1.05	4.02±0.81	0.991
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.44±0.70	4.48±0.78	4.25±0.79	4.49±0.61	0.403
	보관상태(냉장/냉동)	4.80±0.53	4.72±0.65	4.70±0.57	4.88±0.43	0.286
	유통기한	4.95±0.22	4.93±0.26	5.00±0.00	4.94±0.24	0.516
	상품포장	4.79±0.48	4.62±0.62	4.80±0.41	4.88±0.38	0.061
	포장단위	4.44±0.77	4.17±0.97	4.60±0.75	4.53±0.61	0.079
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.56±0.74	4.45±0.83	4.65±0.59	4.59±0.75	0.604
	브랜드	3.69±0.90	3.48±1.02	3.85±0.81	3.75±0.84	0.306
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.47±0.72	4.45±0.87	4.30±0.73	4.55±0.61	0.417
	구매의 편리성	3.62±0.55	4.41±0.63 ^a	4.75±0.55 ^b	4.69±0.47 ^{a,b}	0.048
	조리의 편리성	4.63±0.58	4.48±0.69	4.65±0.59	4.71±0.50	0.253
	조리의 다양성	4.61±0.58	4.52±0.63	4.55±0.60	4.69±0.55	0.408

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 63. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-1일 급식횟수

선택기준		전체 (n=98)	1일 급식횟수		P-value ¹⁾
			1식 (n=45)	2식 이상 (n=53)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.20±1.08 ²⁾	4.47±0.97*	3.98±1.14	0.026
	무항생제	3.97±1.09	4.40±0.72*	3.60±1.21	0.000
	동물복지인증	3.14±1.11	3.44±0.84*	2.89±1.25	0.013
	국내산 돼지고기	4.87±0.42	5.00±0.00*	4.75±0.55	0.002
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	2.94±1.04	3.04±1.02	2.85±1.06	0.358
품질	위생상태	4.90±0.34	4.96±0.21	4.85±0.41	0.102
	연도(부드러운 정도)	4.58±0.63	4.69±0.51	4.49±0.70	0.109
	돼지고기 부위	4.60±0.67	4.76±0.44	4.47±0.80	0.029
	식감	4.55±0.61	4.58±0.58	4.53±0.64	0.692
	육색	4.62±0.57	4.67±0.52	4.58±0.60	0.479
	육즙	4.46±0.72	4.53±0.69	4.40±0.74	0.350
	잡냄새	4.91±0.32	4.98±0.15*	4.85±0.41	0.038
	지방의 두께(양)	4.45±0.66	4.33±0.64	4.55±0.67	0.110
	마블링	4.04±0.87	4.00±0.77	4.08±0.96	0.666
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.45±0.71	4.60±0.50*	4.32±0.83	0.042
	보관상태(냉장/냉동)	4.81±0.53	4.91±0.36	4.72±0.63	0.060
	유통기한	4.95±0.22	4.96±0.21	4.94±0.23	0.788
	상품포장	4.79±0.48	4.80±0.46	4.77±0.51	0.788
	포장단위	4.45±0.76	4.33±0.77	4.55±0.75	0.167
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.56±0.75	4.80±0.41	4.36±0.90	0.002
	브랜드	3.69±0.90	3.84±0.71	3.57±1.03	0.117
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.48±0.72	4.69±0.51*	4.30±0.82	0.006
	구매의 편리성	4.61±0.55	4.62±0.49	4.60±0.60	0.869
	조리의 편리성	4.62±0.58	4.62±0.58	4.62±0.60	0.997
	조리의 다양성	4.61±0.59	4.58±0.58	4.64±0.59	0.594

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 64. 단체급식을 위한 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수-근무지

선택기준		전체 (n=90)	근무지			P-value ¹⁾
			학교 (n=56)	산업체 (n=16)	병원(n=18)	
산	첨가물 무첨가/무보존료	4.21±1.09 ²⁾	4.50±0.95 ^a	4.00±0.89 ^{ab}	3.50±1.30 ^b	0.002
	무항생제	3.99±1.11	4.39±0.76 ^a	3.44±1.21 ^{ab}	3.22±1.35 ^b	< 0.001
	동물복지인증	3.14±1.10	3.32±0.97	3.06±1.29	2.67±1.19	0.083
	국내산 돼지고기	4.88±0.42	5.00±0.00 ^a	4.81±0.40 ^{ab}	4.56±0.78 ^b	< 0.001
	품종(백돼지, 흑돼지등)	2.89±1.03	3.02±1.04	2.63±0.96	2.72±1.07	0.306
질	위생상태	4.92±0.31	4.96±0.19	4.94±0.25	4.78±0.55	0.079
	연도(부드러운 정도)	4.59±0.62	4.66±0.58	4.50±0.63	4.44±0.71	0.357
	돼지고기 부위	4.61±0.65	4.68±0.54	4.44±0.73	4.56±0.86	0.394
	식감	4.54±0.60	4.55±0.57	4.63±0.62	4.44±0.71	0.677
	육색	4.62±0.55	4.70±0.50	4.44±0.73	4.56±0.51	0.218
	육즙	4.47±0.71	4.55±0.66	4.50±0.63	4.17±0.86	0.127
	잡냄새	4.91±0.32	4.91±0.35	4.94±0.25	4.89±0.32	0.910
	지방의 두께(양)	4.47±0.64	4.39±0.65	4.63±0.62	4.56±0.62	0.358
	마블링	4.04±0.86	4.05±0.80	4.00±1.03	4.06±0.94	0.975
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.43±0.72	4.66±0.48 ^a	4.13±0.89 ^{ab}	4.00±0.91 ^b	< 0.001
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.79±0.55	4.84±0.53	4.69±0.60	4.72±0.58	0.534
	유통기한	4.94±0.23	4.96±0.19	4.88±0.34	4.94±0.24	0.397
	상품포장	4.77±0.50	4.77±0.54	4.75±0.45	4.78±0.43	0.987
	포장단위	4.41±0.78	4.23±0.87 ^a	4.75±0.45 ^b	4.67±0.49 ^{a,b}	0.017
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.56±0.75	4.80±0.44 ^a	4.13±1.03 ^b	4.17±0.92 ^b	< 0.001
	브랜드	3.69±0.91	3.77±0.85	3.44±1.03	3.67±0.97	0.440
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.47±0.74	4.70±0.50 ^a	4.25±0.86 ^{ab}	3.94±0.94 ^b	< 0.001
구매 및 조리	구매의 편리성	4.61±0.53	4.55±0.57	4.63±0.50	4.78±0.43	0.302
	조리의 편리성	4.62±0.57	4.57±0.63	4.69±0.48	4.72±0.46	0.554
	조리의 다양성	4.63±0.57	4.64±0.55	4.63±0.62	4.63±0.61	0.978

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

(나) 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도

○ 단체급식을 위하여 영양사가 돼지고기를 구매할 때 고려하는 선택기준에 대해 국내산 돼지고기 구매 시 만족도를 조사하였음. 생산영역에서는 '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제'에 대해서 '매우 만족한다'고 응답한 비율이 가장 높았고, 품질영역에서는 '위생상태', '돼지고기 부위', '식감', '육색', '육즙'에서는 '매우 만족한다'라고 응답한 비율이 높았고 '지방 두께', '마블링'은 '약간 만족한다'라는 응답이 높았음. 유통 및 표시영역에서는 '브랜드'는 '약간 만족한다'라는 응답이 높았고, 다른 선택기준에서는 모두 '매우 만족한다'라는 응답이 높았음. 구매 및 조리영역에서는 구매의 편리성, '조리의 편리성'과 '다양성'도 '매우 만족한다'고 응답한 비율이 가장 높았음(표 65).

○ 단체급식을 위하여 영양사가 돼지고기 구매 시 선택기준의 각 항목에 대해 만족도를 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지별로 분석한 결과는 표 66-69와 같음.

- 전체적인 선택기준에서 '유통기한' (4.72점), '보관상태' (4.53점), '위생상태' (4.51점), '상품포장' (4.50점), '조리의 편리성' (4.45점) 순으로 만족도 점수가 높았음.
- 생산영역에서는 '첨가물 무첨가/무보존료'가 4.20점으로 가장 높았고, '무항생제'가 4.07점이었고, '동물복지인증'과 '품종'은 각각 3.47, 3.41점으로 낮은 만족도 점수로 조사되었음. 성별로 보면, '품종'에서 여자의 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 근무경력에서는 근무경력이 10-20년일 때 '품종'에서의 만족도 점수가 유의적으로 높았음. 1일 급식횟수에서는 1식의 경우 '무항생제'의 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 근무지별로 보면 '무항생제'의 만족도 점수가 학교 영양사에서 높았음.
- 품질영역에서는 '위생상태'가 4.51점으로 가장 만족도가 높은 점수를 보였고, '돼지고기 부위' (4.39점), '식감' (4.31점), '등급제' (4.30점), '육색' (4.28점), '연도' (4.19점), '육즙' (4.15점), '잡냄새' (4.13점) '지방의 두께' (4.07점) 순이었고, '마블링'은 3.87점으로 만족도 점수가 낮았음. 성별로 보면, '연도', '육즙', '마블링'에서 여자의 만족도 점수가 유의적으로 높았음. 근무경력에서는 '위생상태', '식감', '육즙', '잡냄새', '지방의 두께', '마블링'의 만족도 점수가 근무경력이 10-20년인 경우에 유의적으로 높았으며, 1일 급식횟수에서는 유의적인 차이가 없었음. 근무지별로 보면 '등급제'에서 학교 영양사의 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 다른 선택기준에서는 근무지별 차이가 없었음.
- 유통 및 표시영역에서는 '유통기한'이 4.72점으로 가장 만족도 점수가 높았으며, '보관상태' (4.53점), '상품포장' (4.50점), '포장단위' (4.39점), '품질인증 마크' (4.36점), '등급제' (4.26점) 순이었으며, '브랜드'는 가장 만족도 점수가 낮았음. 남녀별로 보면, '브랜드'는 여자에서 만족도 점수가 유의적으로 높았고, 근무경력과 1일 급식횟수, 근무지는 만족도에 영향을 주지 않았음.
- 구매 및 조리영역에서 '조리의 편리성'이 4.45점으로 가장 높았고, '구매의 편리성' (4.42점), '

조리의 다양성' (4.34점) 순으로 만족도 점수가 조사되었음. 성별은 만족도에 영향을 주지 않았고, 근무경력은 근무경력이 10-20년인 경우에 '구매의 편리성'과 '조리의 편리성'에서 만족도 점수가 유의적으로 높았음. 1일 급식횟수와 근무지는 만족도에 영향을 주지 않았음.

- 즉, 단체급식을 위하여 국내산 돼지고기 구매 시 영양사들은 '유통기한', '보관상태', '위생상태', '상품포장', '조리의 편리성' 순으로 만족도 점수가 높았는데 소비자는 '유통기한', '보관상태', '위생상태', '잡냄새', '돼지고기 부위' 순으로 만족도가 높았음. 소비자와 영양사는 공통으로 '유통기한', '보관상태', '위생상태'에서는 만족도가 높았고, 영양사는 '상품포장', '조리의 편리성', 소비자는 '잡냄새', '돼지고기 부위'에 대한 만족도 높은 다른 점이 있음.

표 65. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도

명(%)

선택기준	전혀 만족하지 않다	약간 만족하지 않다	보통이다	약간 만족한다	매우 만족하다	합계
생산						
첨가물 무첨가/무보존료	2 (2)	1 (1)	23 (23)	23 (23)	51 (51)	100 (100.0)
무항생제	2 (2)	1 (1)	25 (25)	32 (32)	40 (40)	100 (100.0)
동물복지인증	3 (3)	2 (2)	54 (54)	27 (27)	14 (14)	100 (100.0)
품종(흑돼지, 이베리코)	1 (1)	5 (5)	58 (58)	24 (24)	12 (12)	100 (100.0)
품질						
위생상태	0 (0)	0 (0)	8 (8)	33 (33)	59 (59)	100 (100.0)
연도(부드러운 정도)	0 (0)	3 (3)	16 (16)	40 (40)	41 (41)	100 (100.0)
돼지고기 부위	0 (0)	0 (0)	14 (14)	33 (33)	53 (53)	100 (100.0)
식감	0 (0)	0 (0)	19 (19)	31 (31)	50 (50)	100 (100.0)
육색	0 (0)	0 (0)	16 (16)	40 (40)	44 (44)	100 (100.0)
육즙	0 (0)	1 (1)	22 (22)	38 (38)	39 (39)	100 (100.0)
잡냄새	0 (0)	5 (5)	21 (21)	30 (30)	44 (44)	100 (100.0)
지방의 두께(양)	0 (0)	6 (6)	18 (18)	39 (39)	37 (37)	100 (100.0)
마블링	1 (1)	3 (3)	32 (32)	36 (36)	28 (28)	100 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	0 (0)	1 (1)	18 (18)	31 (31)	50 (50)	100 (100.0)
유통 및 표시						
보관상태(냉장/냉동)	0 (0)	1 (1)	7 (7)	30 (30)	62 (62)	100 (100.0)
유통기한	0 (0)	0 (0)	4 (4)	20 (20)	76 (76)	100 (100.0)
상품포장	0 (0)	0 (0)	8 (8)	34 (34)	58 (58)	100 (100.0)
포장단위	1 (1)	0 (0)	13 (13)	31 (31)	55 (55)	100 (100.0)
품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	0 (0)	1 (1)	18 (18)	25 (25)	56 (56)	100 (100.0)
브랜드	1 (1)	1 (1)	39 (39)	39 (39)	21 (21)	100 (100.0)
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	0 (0)	1 (1)	20 (20)	31 (31)	48 (48)	100 (100.0)
구매 및 조리						
구매의 편리성	0 (0)	0 (0)	11 (11)	36 (36)	53 (53)	100 (100.0)
조리의 편리성	0 (0)	0 (0)	11 (11)	33 (33)	56 (56)	100 (100.0)
조리의 다양성	0 (0)	1 (1)	11 (11)	37 (37)	49 (49)	100 (100.0)

표 66. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-성별

선택기준		전체 (n=100)	성별		P-value ¹⁾
			남자 (n=14)	여자 (n=86)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.20±0.96 ²⁾	4.21±0.97	4.20±0.97	0.953
	무항생제	4.07±0.93	4.07±0.83	4.07±0.96	0.995
	동물복지인증	3.47±0.87	3.29±0.61	3.50±0.90	0.271
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.41±0.64	3.07±0.47	3.47±0.84	0.017
품질	위생상태	4.51±0.64	4.29±0.73	4.55±0.63	0.161
	연도(부드러운 정도)	4.19±0.81	3.79±1.05	4.26±0.75	0.044
	돼지고기 부위	4.39±0.72	4.36±0.74	4.40±0.72	0.856
	식감	4.31±0.77	4.00±0.78	4.36±0.77	0.107
	육색	4.28±0.73	4.00±0.68	4.33±0.73	0.117
	육즙	4.15±0.80	3.50±0.76	4.26±0.75	0.001
	잡냄새	4.13±0.92	3.79±0.97	4.19±0.90	0.131
	지방의 두께(양)	4.07±0.89	3.57±1.22	4.15±0.80	0.107
	마블링	3.87±0.90	3.36±1.01	3.95±0.85*	0.020
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.30±0.80	4.43±0.76	4.28±0.81	0.518
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.53±0.67	4.36±0.74	4.56±0.66	0.303
	유통기한	4.72±0.53	4.50±0.65	4.76±0.51	0.180
	상품포장	4.50±0.64	4.29±0.73	4.53±0.63	0.180
	포장단위	4.39±0.79	4.29±0.83	4.41±0.79	0.597
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.36±0.81	4.50±0.85	4.34±0.81	0.489
	브랜드	3.80±0.78	3.29±0.47	3.88±0.79*	0.007
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.26±0.81	4.29±0.73	4.26±0.83	0.899
구매 및 조리	구매의 편리성	4.42±0.68	4.36±0.63	4.43±0.70	0.713
	조리의 편리성	4.45±0.69	4.43±0.65	4.45±0.70	0.901
	조리의 다양성	4.34±0.74	4.14±0.77	4.37±0.74	0.286

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 67. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-근무경력

선택기준		전체 (n=100)	근무경력			P-value ¹⁾
			10년 미만 (n=29)	10-20년 미만 (n=20)	20년 이상 (n=51)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.20±0.96 ²⁾	4.10±0.94	4.30±0.80	4.22±1.05	0.775
	무항생제	4.07±0.93	4.14±0.88	4.20±0.77	3.98±1.03	0.609
	동물복지인증	3.47±0.87	3.38±0.86	3.85±0.88	3.37±0.85	0.091
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.41±0.64	3.14±0.64 ^a	3.85±0.88 ^b	3.39±0.80 ^{a,b}	0.008
품질	위생상태	4.51±0.64	4.21±0.77 ^a	4.70±0.57 ^b	4.61±0.53 ^{a,b}	0.008
	연도(부드러운 정도)	4.19±0.81	3.90±0.86	4.35±0.81	4.29±0.76	0.066
	돼지고기 부위	4.39±0.72	4.24±0.79	4.35±0.75	4.49±0.67	0.326
	식감	4.31±0.77	3.93±0.75 ^a	4.50±0.76 ^b	4.45±0.73 ^b	0.006
	육색	4.28±0.73	4.03±0.73	4.35±0.81	4.39±0.67	0.093
	육즙	4.15±0.80	3.76±0.79 ^a	4.35±0.81 ^b	4.29±0.73 ^b	0.006
	잡냄새	4.13±0.92	3.79±0.82 ^a	4.40±0.88 ^b	4.22±0.94 ^{a,b}	0.046
	지방의 두께(양)	4.07±0.89	3.69±0.97 ^a	4.50±0.69 ^b	4.12±0.84 ^{a,b}	0.005
	마블링	3.87±0.90	3.59±0.91 ^a	4.25±0.85 ^b	3.88±0.86 ^{a,b}	0.037
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.30±0.80	4.24±0.79	4.35±0.75	4.31±0.84	0.884
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.53±0.67	4.31±0.71	4.60±0.60	4.63±0.66	0.112
	유통기한	4.72±0.53	4.52±0.63	4.80±0.52	4.80±0.45	0.051
	상품포장	4.50±0.64	4.28±0.70	4.60±0.68	4.59±0.57	0.083
	포장단위	4.39±0.79	4.17±1.00 ^a	4.80±0.52 ^b	4.35±0.69 ^{a,b}	0.020
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.36±0.81	4.21±0.90	4.50±0.69	4.39±0.80	0.429
	브랜드	3.80±0.78	3.59±0.73	4.10±0.85	3.80±0.75	0.075
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.26±0.81	4.14±0.79	4.20±0.77	4.35±0.84	0.493
구매 및 조리	구매의 편리성	4.42±0.68	4.24±0.76 ^a	4.75±0.44 ^b	4.39±0.70 ^{a,b}	0.033
	조리의 편리성	4.45±0.69	4.21±0.77 ^a	4.70±0.47 ^b	4.49±0.67 ^{a,b}	0.038
	조리의 다양성	4.34±0.74	4.14±0.83	4.55±0.69	4.37±0.69	0.146

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 68. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-1일 급식횟수

선택기준		전체 (n=98)	1일 급식횟수		P-value ¹⁾
			1식 (n=45)	2식 이상 (n=53)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.20±0.96 ²⁾	4.40±0.89	4.04±1.00	0.063
	무항생제	4.08±0.94	4.33±0.85	3.87±0.96*	0.014
	동물복지인증	3.48±0.88	3.44±0.81	3.51±0.93	0.716
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.42±0.81	3.47±0.79	3.38±0.85	0.590
품질	위생상태	4.51±0.65	4.58±0.58	4.45±0.70	0.343
	연도(부드러운 정도)	4.18±0.82	4.22±0.79	4.15±0.84	0.669
	돼지고기 부위	4.40±0.73	4.38±0.72	4.42±0.75	0.802
	식감	4.31±0.78	4.42±0.69	4.21±0.84	0.175
	육색	4.28±0.73	4.33±0.78	4.23±0.78	0.472
	육즙	4.14±0.80	4.22±0.74	4.08±0.85	0.368
	잡냄새	4.13±0.92	4.20±0.92	4.08±0.92	0.505
	지방의 두께(양)	4.06±0.90	4.04±0.88	4.08±0.92	0.865
	마블링	3.88±0.90	3.89±0.80	3.87±0.98	0.909
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.31±0.81	4.38±0.78	4.25±0.83	0.419
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.53±0.68	4.60±0.62	4.47±0.72	0.352
	유통기한	4.72±0.53	4.78±0.47	4.68±0.58	0.365
	상품포장	4.50±0.65	4.47±0.69	4.53±0.61	0.640
	포장단위	4.39±0.80	4.38±0.72	4.40±0.86	0.910
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.36±0.82	4.49±0.76	4.25±0.85	0.141
	브랜드	3.80±0.77	3.87±0.69	3.74±0.84	0.399
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.28±0.81	4.38±0.83	4.19±0.79	0.251
구매 및 조리	구매의 편리성	4.42±0.69	4.42±0.72	4.42±0.66	0.960
	조리의 편리성	4.45±0.69	4.49±0.69	4.42±0.69	0.601
	조리의 다양성	4.34±0.75	4.38±0.65	4.30±0.82	0.618

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 69. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수-근무지

선택기준		전체 (n=90)	근무지			P-value ¹⁾
			학교 (n=56)	산업체 (n=16)	병원 (n=18)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.21±0.97 ²⁾	4.43±0.85 ^b	3.81±0.98 ^a	3.89±1.13 ^{a,b}	0.021
	무항생제	4.12±0.95	4.38±0.82 ^b	3.56±0.89 ^a	3.83±1.10 ^a	0.003
	동물복지인증	3.49±0.89	3.50±0.81	3.38±0.81	3.56±1.20	0.834
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.41±0.82	3.43±0.74	3.25±0.78	3.50±1.10	0.657
품질	위생상태	4.54±0.64	4.59±0.57	4.56±0.63	4.39±0.85	0.513
	연도(부드러운 정도)	4.19±0.83	4.18±0.88	4.19±0.75	4.22±0.81	0.982
	돼지고기 부위	4.43±0.70	4.45±0.69	4.38±0.72	4.44±0.78	0.937
	식감	4.33±0.78	4.36±0.72	4.31±0.87	4.28±0.90	0.927
	육색	4.30±0.73	4.30±0.69	4.25±0.78	4.33±0.84	0.945
	육즙	4.17±0.80	4.16±0.80	4.19±0.83	4.17±0.79	0.993
	잡냄새	4.14±0.93	4.13±0.94	4.06±1.00	4.28±0.90	0.776
	지방의 두께(양)	4.06±0.92	4.00±0.93	4.00±0.97	4.28±0.83	0.521
	마블링	3.89±0.92	3.80±0.90	3.88±1.03	4.17±0.86	0.347
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.30±0.81	4.45±0.74 ^b	3.88±0.96 ^a	4.22±0.81 ^{a,b}	0.040
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.56±0.67	4.63±0.59	4.38±0.89	4.50±0.71	0.396
	유통기한	4.72±0.54	4.77±0.47	4.56±0.63	4.72±0.67	0.413
	상품포장	4.50±0.64	4.46±0.66	4.50±0.52	4.61±0.70	0.704
	포장단위	4.39±0.80	4.34±0.84	4.38±0.72	4.56±0.78	0.614
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.36±0.81	4.48±0.76	4.19±0.91	4.11±0.83	0.159
	브랜드	3.81±0.78	3.80±0.72	3.75±0.93	3.89±0.83	0.870
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	4.28±0.81	4.41±0.78	4.13±0.81	4.00±0.84	0.121
구매 및 조리	구매의 편리성	4.42±0.69	4.41±0.71	4.44±0.63	4.44±0.71	0.979
	조리의 편리성	4.50±0.68	4.50±0.69	4.56±0.51	4.44±0.78	0.881
	조리의 다양성	4.41±0.69	4.39±0.65	4.38±0.62	4.50±0.86	0.827

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

(다) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 만족도 비교

- 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 만족도의 차이를 살펴보면 ‘동물복지인증’, ‘품종’은 중요도보다 만족도 점수가 유의적으로 높지만 ‘위생상태’, ‘연도’, ‘돼지고기 부위’, ‘식감’, ‘육색’, ‘육즙’, ‘잡냄새’, ‘지방의 두께(양)’, ‘마블링’, ‘보관상태’, ‘유통기한’, ‘상품포장’, ‘품질인증 마크’, ‘등급제(표시)’, ‘구매의 편리성’, ‘조리의 다양성’ 등 대부분 선택기준에서 만족도 점수가 중요도 점수보다 유의적으로 높게 나타남(표 70).
- 영양사의 조사결과는 소비자와 마찬가지로 많은 선택기준에서 만족도 점수가 중요도 점수에 비해 낮아, 선택기준에 대한 만족도를 높이기 위한 노력이 필요하다는 것을 말해주고 있음. 그러나 품질영역의 ‘위생상태’, ‘연도’, ‘돼지고기 부위’, ‘육색’, ‘육즙’, ‘잡냄새’, 유통 및 표시영역의 ‘보관상태’, ‘유통기한’, ‘상품포장’, ‘품질인증 마크’, ‘등급제’, 구매 및 조리영역의 ‘구매의 편리성’, 조리의 편리성, ‘조리의 다양성’의 만족도 점수는 4점이 넘고 있어, 만족도가 많이 낮은 것은 아니라는 것을 알 수 있음. 어떤 선택기준에 대한 개선이 더 필요한지 파악하기 위해 IPA 분석을 하였음.

표 70. 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 비교

선택기준		중요도	국내산 돼지고기 구매 시 만족도	P-value ¹⁾
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.19±1.08	4.20±0.96	0.921
	무항생제	3.96±1.08	4.07±0.94	0.251
	동물복지인증	3.14±1.10	3.47±0.87	0.003
	국내산 돼지고기	4.87±0.42	-	-
	품종(백돼지, 흑돼지등)	2.92±1.05	3.41±0.81*	<.001
품질	위생상태	4.90±0.33	4.51±0.64*	<.001
	연도(부드러운 정도)	4.56±0.64	4.19±0.81*	<.001
	돼지고기 부위	4.59±0.67	4.39±0.72*	0.023
	식감	4.53±0.63	4.31±0.78*	0.009
	육색	4.62±0.57	4.28±0.73*	<.001
	육즙	4.44±0.73	4.15±0.80*	<.001
	잡냄새	4.91±0.32	4.13±0.92*	<.001
	지방의 두께(양)	4.44±0.66	4.07±0.89*	<.001
	마블링	4.03±0.87	3.87±0.90	0.088
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등 외 등급)	4.44±0.70	4.30±0.80	0.056	
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.80±0.53	4.53±0.67*	<.001
	유통기한	4.95±0.22	4.72±0.53*	<.001
	상품포장	4.79±0.48	4.50±0.64*	<.001
	포장단위	4.44±0.77	4.39±0.79	0.61
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.56±0.74	4.36±0.81*	0.006
	브랜드	3.69±0.90	3.80±0.78	0.139
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등 외 등급) 표시	4.47±0.72	4.26±0.81*	0.003
구매 및 조리	구매의 편리성	4.62±0.55	4.42±0.68*	0.018
	조리의 편리성	4.63±0.58	4.45±0.69*	0.036
	조리의 다양성	4.61±0.58	4.34±0.74*	<.001

1) 대응표본 t-test

(라) 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도와 만족도의 Importance-Performance Analysis(IPA) 분석-영양사

- 본 연구에서 조사한 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도(Y축)와 국내산 돼지고기 구매 시 만족도(X축)를 가지고 IPA 분석을 한 결과는 그림 3과 같음. 현상유지영역은 중요도도 높고 만족도도 높은 영역으로 '유통기한', '위생상태', '상품포장', '보관상태', '구매 편리성', '조리의 편리성', '조리의 다양성', '돼지고기 부위', '식감', '품질인증 마크', '육색', '등급제' 등은 유지를 위한 관리가 필요한 선택기준임. 소비자 조사와는 다르게 '등급제(품질)'가 현상유지영역에 위치하고 있는 차이점이 있는데 영양사들은 등급제에 대한 중요도를 더 높게 인식하고 있기 때문임. 중점개선영역은 중요도는 높으나 만족도는 낮은 영역으로 만족도를 높이기 위한 중점적인 투자와 관리가 필요한 영역으로 소비자와 같이 '지방의 두께(양)'이 위치하고 있고, 그 외에 '잡냄새', '연도', '육즙' 등이 위치하고 있음. 즉, 영양사는 돼지고기의 '지방의 두께(양)', '잡냄새', '연도', '육즙'을 구매할 때 중요하게 생각하지만, 국내산 돼지고기를 구매할 때 상품의 만족도가 낮은 것으로 만족도를 높일 수 있는 중점적인 개선방안이 필요함. 그리고 저우선순위영역은 중요도도 낮고, 만족도도 낮은 영역이며, 참조선(평균값)에 가까이 위치하고 있는 '첨가물 무첨가', '무항생제', '마블링'등에 대해서는 중요도와 만족도를 높이기 위한 노력이 필요하며, '동물복지인증', '품종', '브랜드' 등은 소비자 조사 결과와 마찬가지로 하단에 위치하여 투자순위를 저 순위로 관리할 필요가 있음. 마지막으로 과잉투자 영역은 중요도는 낮으나 만족도는 높은 영역으로 영양사의 경우 이 영역에 위치한 선택기준이 없음.
- 영양사의 돼지고기 선택기준의 중요도와 만족도에 대한 IPA 분석 결과, 현상유지영역에 위치한 선택기준들은 지속적인 관리를 통하여 계속해서 이 영역에 유지하도록 하며, 중점개선영역에 위치한 '지방의 두께(양)', '잡냄새', '연도', '육즙'과 같은 선택기준은 만족도를 높일 수 있는 중점개선 방안을 개발하는 것이 필요함. 영양사의 경우 '등급제(품질)'는 소비자 조사결과와는 다르게 현상유지영역에 위치하는 차이가 있었는데 영양사들의 '등급제(품질)'에 대한 중요도 점수가 높았기 때문임. 그러므로 소비자들이 '등급제(품질)'의 중요도를 높일 수 있도록 소비자가 직접 활용될 수 있는 등급제로의 개선이 요구됨.

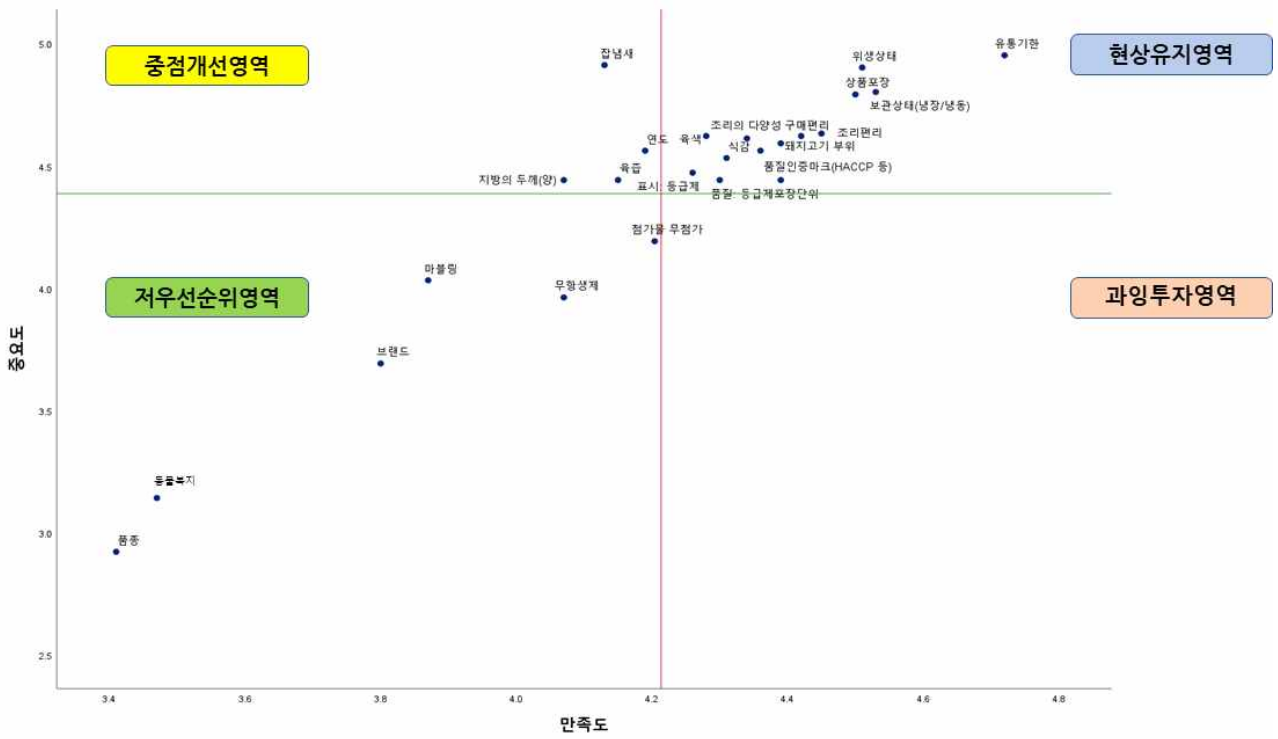


그림 2. 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준 중요도와 만족도 IPA 분석

(마) 소비자 및 영양사의 선택기준 중요도와 만족도 비교

- 소비자 및 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수를 비교 분석한 결과, 영양사는 소비자보다 ‘국내산 돼지고기’, ‘위생상태’, ‘연도’, ‘돼지고기 부위’, ‘식감’, ‘육색’, ‘육즙’, ‘잡냄새’, ‘지방의 두께(양)’, ‘마블링’, ‘등급제(품질)’, ‘보관상태’, ‘유통기한’, ‘상품포장’, ‘포장단위’, ‘품질인증 마크’, ‘등급제(표시)’, ‘구매의 편리성’, ‘조리의 편리성’, ‘조리의 다양성’ 등 대부분 선택기준 중요도 점수가 유의적으로 높았음(표 71). 그러나, 소비자는 영양사보다 ‘동물복지인증’, ‘품종’에 대한 중요도 점수가 유의적으로 높은 결과를 보임.
- 다량으로 돼지고기를 구매하여 위생적으로 급식대상자의 요구에 맞는 급식을 제공해야 하는 영양사들이 가정 내 소비를 하는 일반 소비자들보다 돼지고기 구매 시 다양한 선택기준에 대해 더 중요하게 생각하는 것으로 나타남.

표 71. 소비자 및 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도 점수 비교

선택기준		중요도 점수		P-value ¹⁾
		소비자 (n=705)	영양사 (n=100)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	4.01±0.95 ²⁾	4.19±1.08	0.108
	무항생제	4.03±0.95	3.96±1.08	0.558
	동물복지인증	3.60±1.02	3.14±1.10*	<0.001
	국내산 돼지고기	4.24±0.87	4.87±0.42*	<0.001
	품종(백돼지, 흑돼지 등)	3.42±0.97	2.92±1.05*	<0.001
품질	위생상태	4.57±0.66	4.90±0.33*	<0.001
	연도(부드러운 정도)	4.15±0.81	4.56±0.64*	<0.001
	돼지고기 부위	4.18±0.74	4.59±0.67*	<0.001
	식감	4.09±0.82	4.53±0.63*	<0.001
	육색	4.23±0.76	4.62±0.57*	<0.001
	육즙	4.21±0.78	4.44±0.73*	0.005
	잡냄새	4.67±0.64	4.91±0.32*	<0.001
	지방의 두께(양)	4.23±0.81	4.44±0.66*	0.013
	마블링	3.97±0.90	4.03±0.87	0.513
유통 및 표시	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등의 등급)	4.06±0.86	4.44±0.70*	<0.001
	보관상태(냉장/냉동)	4.40±0.75	4.80±0.53*	<0.001
	유통기한	4.57±0.66	4.95±0.22*	<0.001
	상품포장	4.21±0.88	4.79±0.48*	<0.001
	포장단위	4.04±0.92	4.44±0.77*	<0.001
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.28±0.85	4.56±0.74*	<0.001
	브랜드	3.68±1.00	3.69±0.90	0.888
구매 및 조리	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등의 등급) 표시	4.03±0.91	4.47±0.72*	<0.001
	구매의 편리성	4.18±0.76	4.62±0.55*	<0.001
	조리의 편리성	4.05±0.83	4.63±0.58*	<0.001
	조리의 다양성	3.86±0.89	4.61±0.58*	<0.001

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

- 소비자와 영양사의 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수를 비교 분석한 결과, 영양사는 소비자보다 '첨가물 무첨가/무보존료', '위생상태', '돼지고기 부위', '식감', '육색', '등급제(품질)', '유통기한', '상품포장', '포장단위', '품질인증 마크', '구매의 편리성', '조리의 편리성', '조리의 다양성'에 대한 만족도 점수가 4점 이상으로 유의적으로 높았음. 반면 소비자는 영양사보다 '품종'에 대한 만족도 점수가 유의적으로 높았음(표 72).
- 영양사는 급식을 제공하기 위해 국내산 돼지고기를 다량으로 빈번하게 구매하면서 국내산 돼지고기의 품질을 평가하는 경험이 일반 소비자에 비해 많음. 영양사의 국내산 돼지고기의 만족도 점수가 소비자보다 대부분 선택기준에서 높다는 것은 현재 국내산 돼지고기의 품질이 만족스럽게 유지되고 있다 볼 수 있음.

표 72. 소비자와 영양사의 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 점수 비교

선택기준		만족도		P-value
		소비자 (n=705)	영양사 (n=100)	
생산	첨가물 무첨가/무보존료	3.94±0.80	4.20±0.96*	0.012
	무항생제	3.95±0.83	4.07±0.94	0.244
	동물복지인증	3.59±0.95	3.47±0.87	0.231
	품종(백돼지, 흑돼지등)	3.65±0.87	3.41±0.81*	0.009
품질	위생상태	4.22±0.76	4.51±0.64*	< 0.001
	연도(부드러운 정도)	4.05±0.75	4.19±0.81	0.112
	돼지고기 부위	4.14±0.73	4.39±0.72*	0.002
	식감	4.06±0.74	4.31±0.78*	0.002
	육색	4.07±0.75	4.28±0.73*	0.007
	육즙	4.07±0.75	4.15±0.80	0.318
	잡냄새	4.20±0.81	4.13±0.92	0.452
	지방의 두께(양)	3.93±0.85	4.07±0.89	0.126
	마블링	3.85±0.81	3.87±0.90	0.817
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	4.01±0.81	4.30±0.80*	< 0.001
유통 및 표시	보관상태(냉장/냉동)	4.27±0.75	4.53±0.67*	0.001
	유통기한	4.31±0.71	4.72±0.53*	< 0.001
	상품포장	4.06±0.80	4.50±0.64*	< 0.001
	포장단위	3.93±0.81	4.39±0.79*	< 0.001
	품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	4.11±0.81	4.36±0.81*	0.004
	브랜드	3.78±0.87	3.80±0.78*	0.817
	등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	3.98±0.83	4.26±0.81*	0.001
구매 및 조리	구매의 편리성	4.10±0.77	4.42±0.68*	< 0.001
	조리의 편리성	4.00±0.78	4.45±0.69*	< 0.001
	조리의 다양성	3.91±0.82	4.34±0.74*	< 0.001

독립표본 t-test

(3) 돼지고기 구매빈도

○ 단체급식을 위한 돼지고기 부위별 구매빈도를 살펴보면 주 3회 이상 구매하는 비율이 '돼지고기 뒷다리' 32%, '돼지고기 앞다리' 22%로 조사됨. 따라서, 단체급식에서 구매하는 대부분의 돼지고기 부위는 앞다리와 뒷다리 부위로 나타남(표 73).

표 73. 단체급식소에서 돼지고기 부위별 평균 구매빈도 명(%)

부위	구매하지 않음	월 1회 이하	월 2-3회	주 1-2회	주 3회 이상	합계
안심 (안심살)	27 (27)	41 (41)	16 (16)	10 (10)	6 (6)	100 (100)
등심 (등심살, 알등심살, 등심덧살)	18 (18)	35 (35)	31 (31)	14 (14)	2 (2)	100 (100)
목심 (목심살)	12 (12)	40 (40)	29 (29)	19 (19)	0 (0)	100 (100)
앞다리 (앞다릿살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	5 (5)	4 (5)	22 (22)	47 (47)	22 (22)	100 (100)
뒷다리 (볼기살, 설깃살, 도가니살, 흥두깨살, 보섭살, 뒷사태살)	6 (6)	14 (14)	17 (17)	31 (31)	32 (32)	100 (100)
삼겹살 (삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	11 (11)	49 (49)	31 (31)	8 (8)	1 (1)	100 (100)
갈비 (갈비, 갈빗살, 마구리)	12 (12)	37 (37)	42 (42)	9 (9)	0 (0)	100 (100)

라) 돼지고기 소비형태

○ 단체급식에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도를 조사한 결과, 주 1-2회 섭취빈도 비율이 가장 높은 요리는 '돼지고기 볶음' (55%)과 돼지고기 함유 '국·탕·찌개류' (51%)이고 월 2-3회 섭취하는 요리는 '밥류', '만두류', '짬류', '튀김류'로 가정에서 보다 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도가 높았음. 돼지고기를 함유한 '빵류', '만두류', '부침류'는 즉석조리식품을 이용하는 비율이 높고 다른 요리는 직접 조리하는 비율이 높았음(표 74).

표 74. 단체급식소에서 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도

명(%)

구분	섭취빈도		조리유형	
돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음	0 (0)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	89 (89) 11 (11)
	② 월 1회 이하	17 (17)		
	③ 월 2-3회	48 (48)		
	④ 주 1-2회	18 (18)		
	⑤ 주 3회 이상	17 (17)		
	합계	100 (100.0)	합계	100 (100.0)
돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음	32 (32)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	24 (35.3) 44 (64.7)
	② 월 1회 이하	49 (49)		
	③ 월 2-3회	11 (11)		
	④ 주 1-2회	4 (4)		
	⑤ 주 3회 이상	4 (4)		
	합계	100 (100.0)	합계	68 (100.0)
돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음	1 (1)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	18 (18.2) 81 (81.8)
	② 월 1회 이하	32 (32)		
	③ 월 2-3회	51 (51)		
	④ 주 1-2회	13 (13)		
	⑤ 주 3회 이상	3 (3)		
	합계	100 (100.0)	합계	99 (100.0)
돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 섭취하지 않음	9 (9)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	52 (57.1) 39 (42.9)
	② 월 1회 이하	51 (51)		
	③ 월 2-3회	28 (28)		
	④ 주 1-2회	8 (8)		
	⑤ 주 3회 이상	4 (4)		
	합계	100 (100)	합계	91 (100.0)
돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음	0 (0)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	95 (95.0) 5 (5.0)
	② 월 1회 이하	17 (17)		
	③ 월 2-3회	32 (32)		
	④ 주 1-2회	39 (39)		
	⑤ 주 3회 이상	12 (12)		
	합계	100 ((100.0)	합계	100 (100.0)
돼지고기 함유 짬류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음	2 (2)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	94 (95.9) 4 (4.1)
	② 월 1회 이하	37 (37)		
	③ 월 2-3회	42 (42)		
	④ 주 1-2회	15 (15)		
	⑤ 주 3회 이상	4 (4)		
	합계	100 (100.0)	합계	98 (100.0)
돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음	2 (2)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	90 (91.8) 8 (8.2)
	② 월 1회 이하	33 (33)		
	③ 월 2-3회	30 (30)		
	④ 주 1-2회	26 (26)		
	⑤ 주 3회 이상	9 (9)		
	합계	100 (100.0)	합계	98 (100.0)

돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음	7 (7)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	42 (45.2)
	② 월 1회 이하	48 (48)		51 (54.8)
	③ 월 2-3회	31 (31)		
	④ 주 1-2회	11 (11)		
	⑤ 주 3회 이상	3 (3)		
	합계	100 (100.0)	합계	93 (100.0)
돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음	2 (2)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	93 (94.9)
	② 월 1회 이하	7 (7)		5 (5.1)
	③ 월 2-3회	36 (36)		
	④ 주 1-2회	39 (39)		
	⑤ 주 3회 이상	16 (16)		
	합계	100 (100.0)	합계	98 (100.0)
돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음	0 (0)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	97 (97)
	② 월 1회 이하	25 (25)		3 (3)
	③ 월 2-3회	31 (31)		
	④ 주 1-2회	35 (35)		
	⑤ 주 3회 이상	9 (9)		
	합계	100 (100.0)	합계	100 (100.0)
돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음	3 (3)	① 직접 재료 구매 및 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품 이용	61 (62.9)
	② 월 1회 이하	22 (22)		36 (37.1)
	③ 월 2-3회	53 (53)		
	④ 주 1-2회	18 (18)		
	⑤ 주 3회 이상	4 (4)		
	합계	100 (100.0)	합계	97 (100.0)

○ 단체급식에서 영양사들은 대부분 조리 음식에 따라 국내산과 수입산 돼지고기를 구별하여 구매하고 있으며(63.0%), 주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식은 '볶음류'로 조사됨(68.3%)(표 75).

표 75. 단체급식소에서 국내산 돼지고기로 조리하는 음식

구분	명(%)
조리 음식에 따른 국내산과 수입산 돼지고기의 구매 구별	
예	63 (63.0)
아니오	37 (37.0)
합계	100 (100.0)
주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식	
돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	0 (0)
돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	0 (0)
돼지고기 함유 만두류	0 (0)
돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	0 (0)
돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	4 (6.3)
돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	3 (4.8)
돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	4 (6.3)
돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	0 (0)
돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	43 (68.3)
돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	1 (1.6)
돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	4 (6.3)
합계	63 (100.0)

마. 한돈의 등급제 개선방안

1) 등급제의 인지 여부

- 돼지고기 등급제 인지 여부를 살펴보면, 소비자의 61%, 영양사의 91%가 돼지고기 등급제를 인지하고 있어 소비자보다 영양사의 경우 등급제 인지 정도가 높은 것으로 나타남(표 76).
- 소비자의 경우 성별로 보면 여자가 유의적으로 등급제를 인지하는 비율이 높았고, 월평균 소득수준, 교육 정도, 거주지역에 따른 인지 정도의 차이는 없었음(표 77).
- 영양사의 경우는 성별과 근무경력에 다른 차이는 없으나 1일 급식횟수가 1식이 경우, 근무자가 학교, 산업체, 병원 순으로 등급제의 인지 정도가 높은 유의적인 차이가 있었음(표 78).

표 76. 소비자와 영양사의 등급제 인지 여부 명(%)

구분	소비자	영양사	P-value 1)
예	430 (61.0)	91 (91.0)	<0.001
아니요	275 (39.0)	9 (9.0)	
합계	705 (100.0)	100 (100.0)	

1) Chi-square test

표 77. 소비자의 성별, 가구소득, 교육 정도, 거주지역에 따른 등급제 인지 여부 명(%)

구분	예	아니오	합계	P-value 1)
성별	남자	74 (48.4)	79 (51.6)	< 0.001
	여자	356 (64.5)	196 (35.5)	
월 평균 총가구 소득	399만원 미만	101 (55.8)	80 (44.2)	0.211
	400-599만원	120 (60.0)	80 (40.0)	
	600-799만원	103 (66.9)	51 (33.1)	
	800만원이상	106 (62.4)	64 (37.6)	
교육 정도	고졸 이하	86 (68.3)	40 (31.7)	0.051
	대졸	290 (58.1)	209 (41.9)	
	대학원 졸업 이상	54 (67.5)	26 (32.5)	
거주지역	대도시	232 (61.7)	144 (38.3)	0.645
	중소도시	143 (58.1)	103 (41.9)	
	읍면지역	41 (62.1)	25 (37.9)	

1) Chi-square test

표 78. 영양사의 성별, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지에 따른 등급제 인지 여부 명(%)

구분		예	아니오	합계	P-value ¹⁾
성별	남자	14 (100.0)	0 (0.0)	14 (100.0)	0.204
	여자	77 (89.5)	9 (10.5)	86 (100.0)	
근무경력	10년 미만	24 (82.8)	5 (17.2)	29 (100.0)	0.133
	10-20년 미만	18 (90.0)	2 (10.0)	20 (100.0)	
	20년 이상	49 (96.1)	2 (3.9)	51 (100.0)	
1일 급식횟수	1식	44 (97.8)	1 (2.2)	45 (100.0)	0.028
	2식 이상	45 (84.9)	8 (15.1)	53 (100.0)	
근무지	학교	55 (98.2)	1 (1.8)	56 (100.0)	0.003
	산업체	14 (87.5)	2 (12.5)	16 (100.0)	
	병원	13 (72.2)	5 (27.8)	18 (100.0)	

1) Chi-square test

2) 등급제의 활용 정도

- 등급제를 인지하고 있는 소비자의 경우, 돼지고기를 구매할 때 등급제의 영향을 '가끔 영향을 미친다'는 응답이 많았고, 영양사는 '항상 영향을 미친다'는 응답이 많아 영양사는 소비자보다 구매에 영향을 미치는 것으로 나타났음. 그러나 영양사도 '가끔 영향을 미친다'부터 '항상 영향을 미친다'는 응답비율이 거의 유사한 것으로 조사되어 등급제가 현재 소비자들과 영양사에서 구매 선택기준으로 적극적으로는 활용되지 않고 있다는 것을 보여주고 있음(표 79).
- 소비자의 경우 성별, 소득수준, 교육 정도는 돼지고기를 구매할 때 등급제의 영향에 대해 유의적인 차이가 없었고, 영양사는 성별, 근무경력, 1일 급식횟수에는 돼지고기를 구매할 때 등급제의 영향에 대해 유의적인 차이가 없었으나 근무지의 경우 학교 영양사의 경우 '항상 영향을 미친다'는 응답이 높은 유의적인 차이가 있었음(표 80).
- 그리고 등급제를 인지하지 않고 있는 경우, 향후 등급제를 인지한 후에 소비등급제를 구매에 사용할 생각이 있는지에 대한 질문에는 소비자는 '종종 사용할 생각이 있다'고 응답한 비율이 높았고, 영양사의 경우에는 소비자보다 '자주 사용할 생각이 있다'고 응답한 비율이 높았으나 소비자와 영양사 간의 유의적인 차이는 없었음(표 79).
- 결과를 종합해 보면, 소비자의 경우에는 등급제 인지 정도가 낮으며, 등급제를 인지해도 돼지고기 구매 시 등급제가 구매에 항상 영향을 미치지 않고 있음. 등급제를 인지하고 있지 않은 경우에 향후 등급제를 인지한 후에도 구매 시 '가끔 사용할 생각'으로 구매 시 등급제를 적극적으로 사용할 생각이 없는 것으로 나타남. 한편 영양사는 소비자보다 등급제 인지 정도가 높았고, 특히 학교 영양사는 등급제를 인지하는 비율이 산업체와 병원 영양사보다 유의적으로 높았고, 실제 구매에 활용하는 비율이 높음. 이는 학교 영양사는 돼지고기 선택기준에서 '등급제'의 중요도와 만족도 점수가 산업체와 병원 영양사에 비해 높았던 것과 관련이 있는 것으로 보임. 즉, 현행 등급제는 소비자들과 산업체와 병원 영양사에서는 돼지고기 선택기준으로 활용

되지 않으므로 소비자와 영양사에게 선택기준으로서의 만족도를 높일 수 있는 등급제의 개선이 요구됨.

표 79. 등급제가 돼지고기 구매에 미치는 영향 명(%)

구분	소비자	영양사	P-value ¹⁾
등급제를 인지하고 있는 대상자의 경우			
국내산 돼지고기의 등급이 구매에 미치는 영향			
전혀 영향을 미치지 않는다	30 (7.0)	3 (3.3)	< 0.001
가끔 영향을 미친다	165 (38.4)	23 (25.3)	
종종 영향을 미친다	99 (23.0)	19 (20.9)	
자주 영향을 미친다	92 (21.4)	21 (23.1)	
항상 영향을 미친다	44 (10.2)	26 (27.5)	
합계	430 (100.0)	91 (100.0)	
등급제를 인지하고 있지 않은 대상자의 경우			
등급제 인지 후 등급이 구매에 미치는 영향			
전혀 사용할 생각이 없다	9 (3.3)	0 (0)	0.187
가끔 사용할 생각이 있다	82 (29.8)	3 (33.3)	
종종 사용할 생각이 있다	87 (31.6)	1 (11.1)	
자주 사용할 생각이 있다	65 (23.6)	5 (55.6)	
항상 사용할 생각이 있다	32 (11.6)	0 (0)	
합계	275 (100.0)	9 (100.0)	

표 80. 소비자와 영양사의 일반사항에 따른 돼지고기 등급제가 구매에 미치는 영향

명(%)

구분		전혀 영향을 미치지 않는다	가끔 영향을 미친다	종종 영향을 미친다	자주 영향을 미친다	항상 영향을 미친다	합계	P-value ¹⁾	
소비자	성별	남자	9 (12.2)	23 (31.1)	23 (31.1)	11 (14.9)	8 (10.8)	74 (100.0)	0.061
		여자	21 (5.9)	142 (39.9)	76 (21.3)	81 (22.8)	36 (10.1)	356 (100.0)	
	합계		30 (7.0)	165 (38.4)	99 (23.0)	92 (21.4)	44 (10.2)	430 (100.0)	0.386
	평균 가구소득	399만원 미만	4 (4.0)	39 (38.6)	33 (32.7)	14 (13.9)	11 (10.9)	101 (100.0)	
		400-599만원	10 (8.3)	44 (36.7)	26 (21.7)	29 (24.2)	11 (9.2)	120 (100.0)	
		600-799만원	5 (4.9)	43 (41.7)	22 (21.4)	21 (20.4)	12 (11.7)	103 (100.0)	
	합계		27 (6.5)	159 (38.3)	98 (23.6)	88 (21.2)	43 (10.4)	415 (100.0)	
교육 정도	고졸 이하	6 (7.0)	32 (37.2)	23 (26.7)	16 (18.6)	9 (10.5)	86 (100.0)	0.430	
	대졸	19 (6.6)	113 (39.0)	70 (24.1)	62 (21.4)	26 (9.0)	290 (100.0)		
	대학원 졸업 이상	5 (9.3)	20 (37.0)	6 (11.1)	14 (25.9)	9 (16.7)	54 (100.0)		
합계		30 (7.0)	165 (38.4)	99 (23.0)	92 (21.4)	44 (10.2)	430 (100.0)		
영양사	성별	남자	0 (0.0)	1 (7.1)	4 (28.6)	3 (21.4)	6 (42.9)	14 (100.0)	0.330
		여자	3 (3.9)	22 (28.6)	15 (19.5)	18 (23.4)	19 (24.7)	77 (100.0)	
	합계		3 (3.3)	23 (25.3)	19 (20.9)	21 (23.1)	25 (27.5)	91 (100.0)	0.963
	근무경력	10년 미만	1 (4.2)	4 (16.7)	6 (25.0)	6 (25.0)	7 (29.2)	24 (100.0)	
		10-20년	1 (5.6)	5 (27.8)	3 (16.7)	5 (27.8)	4 (22.2)	18 (100.0)	
		20년 이상	1 (2.0)	14 (28.6)	10 (20.4)	10 (20.4)	14 (28.6)	49 (100.0)	
	합계		3 (3.3)	23 (25.3)	19 (20.9)	21 (23.1)	25 (27.5)	91 (100.0)	
1일 급식횟수	1식	0 (0.0)	8 (18.2)	8 (18.2)	11 (25.0)	17 (38.6)	44 (100.0)	0.087	
	2식 이상	3 (6.7)	14 (31.1)	10 (22.2)	10 (22.2)	8 (17.8)	45 (100.0)		
합계		3 (3.4)	22 (24.7)	18 (20.2)	21 (23.6)	25 (28.1)	89 (100.0)		
근무지	학교	0 (0.0)	10 (18.2)	11 (20.0)	14 (25.5)	20 (36.4)	55 (100.0)	0.033	
	산업체	1 (7.1)	5 (35.7)	2 (14.3)	1 (7.1)	5 (35.7)	14 (100.0)		
	병원	2 (15.4)	5 (38.5)	3 (23.1)	3 (23.1)	0 (0.0)	13 (100.0)		
	합계		3 (3.7)	20 (24.4)	16 (19.5)	18 (22.0)	25 (30.5)		82 (100.0)

1) Chi-square test

3) 등급제의 개선방안

- 등급제의 개선방안을 도출하기 위해 등급제 활성화를 위해 고려할 돼지고기의 특징을 조사한 결과는 표 81과 같음. 소비자와 영양사 모두 돼지고기 '잡냄새 감소'를 선택한 비율이 가장 높았으며, 그다음으로는 '연도(부드러운 정도)', '지방함량', '마블링 정도', '육색순으로 순서는 같으나, 소비자는 '마블링 정도', '육색'등의 응답이 많아 유의적인 차이가 있었음. '잡냄새'는 돼지고기 구매 시 선택기준으로 중요도 점수가 가장 높아 중요한 선택기준으로 도출되었는데 등급제 활성화를 위해 고려할 돼지고기의 특징으로도 가장 많은 응답을 얻어 중요성이 확인되었음.

표 81. 돼지고기 등급제의 활성화를 위해 고려되어야 할 특징 명(%)

구분	소비자	영양사	P-value ¹⁾
잡냄새 감소	270 (38.3)	42 (42.0)	0.018
연도(부드러운 정도)	122 (17.3)	29 (29.0)	
지방함량	115 (16.3)	13 (13.0)	
마블링 정도	96 (13.6)	9 (9.0)	
육색	83 (11.8)	4 (4.0)	
기타	19 (2.7)	3 (3.0)	
합계	705 (100.0)	100 (100.0)	

- 소비자의 일반사항에 따라 등급제 활성화를 고려해야 하는 특징을 분석하여 보면 남자와 여자 모두 '잡냄새 감소'를 응답한 비율이 높았으나 그다음으로 남자는 '육색 향상'을 여자는 '연도 향상'을 응답한 비율이 높은 유의적인 차이가 있었음. 거주지역별로 보면 모두 '잡냄새 감소'를 응답한 비율이 높았으나 그다음으로 대도시는 '마블링 정도', 중소도시는 '연도 향상', 읍·면지역은 '지방함량'에 대한 응답이 높은 유의적인 차이가 있었음. 소득수준과 교육정도, 국내산 돼지고기 사용여부, 보관방법(냉장, 냉동)에 따른 유의적인 차이는 없었음(표 82).
- 영양사의 일반사항에 따라 등급제 활성화를 고려해야 하는 특징을 분석하여 보면 근무경력에 따라 유의적인 차이가 있었는데 10년 미만과 10-20년의 경우는 '연도 향상'을 응답한 비율이 높았고, 20년 이상의 경우는 '잡냄새 감소'의 응답이 높은 유의적인 차이가 있었고, 성별, 근무지, 1일 급식횟수, 보관방법에 따른 유의적인 차이가 없었음(표 83).
- 돼지고기 등급제를 시행하고 있는 외국에서도 등급제는 소매단계에서 소비자의 구매단계에서 활용되지 못하고 있음. 미국과 일본에서는 소비자의 요구에 맞는 육질등급제 도입을 검토하여 일본에서는 마블링 육질인증제를 2018년부터 운영하고 있음. 그러나 미국에서는 육질등급제 도입에 따른 제공정보의 구매지표 가능성, 해당 정보를 도축과정에서 측정 가능성, 소비연계를 위해 유통과정에서 구분·유통 가능성 등과 등급별 구분 가공 시 추가비용 발생 등의 문제 등이 제기되어 아직 시행되고 있지 않은 실정임.

- 본 조사결과 우리나라의 등급제도 소비자의 구매 활동에 활용되지 않고 있으며, 등급제를 활성화하기 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징으로 소비자와 영양사 모두 '잡냄새 감소', '연도', '지방함량' 순으로 많은 응답을 하였음. 그러므로 소비자와 영양사 모두 '등급제'가 잡냄새가 없고, 부드러우며, 지방함량이 적당하고, 적당한 마블링을 가지며, 육색이 선명한 돼지고기라는 소비자가 원하는 돼지고기의 품질을 평가할 수 있는 지표로 인식된다면 구매에 활용될 수 있을 것임. 즉, 현재 등급제는 돼지도체의 체중과 등지방두께를 중심으로 결정되므로 소비자가 원하는 돼지고기의 특성을 평가할 수 있는 지표를 반영한 등급제로의 개선이 요구됨.

82. 소비자의 일반사항에 따른 등급제 활성화를 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징

명(%)

구분		마블링 정도	지방함량	육색	연도	잡냄새 감소	합계	P-value ¹⁾
성별	남자	9 (12.5)	13 (18.1)	18 (25.0)	11 (15.3)	21 (29.2)	72 (100.0)	0.026
	여자	53 (15.3)	53 (15.3)	39 (11.3)	60 (17.3)	141 (40.8)	346 (100.0)	
	합계	62 (14.8)	66 (15.8)	57 (13.6)	71 (17.0)	162 (38.8)	418 (100.0)	
월평균 총가구 소득	399만원 미만	12 (12.4)	22 (22.7)	20 (20.6)	12 (12.4)	31 (32.0)	97 (100.0)	0.061
	400-599만원	15 (12.9)	16 (13.8)	20 (17.2)	20 (17.2)	45 (38.8)	116 (100.0)	
	600-799만원	20 (19.6)	13 (12.7)	7 (6.9)	22 (21.6)	40 (39.2)	102 (100.0)	
	800만원이상	15 (14.6)	9 (10.2)	10 (11.4)	15 (17.0)	39 (44.3)	88 (100.0)	
	합계	62 (14.8)	60 (14.9)	57 (14.1)	69 (17.1)	155 (38.5)	403 (100.0)	
교육 정도	고졸 이하	15 (17.6)	20 (23.5)	14 (16.5)	12 (14.1)	24 (28.2)	85 (100.0)	0.332
	대졸	39 (13.9)	39 (13.9)	36 (12.8)	49 (17.4)	118 (42.0)	281 (100.0)	
	대학원 졸 이상	8 (15.4)	7 (13.5)	7 (13.5)	10 (19.2)	20 (38.5)	52 (100.0)	
	합계	62 (14.8)	66 (15.8)	57 (13.6)	71 (17.0%)	162 (38.8)	418 (100.0)	
거주지역	대도시	46 (20.1)	43 (18.8)	26 (11.4)	35 (15.3)	79 (34.5)	229 (56.5)	< 0.001
	중소도시	8 (5.9)	15 (11.0)	26 (19.1)	28 (20.6)	59 (43.4)	136 (33.6)	
	읍면지역	2 (5.0)	8 (20.0)	4 (10.0)	5 (12.5)	21 (52.5)	40 (9.9)	
	합계	56 (13.8)	66 (16.3)	56 (13.8)	68 (16.8)	159 (39.3)	405 (100.0)	
국내산 사용	국내산 사용	59 (15.6)	59 (15.6)	50 (13.3)	62 (16.4)	147 (39.0)	377 (99.0)	0.230
	외산 사용	0 (0.0)	1 (25.0)	2 (50.0)	0 (0.0)	1 (25.0)	4 (1.0)	
	합계	59 (15.5)	60 (15.7)	52 (13.6)	62 (16.3)	148 (38.8)	381 (100.0)	
보관방법	냉장	60 (15.0)	60 (15.0)	54 (13.5)	68 (17.0)	158 (39.5)	400 (95.7)	0.258
	냉동	2 (11.1)	6 (33.3)	3 (16.7)	3 (16.7)	4 (22.2)	18 (4.3)	
	합계	62 (14.8)	66 (15.8)	57 (13.6)	71 (17.0)	162 (38.8)	418 (100.0)	

1) Chi-square test

표 83. 영양사의 일반사항에 따른 등급제 활성화를 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징

명(%)

구분		마블링 정도	지방함량	육색	연도	잡냄새 감소	합계	P-value ¹⁾
성별	남자	1 (7.1)	0 (0.0)	2 (14.3)	7 (50.0)	4 (28.6)	14 (100.0)	0.086
	여자	8 (10.8)	12 (16.2)	2 (2.7)	21 (28.4)	31 (41.9)	74 (100.0)	
	합계	9 (10.2)	12 (13.6)	4 (4.5)	28 (31.8)	35 (39.8)	88 (100.0)	
근무지	학교	5 (9.1)	6 (10.9)	2 (3.6)	21 (38.2)	21 (38.2)	55 (48.8)	0.289
	산업체	0 (0.0)	3 (25.0)	0 (0.0)	2 (16.7)	7 (58.3)	12 (15.0)	
	병원	1 (8.3)	2 (16.7)	2 (16.7)	4 (33.3)	3 (25.0)	12 (15.0)	
	합계	6 (7.6)	11 (13.9)	4 (5.1)	27 (34.2)	31 (39.2)		
근무경력	10년 미만	1 (4.3)	1 (4.3)	2 (8.7)	10 (43.5)	9 (39.1)	23 (26.1)	0.017
	10-20년 미만	4 (23.5)	2 (11.8)	2 (11.8)	7 (41.2)	2 (11.8)	17 (19.3)	
	20년 이상	4 (8.3)	9 (18.8)	0 (0.0)	11 (22.9)	24 (50.0)	48 (54.9)	
	합계	9 (10.2)	12 (13.6)	4 (4.5)	28 (31.8)	35 (39.8)	88 (100.0)	
1일 급식횟수	1식	5 (11.4)	4 (9.1)	0 (0.0)	16 (36.4)	19 (43.2)	44 (51.1)	0.145
	2식 이상	3 (7.1)	8 (19.0)	4 (9.5)	12 (28.6)	15 (35.7)	42 (48.9)	
	합계	8 (9.3)	12 (14.0)	4 (4.7)	28 (32.6)	34 (39.5)	86 (100.0)	
보관방법	냉장육	7 (10.1)	6 (8.7)	4 (5.8)	24 (34.8)	28 (40.6)	69 (78.4)	0.101
	냉동육	2 (10.5)	6 (31.6)	0 (0.0)	4 (21.1)	7 (36.8)	19 (21.6)	
	합계	9 (10.2)	12 (13.6)	4 (4.5)	28 (31.8)	35 (39.8)	88 (100.0)	

1) Chi-square test

바. 한돈의 고급화 방안

1) 소비자

- 소비자의 한돈 고급화 방안을 조사한 결과 생산과 유통영역은 '도축장에서 취급방법의 표준화'가 '약간 중요하다'와 '매우 중요하다'의 비율이 높았고, 품질영역에서는 '잡냄새 감소', '위생상태 개선'이 '매우 중요하다'는 비율이 높았으며, 상품정보표시영역에서는 '품질인증 마크', 활용방안 및 홍보영역에서는 '부위별 다양한 조리방법의 개발', '브랜드의 고급화', '간편식 개발', '가공육 개발' 등이 '약간 중요하다'는 비율이 높았음(표 84).

- 소비자의 한돈 고급화 방안을 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 소득수준, 교육 정도별로 분석한 결과는 표 85-87과 같음.
 - 전체적으로 한돈의 고급화를 위하여 '잡냄새 개선' (4.42점), '위생상태 개선' (4.32점), '품질인증 마크 제공' (4.16점), '육즙 향상' (4.15점), '연도 향상' (4.14점), '상품정보 제공' (4.09점), '육색 향상' (4.06점) 순으로 중요하게 생각하는 것으로 조사되었음.
 - 생산과 유통영역에서는 '사육방법의 개선'이 4.03점으로 가장 높았고, '도축장에서 취급방법의 표준화'가 4.02점이었고, '품종의 다양화'와 '출하 시 수송방법의 개선'에서는 상대적으로 낮은 3점대로 조사되었음. 성별로 보면, 남자보다 여자가 모든 선택기준에서 중요도 점수가 높았고, '품종의 다양화'를 제외하고 유의적인 차이가 있었음. 소득수준에 따른 유의적인 차이는 없었으며, 교육수준에 따라 분석한 결과, '사육방법의 개선', '도축장에서 취급방법의 표준화', '출하 시 수송방법의 개선' 등에서 대학원 졸 이상에서 유의적으로 중요도 점수가 높았음.
 - 품질영역에서는 '잡냄새 감소'가 4.42점으로 가장 높은 점수를 나타내었고, '위생상태개선' (4.32점), '육즙 향상' (4.15점), '육색 향상' (4.06점) 등이 높은 점수로 조사되었음. 성별로 보면, 남자보다 여자가 모든 고급화 방안의 중요도 점수가 높았고, '연도', '육즙 향상', '지방 두께(양) 감소', '돼지고기 부위의 세분화'에서 유의적인 차이가 있었음. 소득수준에 따른 유의적인 차이는 없었으며, 교육수준에 따라 분석한 결과, '지방 두께(양) 감소', '지방 두께(양) 증가', '마블링 증가'에서 고졸 이하의 경우 중요도 점수가 유의적으로 높았음.
 - 상품정보표시영역에서는 '품질인증 마크 제공'이 4.16점으로 가장 높았고, '상품정보제공'은 4.09점이었으나 '등급제 개선'은 3.88점이었음. 여자가 남자보다 모든 고급화 방안의 중요도 점수가 유의적으로 높았으며, 소득수준과 교육수준에 따른 유의적인 차이는 없었음.
 - 활용방안 및 홍보영역에서는 모두 3점대로 다른 고급화 방안의 영역에 비해 낮은 점수를 보임. 여자가 남자보다 모든 고급화 방안의 중요도 점수가 높았고, '부위별 다양한 조리법 개발', '간편식 개발', '브랜드 고급화', '다양한 소스 개발', '팝업 스토어 홍보'에서 높은 유의적인 차이가 있었음. 소득수준에 따라서는 '상품 포장의 고급화', '가공육의 개발'이 600-799만원 준에서 유의적으로 높았고, 교육수준에 따른 차이는 없었음.

○ 즉, 소비자는 한돈의 고급화 방안으로 전체적으로 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '품질인증 마크 제공', '육즙 향상', '연도 향상', '상품정보 제공', '육색 향상'순을 중요하게 생각하고 있으며, 특히, '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '육즙 향상', '연도 향상', '육색 향상'과 같은 품질 특성을 향상시키기 위한 노력이 요구됨.

표 84. 소비자의 한돈 고급화 방안 명(%)

고급화 방안	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다	합계
생산 및 유통						
품종의 다양화	14 (2.0)	56 (7.9)	251 (35.6)	258 (36.6)	126 (17.6)	705 (100.0)
사육방법의 개선(사료, 사육환경 등)	4 (0.6)	24 (3.4)	148 (21.0)	303 (43.0)	226 (32.1)	705 (100.0)
출하 시 수송방법의 개선 (수송밀도 등)	4 (0.6)	27 (3.8)	213 (30.2)	290 (41.1)	171 (24.3)	705 (100.0)
도축장에서 취급방법의 표준화 (계류, 실신, 도축, 냉각 등)	4 (0.6)	25 (3.5)	164 (23.3)	275 (39.0)	237 (33.6)	705 (100.0)
품질						
위생상태 개선	4 (0.6)	9 (1.3)	103 (14.6)	227 (32.2)	362 (51.3)	705 (100.0)
연도(부드러움) 향상	4 (0.6)	17 (2.4)	127 (18.0)	287 (40.7)	270 (38.3)	705 (100.0)
육색 향상	6 (0.9)	7 (1.0)	160 (22.7)	296 (42.0)	236 (33.5)	705 (100.0)
육즙 향상	4 (0.6)	12 (1.7)	128 (18.2)	293 (41.6)	268 (38.0)	705 (100.0)
잡냄새 감소	2 (0.3)	10 (1.4)	85 (12.1)	199 (28.2)	409 (58.0)	705 (100.0)
지방의 두께(양) 증가	55 (7.8)	80 (11.3)	268 (38.0)	166 (23.5)	136 (19.3)	705 (100.0)
지방의 두께(양) 감소	14 (2.0)	29 (4.1)	223 (31.6)	242 (34.3)	297 (27.9)	705 (100.0)
돼지고기 부위의 세분화	5 (0.7)	48 (6.8)	241 (34.2)	231 (32.8)	180 (25.5)	705 (100.0)
마블링 증가	20 (2.8)	51 (7.2)	271 (38.4)	218 (30.9)	145 (20.6)	705 (100.0)
상품정보 표시						
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등의 등급)의 개선	9 (1.3)	29 (4.1)	205 (29.1)	257 (36.5)	205 (29.1)	705 (100.0)
고급화된 돼지고기 상품정보 제공(원산지, 상품 이력 등)	4 (0.6)	16 (2.3)	151 (21.4)	273 (38.7)	261 (37.0)	705 (100.0)
품질인증마크 제공 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	6 (0.9)	11 (1.6)	139 (19.7)	258 (36.6)	291 (41.3)	705 (100.0)
활용방안 및 홍보						
부위별 다양한 조리법 개발	7 (1.0)	19 (2.7)	197 (27.9)	268 (38.0)	214 (30.4)	705 (100.0)
상품 포장의 고급화	35 (5.0)	77 (11.0)	257 (36.5)	209 (29.6)	127 (18.0)	705 (100.0)
고급화된 가공육의 개발 (햄, 소시지 등)	22 (3.1)	59 (8.4)	228 (32.3)	255 (36.2)	141 (20.0)	705 (100.0)
고급화된 간편식 상품개발 (즉석조리식품, 밀키트 등)	18 (2.6)	31 (4.4)	215 (30.5)	278 (39.4)	163 (23.1)	705 (100.0)
차별화된 브랜드의 고급화 (숙성방법, 유통방법 등)	9 (1.3)	28 (4.0)	195 (27.7)	289 (41.0)	184 (26.1)	705 (100.0)
돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	17 (2.8)	47 (6.7)	214 (30.4)	264 (37.4)	163 (23.1)	705 (100.0)
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	20 (2.8)	49 (7.0)	225 (31.9)	259 (36.7)	152 (21.6)	705 (100.0)

표 85. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-성별

고급화 방안		전체 (n=705)	성별		
			남자 (n=153)	여자 (n=552)	P-value ¹⁾
생산 및 유통	품종의 다양화	3.60±0.94 ²⁾	3.56±0.96	3.62±0.93	0.467
	사육방법의 개선	4.03±0.85	3.90±0.92	4.06±0.82*	0.032
	출하 시 수송방법의 개선	3.85±0.85	3.68±0.88	3.89±0.84*	0.006
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.02±0.87	3.85±0.90	4.06±0.86*	0.008
품질	위생상태 개선	4.32±0.81	4.27±0.90	4.34±0.78	0.327
	연도(부드러움) 향상	4.14±0.83	3.99±0.97	4.18±0.79*	0.032
	육색 향상	4.06±0.82	3.96±0.88	4.09±0.80	0.084
	육즙향상	4.15±0.81	4.00±0.89	4.19±0.79*	0.011
	잡냄새 감소	4.42±0.78	4.34±0.82	4.45±0.76	0.137
	지방의 두께(양) 증가	3.35±1.14	3.30±1.15	3.37±1.15	0.533
	지방의 두께(양) 감소	3.82±0.95	3.67±0.99	3.86±0.94*	0.030
	돼지고기 부위의 세분화	3.76±0.94	3.59±0.96	3.80±0.92*	0.016
상품정보 표시	마블링 증가	3.59±0.98	3.55±0.92	3.60±1.00	0.547
	등급제의 개선	3.88±0.92	3.72±0.98	3.92±0.90*	0.015
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.09±0.85	3.95±0.86	4.13±0.84*	0.016
활용방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.16±0.85	3.94±0.88	4.2±0.83*	< 0.001
	부위별 다양한 조리법 개발	3.94±0.88	3.82±0.88	3.97±0.88	0.064
	상품 포장의 고급화	3.45±1.06	3.33±1.09	3.48±1.05	0.130
	고급화된 가공육의 개발	3.62±1.00	3.53±1.03	3.64±0.99	0.227
	고급화된 간편식 상품개발	3.76±0.94	3.63±0.97	3.80±0.93*	0.046
	차별화된 브랜드의 고급화	3.87±0.89	3.67±0.91	3.92±0.88*	0.002
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	3.72±0.97	3.47±0.99	3.79±0.96*	<0.001
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	3.67±0.98	3.49±1.01	3.72±0.97*	0.009	

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 86. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-소득수준

고급화 방안		전체 (n=683)	월평균 총가구 소득				P-value ¹⁾
			399만원 이하 (n=181)	400- 599만원 (n=200)	600- 799만원 (n=154)	800만원 이상 (n=148)	
생산 및 유통	품종의 다양화	3.60±0.94 ²⁾	3.56±1.00	3.56±0.93	3.76±0.87	3.55±0.93	0.141
	사육방법의 개선	4.02±0.85	4.00±0.88	4.03±0.84	4.04±0.84	4.03±0.85	0.973
	출하 시 수송방법의 개선	3.84±0.85	3.82±0.97	3.89±0.81	3.77±0.79	3.88±0.82	0.529
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.01±0.87	4.02±0.92	3.96±0.87	3.95±0.85	4.15±0.83	0.144
품질	위생상태 개선	4.33±0.81	4.31±0.88	4.33±0.80	4.31±0.74	4.37±0.74	0.929
	연도(부드러움) 향상	4.13±0.84	4.17±0.90	4.07±0.84	4.14±0.80	4.17±0.79	0.568
	육색향상	4.06±0.82	4.06±0.91	4.05±0.78	4.05±0.81	4.11±0.80	0.887
	육즙향상	4.14±0.81	4.13±0.88	4.10±0.81	4.10±0.82	4.28±0.71	0.146
	잡냄새 감소	4.42±0.78	4.42±0.80	4.39±0.81	4.38±0.80	4.53±0.67	0.422
	지방의 두께(양) 증가	3.34±1.15	3.38±1.20	3.41±1.06	3.36±1.14	3.20±1.21	0.611
	지방의 두께(양) 감소	3.81±0.96	3.78±1.04	3.76±0.98	3.88±0.86	3.86±0.93	0.461
	돼지고기 부위의 세분화	3.75±0.94	3.71±1.01	3.72±0.94	3.80±0.88	3.80±0.92	0.587
상품 정보 표시	마블링 증가	3.59±0.99	3.67±1.01	3.57±0.91	3.62±0.94	3.46±1.10	0.393
	등급제의 개선	3.89±0.92	3.87±1.00	3.83±0.93	3.95±0.89	3.93±0.85	0.665
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.10±0.85	4.04±0.92	4.06±0.83	4.15±0.83	4.16±0.81	0.518
활용 방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.16±0.85	4.14±0.88	4.09±0.84	4.19±0.89	4.25±0.80	0.374
	부위별 다양한 조리법 개발	3.94±0.88	3.92±0.95	3.91±0.87	4.03±0.83	3.93±0.89	0.535
	상품 포장의 고급화	3.45±1.06	3.35±1.12 ^a	3.39±1.10 ^a	3.66±0.91 ^{a,b}	3.45±1.05 ^b	0.041
	고급화된 가공육의 개발	3.63±0.99	3.57±1.01 ^a	3.66±0.98 ^a	3.79±0.93 ^{a,b}	3.48±1.02 ^b	0.020
	고급화된 간편식 상품개발	3.77±0.94	3.74±1.06	3.77±0.89	3.80±0.94	3.76±0.87	0.935
	차별화된 브랜드의 고급화	3.87±0.89	3.80±0.95	3.88±0.87	3.96±0.89	3.86±0.84	0.396
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	3.73±0.97	3.74±1.00	3.70±0.97	3.79±0.96	3.71±0.93	0.683
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	3.68±0.97	3.61±1.07	3.85±0.94	3.64±0.92	3.68±0.97	0.085	

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 87. 소비자의 한돈 고급화 방안 점수-교육 정도

고급화 방안		전체 (n=705)	교육 정도			P-value ¹⁾
			고졸 이하 (n=126)	대졸 (n=499)	대학원 졸 이상 (n=80)	
생산 및 유통	품종의 다양화	3.60±0.94 ²⁾	3.71±1.05	3.56±0.91	3.70±0.91	0.162
	사육방법의 개선	4.03±0.85	4.04±0.93 ^a	3.97±0.83 ^a	4.33±0.74 ^b	0.003
	출하 시 수송방법의 개선	3.85±0.85	3.87±0.93	3.81±0.84	4.04±0.80	0.086
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.02±0.87	3.94±0.94 ^a	4.00±0.87 ^a	4.25±0.72 ^b	0.030
품질	위생상태 개선	4.32±0.81	4.29±0.91	4.31±0.80	4.48±0.69	0.203
	연도(부드러움) 향상	4.14±0.83	4.11±0.91	4.13±0.82	4.21±0.76	0.672
	육색향상	4.06±0.82	4.08±0.90	4.05±0.81	4.10±0.77	0.861
	육즙향상	4.15±0.81	4.14±0.91	4.14±0.80	4.21±0.74	0.749
	잡냄새 감소	4.42±0.78	4.38±0.92	4.42±0.75	4.49±0.71	0.633
	지방의 두께(양) 증가	3.35±1.14	3.78±1.04 ^a	3.29±1.11 ^b	3.06±1.32 ^b	< 0.001
	지방의 두께(양) 감소	3.82±0.95	4.03±0.94 ^a	3.77±0.95 ^b	3.83±0.96 ^{a,b}	0.021
돼지고기 부위의 세분화	3.76±0.94	3.82±0.97	3.75±0.92	3.71±1.01	0.685	
마블링 증가	3.59±0.98	3.79±1.04 ^a	3.58±0.93 ^{a,b}	3.36±1.15 ^b	0.007	
상품 정보 표시	등급제의 개선	3.88±0.92	3.90±0.91	3.87±0.91	3.90±1.03	0.909
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.09±0.85	4.01±0.95	4.09±0.83	4.24±0.78	0.166
	품질인증마크 제공	4.16±0.85	4.12±0.88	4.14±0.85	4.33±0.81	0.173
활용 방안 및 홍보	부위별 다양한 조리법 개발	3.94±0.88	3.93±0.89	3.98±0.89	4.05±0.83	0.499
	상품 포장의 고급화	3.45±1.06	3.53±1.08	3.40±1.06	3.61±1.01	0.158
	고급화된 가공육의 개발	3.62±1.00	3.71±0.96	3.58±1.00	3.69±1.00	0.358
	고급화된 간편식 상품개발	3.76±0.94	3.71±0.95	3.76±0.94	3.83±0.94	0.711
	차별화된 브랜드의 고급화	3.87±0.89	3.86±0.95	3.85±0.87	3.99±0.91	0.436
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	3.72±0.97	3.71±0.96	3.70±0.98	3.89±0.94	0.266
	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	3.67±0.98	3.68±1.00	3.64±0.99	3.86±0.88	0.166

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

2) 영양사

- 영양사의 한돈 고급화 방안을 조사한 결과 생산과 유통영역에서 '품종의 다양화'를 제외하고 모든 항목에서 '매우 중요하다'의 응답 비율이 높았고, 품질영역에서는 '지방 두께 증가'를 제외하고 모든 항목에서 '매우 중요하다'는 응답 비율이 높았음. 상품정보표시영역에서는 모든 항목에서 '매우 중요하다'의 응답 비율이 높았고, 활용방안 및 홍보영역에서는 '팝업스토어 홍보' '약간 중요하다'는 비율이 높았고 다른 항목은 '매우 중요하다'의 응답 비율이 높았음(표 88).

- 영양사의 한돈 고급화 방안을 5점 척도로 하여 점수화한 결과를 성별, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지별로 분석한 결과는 표 89-92와 같음.
 - 전체적으로 한돈의 고급화를 위하여 '잡냄새 개선' (4.84점), '위생상태 개선' (4.74점), '연도 향상' (4.73점), '부위별 다양한 조리법 개발' (4.64점), '육즙 향상' (4.58점), '육색 향상' (4.55점)순으로 중요하게 생각하는 것으로 조사되었음.
 - 생산과 유통영역에서는 '사육방법의 개선'이 4.07점으로 가장 높았고, '품종의 다양화'와 '출하 시 수송방법의 개선'에서는 상대적으로 낮은 3점대 결과를 보였음. 성별에 따른 유의적인 차이는 없었고, 근무경력을 보면 근무경력이 20년 이상인 경우와 1일 급식횟수가 1식일 때 '사육방법의 개선' 점수가 유의적으로 높았음. 근무지에 따른 유의적인 차이는 없었음.
 - 품질영역에서는 '잡냄새 감소'가 4.87점으로 가장 높은 점수를 나타내었고, '위생상태개선' (4.74점), '연도 향상' (4.73점), '육즙 향상' (4.58점), '육색 향상' (4.55점) 등이 높은 점수로 조사되었음. 성별로 보면 '돼지고기 부위의 세분화'에서 여자가 유의적으로 높았고, 근무경력, 1일 급식횟수, 근무지에 따른 유의적인 차이는 없었음.
 - 상품정보표시영역에서는 '품질인증 마크 제공'이 4.57점으로 가장 높았고, '상품정보제공' 4.46점, '등급제 개선' 4.23점 순이었음. 성별, 근무경력에 따른 유의적인 차이는 없었고, 1일 급식횟수와 근무지에 따른 분석에서 '품질인증 마크 제공'에 대한 점수가 1식을 제공하는 급식소와 근무지별로 보면 학교 영양사에서 유의적으로 높았음.
 - 활용방안 및 홍보영역에서는 '부위별 조리법 개발'이 4.64점으로 가장 높은 점수를 보였음. 성별, 근무경력, 1일 급식횟수와 근무지에 따른 유의적인 차이는 없었음.

- 즉, 영양사는 한돈의 고급화 방안으로 전체적으로 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '연도 향상', '부위별 다양한 조리법 개발', '육즙 향상', '육색 향상' 순으로 중요하게 생각하고 있었음. 특히 품질과 관련하여 '잡냄새 감소', '위생상태개선', '연도 향상', '육즙 향상', '육색 향상' 등이 고급화 방안으로 중요하다고 조사되었음. 소비자도 품질과 관련하여 유사하게 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '육즙 향상', '연도 향상', '육색 향상'순으로 중요하게 생각하고 있었음. 그러므로 이러한 품질을 개선하려는 노력이 필요함.

○ 그러나 한편 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 조사에서 '잡냄새'의 만족도는 소비자/영양사 4.20점/4.13점, '위생상태'의 만족도는 소비자/영양사 4.22점/4.51점, '연도'의 만족도는 소비자/영양사 4.05점/4.19점, '육즙'의 만족도는 소비자/영양사 4.07점/4.15점, '육색'의 만족도는 소비자/영양사 4.07점/4.28점으로 5점 만점에 4점 이상의 만족도를 보이고 있음(표 72). 그러므로 소비자나 영양사는 현재 국내산 돼지고기에 대한 만족도가 어느정도 충족되고 있으나 더욱 고급화된 돼지고기에 대한 이러한 품질이 향상되기를 원하는 것으로 보임.

표 88. 영양사의 한돈 고급화 방안

명(%)

고급화 방안	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다	합계
생산 및 유통						
품종의 다양화	1 (1)	6 (6)	38 (38)	28 (28)	27 (27)	100 (100.0)
사육방법의 개선(사료, 사육환경 등)	1 (1)	5 (5)	20 (20)	34 (34)	40 (40)	100 (100.0)
출하 시 수송방법의 개선(수송밀도 등)	2 (2)	2 (2)	31 (31)	29 (29)	36 (36)	100 (100.0)
도축장에서 취급방법의 표준화(계류, 실신, 도축, 냉각 등)	1 (1)	2 (2)	16 (16)	38 (38)	43 (43)	100 (100.0)
품질						
위생상태 개선	0 (0)	0 (0)	2 (2)	22 (22)	76 (76)	100 (100.0)
연도(부드러움) 향상	0 (0)	0 (0)	1 (1)	25 (25)	74 (74)	100 (100.0)
육색 향상	0 (0)	0 (0)	7 (7)	31 (31)	63 (63)	100 (100.0)
육즙향상	0 (0)	0 (0)	6 (6)	30 (30)	64 (64)	100 (100.0)
잡냄새 감소	0 (0)	0 (0)	0 (0)	16 (16)	84 (84)	100 (100.0)
지방의 두께(양) 증가	6 (6)	9 (9)	34 (34)	24 (24)	27 (27)	100 (100.0)
지방의 두께(양) 감소	0 (0)	0 (0)	22 (22)	39 (39)	39 (39)	100 (100.0)
돼지고기 부위의 세분화	2 (2)	3 (3)	19 (19)	34 (34)	42 (42)	100 (100.0)
마블링 증가	0 (0)	5 (5)	31 (31)	29 (29)	35 (35)	100 (100.0)
상품정보 표시						
등급제(1+등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)의 개선	0 (0)	2 (2)	16 (16)	39 (39)	43 (43)	100 (100.0)
고급화된 돼지고기 상품정보 제공(원산지, 상품 이력 등)	0 (0)	1 (1)	7 (7)	37 (37)	55 (55)	100 (100.0)
품질인증마크 제공 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	0 (0)	0 (0)	7 (7)	29 (29)	64 (64)	100 (100.0)
활용방안 및 홍보						
부위별 다양한 조리법 개발	0 (0)	0 (0)	5 (5)	26 (26)	69 (69)	100 (100.0)
상품 포장의 고급화	6 (6)	5 (5)	27 (27)	25 (25)	37 (37)	100 (100.0)
고급화된 가공육의 개발 (햄, 소시지 등)	2 (2)	3 (3)	31 (31)	33 (33)	41 (41)	100 (100.0)
고급화된 간편식 상품개발 (즉석조리식품, 밀키트 등)	1 (1)	4 (4)	20 (20)	35 (35)	40 (40)	100 (100.0)
차별화된 브랜드의 고급화 (숙성방법, 유통방법 등)	0 (0)	4 (4)	21 (21)	33 (33)	42 (42)	100 (100.0)
돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	1 (1)	0 (0)	10 (10)	41 (41)	48 (48)	100 (100.0)
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	1 (1)	3 (3)	19 (19)	45 (45)	32 (32)	100 (100.0)

표 89. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-성별

선택기준		전체 (n=100)	성별		P-value ¹⁾
			남자 (n=14)	여자 (n=86)	
생산 및 유통	품종의 다양화	3.74±0.96 ²⁾	3.57±0.94	3.77±0.97	0.481
	사육방법의 선(사료, 사육환경 등)	4.07±0.95	3.79±1.05	4.12±0.93	0.227
	출하 시 수송방법의 개선	3.95±0.97	3.50±1.16	4.02±0.92	0.060
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.20±0.85	4.00±0.96	4.23±0.84	0.347
품질	위생상태 개선	4.74±0.48	4.64±0.50	4.76±0.48	0.421
	연도(부드러움) 향상	4.73±0.47	4.64±0.50	4.74±0.46	0.456
	육색 향상	4.55±0.63	4.36±0.63	4.58±0.62	0.215
	육즙 향상	4.58±0.61	4.43±0.65	4.60±0.60	0.316
	잡냄새 감소	4.84±0.37	4.71±0.47	4.86±0.35	0.281
	지방의 두께(양) 증가	3.57±1.16	3.21±0.97	3.63±1.18	0.216
	지방의 두께(양) 감소	4.17±0.77	3.86±0.66	4.22±0.77	0.100
	돼지고기 부위의 세분화	4.11±0.95	3.64±1.01	4.19±0.93*	0.047
상품 정보 표시	마블링 증가	3.94±0.93	3.86±0.77	3.95±0.96	0.680
	등급제의 개선	4.23±0.79	4.36±0.74	4.21±0.80	0.504
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.46±0.67	4.29±0.91	4.49±0.63	0.298
활용방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.57±0.52	4.64±0.50	4.56±0.64	0.640
	부위별 다양한 조리법 개발	4.64±0.58	4.43±0.76	4.67±0.54	0.260
	상품 포장의 고급화	3.82±1.17	3.50±1.40	3.87±1.13	0.271
	고급화된 가공육의 개발	4.08±0.96	3.57±1.34	4.16±0.87	0.132
	고급화된 간편식 상품개발	4.09±0.92	3.71±1.07	4.15±0.89	0.100
	차별화된 브랜드의 고급화	4.13±0.88	3.64±1.15	4.21±0.81	0.097
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	4.35±0.74	4.21±1.12	4.37±0.67	0.464
	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	4.04±0.85	3.71±1.14	4.09±0.79	0.123

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 90. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-근무경력

선택기준		전체 (n=100)	근무경력			P-value ¹⁾
			10년 미만 (n=29)	10-20년 미만 (n=20)	20년 이상 (n=51)	
생산 및 유통	품종의 다양화	3.74±0.96 ²⁾	3.66±1.04	3.55±1.00	3.86±0.89	0.402
	사육방법의 개선(사료, 사육환경 등)	4.07±0.95	3.72±1.07 ^a	4.00±1.08 ^{a,b}	4.29±0.76 ^b	0.031
	출하 시 수송방법의 개선	3.95±0.97	3.62±1.08	3.90±1.07	4.16±0.81	0.055
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.20±0.85	4.03±0.94	4.05±1.00	4.35±0.72	0.188
품질	위생상태 개선	4.74±0.48	4.62±0.56	4.85±0.37	4.76±0.47	0.234
	연도(부드러움) 향상	4.73±0.47	4.66±0.55	4.70±0.47	4.78±0.42	0.475
	육색 향상	4.55±0.63	4.48±0.63	4.70±0.47	4.53±0.67	0.468
	육즙 향상	4.58±0.61	4.55±0.63	4.65±0.49	4.57±0.64	0.843
	잡냄새 감소	4.84±0.37	4.76±0.44	4.85±0.37	4.88±0.33	0.353
	지방의 두께(양) 증가	3.57±1.16	3.52±1.15	3.25±1.29	3.73±1.10	0.288
	지방의 두께(양) 감소	4.17±0.77	3.93±0.80	4.30±0.66	4.25±0.77	0.134
	돼지고기 부위의 세분화	4.11±0.95	3.93±1.13	4.10±0.91	4.22±0.83	0.442
상품 정보 표시	마블링 증가	3.94±0.93	3.93±0.88	3.80±1.11	4.00±0.89	0.720
	등급제의 개선	4.23±0.79	3.94±0.93	4.21±0.86	4.10±0.72	0.641
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.46±0.67	4.31±0.85	4.45±0.60	4.55±0.58	0.315
활용 방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.57±0.52	4.48±0.69	4.60±0.50	4.61±0.63	0.674
	부위별 다양한 조리법 개발	4.64±0.58	4.55±0.69	4.60±0.60	4.71±0.50	0.492
	상품 포장의 고급화	3.82±1.17	3.48±1.30 ^a	3.55±1.32 ^{a,b}	4.12±0.95 ^b	0.031
	고급화된 가공육의 개발	4.08±0.96	3.69±1.17 ^a	4.10±0.85 ^{a,b}	4.29±0.81 ^b	0.024
	고급화된 간편식 상품개발	4.09±0.92	3.83±1.00	4.00±0.79	4.27±0.81	0.101
	차별화된 브랜드의 고급화	4.13±0.88	4.24±0.95	4.35±0.67	4.31±0.64	0.059
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	4.35±0.74	4.24±0.95	4.35±0.67	4.41±0.64	0.620
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	4.04±0.85	3.97±0.98	3.85±0.81	4.16±0.78	0.340	

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

표 91. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-1일 급식횟수

선택기준		전체 (n=98)	1일 급식횟수		P-value
			1식 (n=45)	2식 이상 (n=53)	
생산 및 유통	품종의 다양화	3.76±0.96	3.93±0.86	3.60±1.03	0.092
	사육방법의 개선(사료, 사육환경 등)	4.09±0.94	4.33±0.83*	3.89±0.99	0.019
	출하 시 수송방법의 개선	3.96±0.97	4.13±0.84	3.81±1.06	0.103
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.21±0.85	4.36±0.80	4.09±0.88	0.131
품질	위생상태 개선	4.73±0.49	4.90±0.46	4.68±0.51	0.220
	연도(부드러움) 향상	4.72±0.47	4.82±0.39	4.64±0.62	0.053
	육색향상	4.54±0.63	4.64±0.53	4.45±0.70	0.125
	육즙향상	4.57±0.61	4.62±0.58	4.53±0.64	0.450
	잡냄새 감소	4.84±0.37	4.89±0.32	4.79±0.41	0.193
	지방의 두께(양) 증가	3.60±1.14	3.44±1.18	3.74±1.09	0.208
	지방의 두께(양) 감소	4.18±0.77	4.18±0.78	4.19±0.76	0.944
	돼지고기 부위의 세분화	4.13±0.90	4.16±0.77	4.11±1.01	0.819
	마블링 증가	3.94±0.93	4.00±0.85	3.89±0.99	0.550
상품 정보 표시	등급제의 개선	4.24±0.76	4.29±0.79	4.21±0.74	0.600
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공	4.45±0.68	4.53±0.59	4.38±0.74	0.257
	품질인증마크 제공	4.56±0.63	4.73±0.50*	4.42±0.69	0.010
활용방안 및 홍보	부위별 다양한 조리법 개발	4.63±0.58	4.71±0.55	4.57±0.60	0.220
	상품 포장의 고급화	3.83±1.16	3.96±1.04	3.72±1.25	0.312
	고급화된 가공육의 개발	4.07±0.97	4.18±0.91	3.98±1.01	0.318
	고급화된 간편식 상품개발	4.08±0.93	4.11±0.91	4.06±0.95	0.773
	차별화된 브랜드의 고급화	4.12±0.89	4.16±0.88	4.09±0.90	0.736
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	4.35±0.75	4.27±0.84	4.42±0.66	0.330
	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	4.03±0.86	3.98±0.92	4.08±0.81	0.576

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

표 92. 영양사의 한돈 고급화 방안 점수-근무지

고급화 방안		전체 (n=90)	근무지			P-value ¹⁾
			학교 (n=56)	산업체 (n=16)	병원 (n=18)	
생류 산통 및	품종의 다양화	3.78±0.96 ²⁾	3.91±0.98	3.31±0.87	3.78±0.88	0.087
	사육방법의 개선	4.09±0.96	4.21±0.93	3.75±1.07	4.00±0.91	0.211
	출하 시 수송방법의 개선	3.98±0.98	4.07±0.95	3.56±1.03	4.06±1.00	0.177
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.22±0.87	4.38±0.80	3.88±0.96	4.06±0.94	0.084
품질	위생상태 개선	4.76±0.48	4.79±0.46	4.69±0.48	4.72±0.58	0.736
	연도(부드러움) 향상	4.74±0.46	4.80±0.40	4.69±0.48	4.61±0.61	0.270
	육색 향상	4.57±0.62	4.64±0.55	4.25±0.78	4.61±0.61	0.076
	육즙 향상	4.58±0.62	4.63±0.59	4.44±0.73	4.56±0.62	0.561
	잡냄새감소	4.86±0.35	4.86±0.35	4.88±0.34	4.83±0.38	0.943
	지방의 두께(양) 증가	3.61±1.14	3.50±1.19	3.63±1.03	3.94±1.06	0.358
	지방의 두께(양) 감소	4.20±0.77	4.16±0.78	4.19±0.75	4.33±0.77	0.711
	돼지고기 부위의 세분화	4.16±0.89	4.14±0.90	3.88±0.96	4.44±0.71	0.172
상품 정보 표시	마블링증가	3.96±0.92	4.04±0.89	3.50±0.97	4.11±0.90	0.088
	등급제의 개선	4.23±0.78	4.36±0.77	4.00±0.73	4.06±0.80	1.151
	고급화된 돼지고기 상품 정보 제공(원산지, 상품이력 등)	4.43±0.69	4.52±0.66	4.25±0.68	4.33±0.77	0.310
활용 방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.56±0.62	4.75±0.48 ^a	4.31±0.70 ^a	4.17±0.71 ^b	< 0.001
	부위별 다양한 조리법 개발	4.66±0.56	4.70±0.57	4.44±0.63	4.72±0.46	0.232
	상품 포장의 고급화	3.86±1.15	3.91±1.18 ^{ab}	3.19±1.17 ^a	4.28±0.75 ^b	0.017
	고급화된 가공육의 개발	4.08±0.99	4.11±1.09	3.81±0.83	4.22±0.73	0.455
	고급화된 간편식상품개발	4.07±0.93	4.05±1.00	3.81±0.91	4.33±0.69	0.267
	차별화된 브랜드의 고급화	4.13±0.89	4.14±0.92	4.00±0.89	4.22±0.81	0.765
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	4.36±0.74	4.32±0.81	4.13±0.62	4.67±0.49	0.087
고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	4.04±0.86	4.11±0.89	3.69±0.79	4.17±0.79	0.182	

1) One-way ANOVA and post-hoc (Bonferroni) test

2) 평균±표준편차

3) 한돈 고급화 방안의 소비자과 영양사 비교

○ 소비자와 영양사 간 한돈의 고급화 방안에 대한 중요도 차이를 살펴보면, 영양사가 소비자보다 '위생상태 개선', '연도 향상', '육색 향상', '육즙 향상', '잡냄새 감소', '지방의 두께(양) 증가', '지방의 두께(양) 감소', '돼지고기 부위의 세분화', '마블링 증가', '등급제의 개선', '상품정보 제공', '품질인증 마크 제공', '부위별 다양한 조리법 개발', '상품 포장의 고급화', '고급화된 가공육의 개발', '고급화된 간편식 상품개발' 등 대부분의 문항에서 중요도 점수가 유의적으로 높았음(표 93).

표 93. 소비자와 영양사의 한돈 고급화 방안에 대한 중요도 비교

고급화 방안		소비자 (n=705)	영양사 (n=100)	P-value ¹⁾
생산 및 유통	품종의 다양화	3.60±0.94 ²⁾	3.74±0.96	0.176
	사육방법의 개선	4.03±0.85	4.07±0.95	0.629
	출하 시 수송방법의 개선	3.85±0.85	3.95±0.97	0.266
	도축장에서 취급방법의 표준화	4.02±0.87	4.20±0.85*	0.048
품질	위생상태 개선	4.32±0.81	4.74±0.49*	< 0.001
	연도(부드러움) 향상	4.14±0.83	4.73±0.47*	< 0.001
	육색 향상	4.06±0.82	4.55±0.63*	< 0.001
	육즙 향상	4.15±0.81	4.58±0.61*	< 0.001
	잡냄새 감소	4.42±0.78	4.84±0.37*	< 0.001
	지방의 두께(양) 증가	3.35±1.15	3.57±1.16	0.075
	지방의 두께(양) 감소	3.82±0.95	4.17±0.77*	< 0.001
	돼지고기 부위의 세분화	3.76±0.94	4.11±0.95*	< 0.001
상품정보 표시	마블링 증가	3.59±0.99	3.94±0.93*	0.001
	등급제의 개선	3.88±0.92	4.23±0.79*	< 0.001
	고급화된 돼지고기 상품정보 제공 (원산지, 상품이력 등)	4.09±0.85	4.46±0.67*	< 0.001
활용방안 및 홍보	품질인증마크 제공	4.16±0.85	4.57±0.62*	< 0.001
	부위별 다양한 조리법 개발	3.94±0.88	4.64±0.58*	< 0.001
	상품 포장의 고급화	3.45±1.06	3.82±1.17*	0.001
	고급화된 가공육의 개발	3.62±1.00	4.08±0.96*	< 0.001
	고급화된 간편식상품개발	3.76±0.94	4.09±0.92*	0.001
	차별화된 브랜드의 고급화	3.87±0.89	4.13±0.88*	0.006
	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	3.72±0.97	4.35±0.74*	< 0.001
	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	3.67±0.98	4.04±0.85*	< 0.001

1) 독립표본 t-test

2) 평균±표준편차

○ 소비자와 영양사 모두 돼지고기 등급제 활성화와 한돈의 고급화를 위해 품질영역에서 '잡냄새 감소'를 가장 중요하게 생각한다고 조사되었음. 전문가 자문결과 잡내 발생에는 사육단계와 가공, 저장단계의 다양한 요인이 관여함(표 94). 그러므로 소비자가 원하는 잡냄새가 없는 돼지고기를 제공하기 위해 소비자가 느끼는 잡내에 대한 원인을 요인별로 파악하여 생산단계부터 유통가공단계 기간에 걸쳐 원인을 제어하고 바람직한 풍미 관리가 될 수 있는 구체적인 조사 연구가 요구됨.

표 94. 잡냄새 발생에 대한 전문가 자문

<p>1. 사육단계에서 발생하는 요인</p> <p>1) 돼지 품종 품종에 따라 지방을 구성하는 비율과 대사의 차이가 있어 품종에 따른 특유의 냄새가 있음</p> <p>2) 수컷돼지 수컷돼지는 웅취(boar taint)로 불리는 남성호르몬 대사체인 androsterone, androstenol, indole, skatole 등 성분으로 좋지 못한 냄새를 남기며 이를 위해 대부분 어린나이(대략 6개월령 이전)에 거세를 통해 웅취 발생을 예방하고 있음</p> <p>3) 사료 사료에 의한 영향을 생각할 수 있으며, 특정 사료가 과량 사용된 경우 불쾌취가 식육에 그대로 남게 되는데 고불포화지방산을 함유된 사료나 어분이 함유된 사료를 돼지에 급여하면 고기에서 비린내가 날 수 있음</p> <p>4) 그 외 요인 돼지가 지닌 스트레스 유전자나 도축과정에서 받게 되는 스트레스에 의해 PSE(물돼지) 식육이 생산될 수 있으며 이 경우 낮은 pH로 산미가 발생되고 저장과정에서 불쾌한 잡내로 발생할 수 있음</p> <p>2. 가공 저장단계에서 발생하는 요인</p> <p>1) 도축과정 도축과정도 잡내 발생의 주요 원인으로 산업계에서 보고 있으며, 특히 도축과정에서 세척이 제대로 이루어지지 않거나 불량한 위생 과정에서 이취 발생 원인물질이 도체에 그대로 남게 되어 식육의 잡내를 일으키는 것으로 보고 있음</p> <p>2) 저장과정 저장과정 중 바람직한 풍미 물질이 손실되거나 지방 산화, 단백질 산화에 의한 산패취(aldehydes, ketones) 발생이 잡내의 원인이 될 수 있으며, 위생관리와 진공포장 등의 방법을 활용해 불쾌취 발생을 억제하고 있음</p> <p>도축 및 가공 저장과정에서 불량한 관리는 잡내 물질의 도체 잔류와 미생물 부패의 촉진으로 잡내를 더욱 발생시키는 주요 원인이 될 수 있음</p>
--

○ 고급화된 한돈을 위한 추가금액 지불 의사를 조사한 결과 소비자는 '그렇다', '매우 그렇다'로 응답한 비율이 44.1%, 영양사의 경우 42%로 조사되었음(표 95). 이는 소비자와 영양사는 모두 고급화를 위해 필요한 비용에 대한 추가지불의사 있는 것으로 한돈 고급화에 대해 긍정적으로 생각하고 있는 것으로 나타났다.

표 95. 한돈의 고급화를 위한 추가 지불의사 명(%)

구분	소비자	영양사
전혀 아니다.	29 (4.1)	5 (5.0)
아니다	118 (16.7)	16 (16.0)
보통이다	247 (35.0)	37 (37.0)
그렇다	247 (35.0)	26 (26.0)
매우그렇다	64 (9.1)	16 (16.0)
합계	705 (100.0)	100 (100.0)

5. 요약 및 결론

○ 본 연구는 한돈 소비시장의 변화에 대응하기 위해 한돈 시장의 소비자 소비행태에 대한 현황·실태 등을 파악·분석하여, 소비자들의 요구에 적합한 차별화된 한돈 고급화 추진으로 한돈 산업 발전을 도모하는 것을 목표로 시행하였고 연구 결과를 요약하면 다음과 같음

1. 제8기 국민건강영양조사(2019-2020년) 자료를 분석한 결과, 남자와 여자 모두 1인 1일당 육류 식품 섭취량은 돼지고기가 1순위를 차지함 (남성: 69.96g, 여성 35.83g). 돼지고기의 섭취량은 남자는 19-29세에 가장 많이 섭취하나 여자는 12-18세에 가장 많이 섭취하는 차이가 있었고, '중소도시'와 '읍·면지역'에서 대도시보다 많이 섭취하는 유의적인 차이가 있었음. 돼지고기는 우리나라 국민의 에너지, 단백질, 지질, 티아민 섭취의 주요 급원식품으로 영양적인 면에서의 중요성을 가지고 있음

1. 소비자는 '좋은 돼지고기'에는 '질좋다', '신선하다', '맛있다', '탄력 있다', '빛깔 좋다', '깔끔하다' 등의 긍정어가 높은 순위에 언급되었고, '맛있는 돼지고기'에는 '부드럽다', '신선하다', '고소한 맛' 등의 긍정어는 높은 순위에 있었음.

1. 소비자 대상 돼지고기의 구매와 소비형태 조사결과는 다음과 같음

- 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교: '적당한 가격'에서 쇠고기 대비 돼지고기의 선호도 비율이 가장 높으며, '특유의 맛', '지방섭취조절', '요리 종류의 다양성' 문항에서 돼지고기의 선호도가 높은 경향을 보임. '영양보충'에서는 쇠고기의 선호도가 더 높은 편이었음.
- 돼지고기 구매행태: 가정에서 평소 가장 많이 섭취하는 육류 식품은 돼지고기이며, 주로 대형마트나 정육점에서 구매하고, 대부분은 국내산 돼지고기를 구매하며(87.9%), 가장 많이 구매하는 부위는 삼겹살임(58.9%). 소비자의 대부분은 구매하는 돼지고기 부위가 한정되었으며(84.5%), 다른 부위를 구매하지 않는 이유는 익숙하지 않기 때문이라는 비율이 가장 높음(41.6%).
- 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도: '잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태', '품질인증 마크', '국내산 돼지고기', '육색', '지방의 두께' 순으로 중요하다고 생각하고 있었고, 여자가 남자보다 대부분의 선택기준에 대해 더 중요하다고 생각하고 있었음, 월 소득이 600만원 이상인 경우에 '육즙', '지방 두께', '품질인증 마크'가 중요하다고 생각하고 있었으며, 교육수준에 따라서 '첨가물 무첨가/무보존료', '무항생제', '동물복지인증'에서는 대학원 졸업이 유의적으로 중요도 점수가 높았으며, '품종', '마블링'과 '등급제'는 고졸 이하의 경우 중요도 점수가 유의적으로 높았음.
- 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도: '유통기한', '보관상태', '위생상태', '잡냄새', '돼지고기 부위'순으로 만족하고 있었음. 여자가 남자보다 모든 선택기준에 대해 만족도 점수가 높아 여자가 남자보다 돼지고기 만족하며 구매에 관심이 많은 것으로 보임. 소득수준은

모든 선택기준의 만족도에서 영향을 주지 않았으며, 교육수준은 '무항생제', '돼지고기 부위'는 대학원 졸 이상에서, '마블링'은 고졸 이하와 대학원 졸 이상에서 유의적으로 만족도 점수가 높은 차이를 보임.

- 돼지고기 선택기준의 중요도와 만족도에 대한 IPA 분석: 현상유지 영역에 위치한 선택기준 ('잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태' 등)들은 지속적인 관리를 통하여 이 영역을 유지하도록 하며, 중점개선영역에 위치한 '지방의 두께' 선택기준은 소비자가 국내산 돼지고기를 구매할 때 구매부위에 따른 적절한 지방 두께가 포함되도록 상품을 준비하는 방법 등 중점개선 방안을 개발하는 것이 필요함.
- 돼지고기 부위별 구매빈도: 지난 3개월간 돼지고기 구매부위는 삼겹살이 월 2-3회로 구매 비율이 28%로 가장 높았으며, 1회 구매량은 삼겹살의 경우는 600-900g 구매하는 비율이 가장 높았고, 다른 부위는 300-600g을 구매하는 비율이 높았음.
- 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도: '국·탕·찌개류', '구이류', '밥류'의 경우 월 2-3회 섭취하는 비율이 가장 높았고, 다른 음식은 월 1회 섭취하는 비율이 높았음. '밥류', '국·탕·찌개류', '짬류', '구이류', '볶음류', '조림류'는 직접 재료를 구매하여 조리하는 비율이 높았고, '빵류', '만두류', '면류', '부침류', '튀김류'는 즉석조리식품을 섭취하는 비율이 높았음.
- 지난 1년간 외식(배달음식)에서 돼지고기 함유 요리의 섭취빈도: '국, 탕, 찌개류'는 월 2-3회 섭취빈도 비율이 40%, '구이류'는 월 2-3회 섭취빈도 비율이 39.0%로 가장 높았음. 돼지고기 함유 '밥류', '빵류', '만두류', '면류', '짬류', '부침류', '조림류', '튀김류'는 월 1회 이하 섭취하는 비율이 가장 높았음.

1. 영양사 대상 단체급식에서의 돼지고기 구매와 소비형태 조사결과는 다음과 같음

- 돼지고기와 쇠고기 선호도 비교: '적당한 가격'에서 돼지고기의 선호도 비율이 매우 높았고, '지방섭취 조절', '요리의 간편성', '요리 종류의 다양성', '위생 및 안전성'은 돼지고기와 쇠고기의 차이가 없다고 응답하였고, '특유의 맛'에서는 쇠고기가 좋다는 응답이 많았음.
- 돼지고기 구매행태: 평소 가장 많이 제공하는 육류 식품은 '돼지고기'(90%)이며, 영양사의 67%는 부위별로 국내산, 수입산을 구별하며 구매함. 주로 구매하는 부위는 앞다릿살과 뒷다릿살이며, 다른 돼지고기를 구매하지 않는 이유는 '비싼 가격' 때문임.
- 돼지고기 구매 시 선택기준의 중요도: '유통기한', '잡냄새', '위생상태', '보관상태', '상품포장'순으로 중요하게 생각하는데 소비자들의 '잡냄새', '위생상태', '유통기한', '보관상태', '품질인증 마크'순으로 유사하나 영양사는 소비자와는 다르게 '상품포장'을 중요하게 생각하고 있었음.
- 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도: '유통기한', '보관상태', '위생상태', '상품포장', '조리의 편리성' 순으로 만족도 점수가 높았는데 소비자는 '유통기한', '보관상태', '위생상태', '잡냄새', '돼지고기 부위', '유통기한', '보관상태', '위생상태'에서는 소비자와 영양사가 만족도가 높은 선택기준이 같았고, 영양사는 '상품포장', '조리의 편리성', 소비자는

'잡냄새', '돼지고기 부위'에 대한 만족도가 다른 점을 보임.

- 돼지고기 선택기준의 중요도와 만족도에 대한 IPA 분석: 현상유지영역('유통기한', '위생상태', '상품포장', '보관상태', '구매 편리성', '조리의 편리성', '조리의 다양성', '돼지고기 부위', '식감', '품질인증 마크', '육색', '등급제')에 위치한 선택기준들은 지속적인 관리를 통하여 이 영역을 유지하도록 하며, 중점개선영역에 위치한 '지방의 두께(양)', '잡냄새', '연도', '육즙'과 같은 선택기준은 만족도를 높일 수 있는 중점개선 방안을 개발하는 것이 필요함. '등급제(품질)'의 경우 소비자 조사결과와는 다르게 현상유지영역에 위치하는 차이가 있었는데 영양사들의 '등급제(품질)'에 대한 중요도 점수가 높았기 때문임
- 돼지고기 부위별 구매빈도: '뒷다릿살', '앞다릿살'이 주 3회 이상 구매하는 주요 구매 부위임.
- 돼지고기를 활용한 요리의 섭취빈도: 주 1-2회 섭취빈도 비율이 가장 높은 요리는 '볶음'과 '국·탕·찌개류'이고 월 2-3회 섭취하는 요리는 '밥류', '만두류', '찜류'임. 돼지고기를 함유한 '빵류', '만두류', '부침류'는 즉석조리식품을 이용하는 비율이 높고 다른 요리는 직접 조리하는 비율이 높았음.

1. 돼지고기 등급제 개선방안

- 등급제는 소비자의 61%, 영양사의 91%가 인지하고 있었음.
- 등급제를 인지하고 있는 소비자의 경우, 돼지고기를 구매할 때 등급제의 영향을 '가끔 영향을 미친다'는 응답이 많았고, 영양사는 '항상 영향을 미친다'는 응답이 많아 영양사는 소비자보다 구매에 영향을 미치는 것으로 나타났음. 그러나 영양사도 '가끔 영향을 미친다'부터 '항상 영향을 미친다'는 응답 비율이 거의 유사한 것으로 조사되어 등급제가 현재 소비자들과 영양사에서 구매 선택기준으로 적극적으로는 활용되지 않고 있다는 것을 보여주고 있음.
- 등급제를 인지하지 않고 있는 경우, 향후 등급제를 인지한 후에 소비등급제를 구매에 사용할 생각이 있는지에 대한 질문에는 소비자는 '종종 사용할 생각이 있다'로 응답한 비율이 높았고, 영양사의 경우에는 소비자보다 '자주 사용할 생각이 있다'로 응답한 비율이 높았으나 소비자와 영양사 간의 유의적인 차이는 없었음.
- 돼지고기 등급제를 활성화를 위해 고려할 돼지고기의 특징으로는 소비자와 영양사 모두 돼지고기 '잡냄새 감소'를 선택한 비율이 가장 높았으며, 그다음으로는 '연도(부드러운 정도)'비율이 높게 나타남.

1. 한돈의 고급화 방안

- 한돈의 고급화 방안에 대한 조사결과 소비자는 한돈의 고급화 방안으로 전체적으로 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '품질인증 마크 제공', '육즙 향상', '연도 향상', '상품정보 제공', '육색 향상'순을 중요하게 생각하고 있음. 영양사는 한돈의 고급화 방안으로 전체적으로 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '연도 향상', '부위별 다양한 조리법 개발', '육즙 향상', '육색 향상' 순

으로 중요하게 생각하고 있었음. 특히 품질과 관련하여 소비자와 영양사는 '잡냄새 감소', '위생상태개선', '연도 향상', '육즙 향상', '육색 향상'등을 공통적으로 중요하게 생각함.

○ 결론적으로 본 연구 결과 도출된 소비자와 영양사들의 요구를 반영한 소비촉진 방안과 등급제 개선방안과 한돈 고급화 방안에 대한 제언은 다음과 같음.

1. 소비자 맞춤 소비촉진 전략이 필요함.

- 소비자와 영양사는 돼지고기에 대한 선호도는 높고, 소비를 많이 하고 있으나 익숙한 국한된 부위를 구매하여 소비함. 그러므로 다양한 부위를 활용한 조리법을 개발하여 소비를 유도할 필요가 있음. SNS, 판매장소에서 이벤트, 인플루언서를 활용한 다양한 부위 소비방법에 대한 홍보가 필요하며, 가정이나 단체급식소에서 활용할 수 있는 돼지고기를 활용한 가공식품이나 밀키트의 개발이 필요함.
- 단체급식의 경우 돼지고기는 빈번하게 제공되고 있으나 가격 면에서 소비하는 부위가 한정(앞다릿살, 뒷다릿살)되어 있음. 그러므로 단체급식에서 많이 사용되는 부위에 대한 다양한 조리법이나 소스 개발 필요
- 소비자와 단체급식에서 국내산 돼지고기 구매에 있어 가격 면이 소비에 가장 큰 영향을 줌(특히 단체급식). 그러므로 생산과 유통단계에서 합리적인 가격이 결정되면 국내산 돼지고기의 소비가 촉진될 것으로 기대됨.

1. 소비자가 원하는 품질을 반영한 등급제로의 개선이 필요함

- 돼지고기 등급제를 시행하고 있는 외국에서도 등급제는 소비자의 구매단계에서 활용되지 못하고 있음. 미국과 일본에서는 육질등급제 도입을 검토하여, 일본에서는 마블링 육질인증제를 2018년부터 운영하고 있음. 그러나 미국에서는 육질등급제 도입에 따른 제공정보의 구매지표 가능성, 도축과정에서 측정 가능성, 소비연계를 위해 유통과정에서 구분·유통 가능성 등과 등급별 구분 가공 시 추가비용 발생 등의 문제 등으로 아직 시행되고 있지 않음.
- 현재 돼지 도체의 체중과 등 지방 두께를 중심으로 판정되는 등급제는 본 연구 결과 소비자의 구매 활동에 활용되지 못하고 있음. 등급제를 활성화하기 위해 고려해야 할 돼지고기의 특징으로 소비자와 영양사 모두 '잡냄새 감소', '연도', '지방함량' 순으로 많은 응답을 하였음. 그러므로 '등급제'가 잡냄새가 없고, 부드러우며, 지방함량이 적당하고, 적당한 마블링을 가지며, 육색이 선명한 돼지고기라는 소비자가 원하는 돼지고기의 품질을 평가할 수 있는 지표로 인식된다면 구매에 활용될 수 있을 것으로 기대됨. 즉, 소비자가 원하는 돼지고기의 특성을 평가할 수 있는 지표를 반영한 등급제로의 개선이 요구됨.

1. 한돈의 품질 고급화를 위해 '잡냄새 개선', '위생상태 개선', '연도 향상', '육즙 향상', '육색

향상'에 대한 노력이 요구됨

- 소비자와 영양사는 공통으로 한돈의 고급화 방안으로 품질과 관련하여 '잡냄새 감소', '위생 상태개선', '연도 향상', '육즙 향상', '육색 향상' 등이 중요하다고 조사되었음. 그러나 한편 국내산 돼지고기 구매 시 선택기준의 만족도 조사에서 '잡냄새', '위생상태', '연도', '육즙', '육색'의 만족도 점수는 5점 만점에 4점 이상으로 소비자나 영양사는 현재 국내산 돼지고기에 대한 만족도가 어느 정도 충족되고 있으나 더욱 고급화된 돼지고기에 대한 이러한 품질이 향상되기를 원하고 있으므로 이러한 품질 특성들을 개선하기 위한 노력이 필요함.
 - 특히 소비자와 영양사 모두 한돈의 고급화를 위해 품질영역에서 '잡냄새 감소'를 가장 중요하게 생각한다고 조사되었음. 전문가 자문결과 잡내 발생에는 사육단계와 가공, 저장단계의 다양한 요인이 관여함. 그러므로 소비자가 원하는 잡냄새가 없는 돼지고기를 생산, 제공하기 위해 소비자가 느끼는 잡내에 대한 원인을 요인별로 파악하여 생산단계부터 유통가공단계 기간에 걸쳐 원인을 제어하여 바람직한 풍미 관리가 될 수 있는 구체적인 조사 연구가 요구됨.
- 마지막으로 본 용역연구결과는 소비자가 원하는 한돈의 품질에 대한 기초자료를 제공함으로써 소비자가 원하는 한돈이 생산·공급되어 한돈의 소비를 촉진할 수 있는 전략 마련에 활용되기를 기대함.

6. 기대효과 및 활용방안

가. 기대효과

- 소비자의 한돈 구매 시 선택기준을 파악하고 돼지고기 등급제 개선방안을 도출하여 돼지고기 등급제의 실효성 확보
- 소비자의 한돈 구매 후 소비형태(조리방법) 파악하여 구매 이후 소비방법에 대한 개선방안 도출을 통해 한돈 구매에 따른 소비자 만족도 향상에 기여
- 소비자가 기대하는 한돈의 고급화 방향을 파악하여 소비자 친화적 한돈 고급화 방안 제시
- 소비자의 한돈 고급화 전략 방안을 파악하여 돼지고기 고급화 전략을 적용하면 소비증가로 인한 한돈 농가의 수입증가 효과를 기대할 수 있음
- 한돈에 대한 소비자들의 호감도를 높이고 긍정적인 이미지를 높여 매출증대 효과

나. 활용방안

- 소비자의 한돈의 구매 시 선택기준과 소비행태를 파악하여 한돈 소비촉진을 위한 마케팅 전략을 수립하는 데 활용
- 소비자의 한돈의 등급제에 대한 인식과 개선방안을 모색하여 한돈 등급제 개선의 기초자료로 활용
- 학회지에 논문을 발표되어 한돈의 고급화 전략에 대한 홍보에 활용
- 돼지고기 소비촉진을 위한 홍보자료에 활용
- 축산 정책수립을 위한 기초자료로 활용

7. 참고자료 및 문헌

- 김계웅, 김석은. 국내 소비자의 돼지고기 선호도와 소비행태 분석. 한국동물자원과학회지: 51(1) 81-90, 2009
- 김상만, 김현노, 허용봉, 윤진우, 신민정, 이종인. 이중 및 삼중 차이 헤도닉 가격기법을 이용한 돼지고기 소비 촉진 정책의 경제적 효과 분석. 한국식품유통학회 동계학술발표대회, 2015
- 김상백, 김진솔, 조혜윤. 돼지고기 인증마크의 경제적 가치와 비용 편익 분석. 한국농식품정책학회 하계학술대회, 2017
- 남국현, 최영찬. 돼지고기 부위별 수요 함수 추정. 농촌지도와 개발 23(1): 27-37, 2016
- 농림축산식품부. 축산물등급판정세부기준[시행 2020.12.29.] [농림축산식품부고시 제2020-112호, 2020. 12. 29., 일부개정]
- 농림축산식품부. 농림축산 식품 주요 통계, 2021
- 농림축산식품부. 유기·무항생제 축산물 생산·유통 실태조사결과. 2020
- 농촌진흥청 국립축산과학원. 한우·돼지·닭·오리 축산물 소비자 의식조사 결과. 2014
- 농촌진흥청 국립축산과학원. 2022 한국인의 소·돼지 소비트렌드. 2022
- 대한영양사협회. 영양사 대상 집단급식소 축산물 이용실태 조사, 2020
- 박진룡, 최호성, 심관섭. 지방산 조성이 돼지고기 등심의 맛에 미치는 영향. Ann Anim Resour Sci 30(2):49-58, 2019
- 심환희, 안병일. 식품소비성향이 돼지고기 비선호 부위구매 행동에 미치는 영향분석-분위수 회귀 분석방법을 중심으로. 한국농식품정책학회 하계학술대회 2020
- 이재호. 코로나-19이후 돼지고기 소비행태 변화에 관한 연구. 건국대학교 석사학위 청구논문. 2021
- 장성훈. 돼지고기 고급육 생산에 대한 농가인식 및 육질개량 효과 분석. 석사학위논문, 건국대학교 대학원. 2011
- 정우림. 양돈자조금사업에 대한 소비자의 태도와 돈육 구입 및 소비행태. 석사학위논문, 충남대학교 대학원. 2011
- 정혜진, 성예지, 김영화, 최용민, 이준수. 국내 돼지고기의 부위별 Tocopherol (vitamin E)의 함량 분석. 한국식품영양과학회 학술대회발표집, 2016
- 주효령. 돼지고기 저지방부위의 소비자 인식에 관한 연구. 석사학위논문, 강원대학교 대학원. 2012
- 지인배, 송우진, 정민국. 돼지고기 속성별 소비자 선호도 분석. 농촌경제 35(4): 51-57, 2012
- 축산물품질평가원. 소·돼지도체 등급기준 설명자료. 2022
- 한경필. 재래종과 개량종 돼지고기의 아미노산 조성과 기호도. 한식외식산업학회 5(2): 127-148, 2009
- 한국농촌경제연구원. 2019 식품소비행태조사 통계보고서, 2020a
- 한국농촌경제연구원 농업관측본부 소비자조사, 2019

한국농촌경제연구원. 돼지고기 수급 및 유통체계 분석, 2020b

한국농촌경제연구원. 육류 소비행태 변화와 대응과제, 2020c

소비자 대상 연구 설명문 및 동의서

동의서 관리번호

이 동의서는 귀하로부터 수집된 정보를 연구에 활용하기 위한 것입니다. 동의는 자발적으로 이루어져야 하므로, 아래의 내용에 대해 궁금한 사항은 연구자에게 질문하십시오. 연구자의 설명을 듣고 충분히 생각한 후 동의 여부를 결정하시기 바랍니다.

1. 연구의 목적

본 연구에서는 소비자 대상 돼지고기의 고급화 방안을 도출하기 위해 소비자의 돼지고기 소비행태 및 구매요구도를 조사하고자 합니다.

2. 연구 참여 기간, 절차 및 방법

본 설문조사는 연구윤리위원회 승인일 이후~2022년 11월 30일 중 실시할 예정입니다. 조사는 돼지고기 구매시 선택기준, 돼지고기 등급제 인지도, 돼지고기 소비 방법, 돼지고기 고급화 방안 등에 대한 문항으로 이루어졌으며, 약 30분 정도 소요될 것으로 예상됩니다. 모든 설문 내용은 연구 목적 외에 사용하지 않으며, 설문 도중 언제든지 철회를 원하시는 경우 철회가 가능합니다.

3. 예상되는 위험(부작용, 불편 포함) 및 이득

본 연구는 조사연구이며, 연구 참여로 인해 연구 대상자에게 발생할 수 있는 위험이나 이득은 없습니다.

4. 연구 참여에 따른 손상에 대한 보상

(연구에 참여함으로써 상해나 질병을 얻는 경우 금전적 보상, 의학적 치료 등 보상 방법과 범위를 기재)

본 연구 참여로 인한 예상되는 부작용 또는 위험 요소는 없습니다. 그러나, 만일 연구 참여 도중 발생할 수 있는 부작용이나 위험 요소가 있으면 담당 연구원에게 즉시 알려주시고, 언제든지 연구 참여를 중단하실 수 있습니다.

5. 개인정보 보호에 관한 사항

(다음의 내용을 포함하며, 연구자가 필요한 내용은 추가로 기재)

- 연구는 「생명윤리 및 안전에 관한 법률」에 따라 군산대학교 생명윤리위원회의 승인 후 진행될 것입니다.
- 수집된 귀하의 개인정보는 본 연구를 수행하는 관련자에게만 제공될 것이며, 군산대학교 생명윤리위원회를 포함한 관련 기관이 조사하는 경우에는 귀하의 정보를 열람하여 확인할 수도 있습니다.
- 연구의 내용은 학회와 학술지 등에 발표될 수 있습니다. 그러나 귀하의 개인정보는 드러나지 않을 것입니다.
- 귀하는 이 연구 참여와 관련하여 자신에 관한 정보의 공개를 본인 또는 법정대리인을 통하여 청구할 수 있습니다.

6. 개인정보 제공에 관한 사항

- 귀하로부터 취득한 정보는 귀하의 동의하에 제삼자에게 제공될 수 있습니다. 하지만 귀하께서 정보제공에 동의 하더라도 개인식별정보는 익명화하여 제공될 것입니다.
- 귀하께서 허용할 수 있는 정보제공 범위를 표시하여 주십시오.

1) 연구 목적으로 정보를 제공하는 것에 동의한다. []

2) 동의하지 않는다. []

7. 동의의 철회에 관한 사항

귀하께서 연구 참여에 동의하였을지라도 언제든지 동의를 철회할 수 있습니다. 이 경우 귀하에게 어떠한 불이익도 없을 것입니다.

8. 참여 비용

약 10,000원 상당의 사례품을 지급합니다.

9. 기타

본 조사는 온라인 설문으로 진행합니다.

※ 귀하는 위의 모든 사항에 대해 충분한 설명을 듣고, 작성된 동의서 1부를 받아 저장합니다.

본인은 「생명윤리 및 안전에 관한 법률」 제16조에 따라 해당 연구 참여에 대한 동의서의 내용을 충분한 시간을 두고 자세히 읽었고 궁금한 사항에 대해서는 연구자로부터 설명을 들어 이해하였으므로 자발적 의사에 따라 본 연구에 참여할 것을 동의합니다.

동의서 작성일	2022년 월 일
연구대상자	(서명 또는 인)
(해당되는 경우)법정대리인	(서명 또는 인)
연구자	(서명 또는 인)
연구자 연락처	

IV. 돼지고기 구매 요구도

15. 돼지고기 구입 시 항목별 **중요도**를 표시해 주세요.

번호	문항	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다
생산 관련						
15-1	첨가물 무첨가/무보존료	1	2	3	4	5
15-2	무항생제	1	2	3	4	5
15-3	방목사육	1	2	3	4	5
15-4	국내산 돼지고기	1	2	3	4	5
15-5	품종(흑돼지, 이베리코)	1	2	3	4	5
품질 관련						
15-6	위생상태	1	2	3	4	5
15-7	연도(부드러운 정도)	1	2	3	4	5
15-8	돼지고기 부위	1	2	3	4	5
15-9	육조직감	1	2	3	4	5
15-10	육색	1	2	3	4	5
15-11	육즙	1	2	3	4	5
15-12	잡냄새	1	2	3	4	5
15-13	지방의 두께(양)	1	2	3	4	5
15-14	마블링	1	2	3	4	5
15-15	등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	1	2	3	4	5
유통 및 표시 관련						
15-16	보관상태(냉장/냉동)	1	2	3	4	5
15-17	유통기한	1	2	3	4	5
15-18	상품포장	1	2	3	4	5
15-19	포장단위	1	2	3	4	5
15-20	품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
15-21	브랜드	1	2	3	4	5
15-22	등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	1	2	3	4	5
구매 및 조리 관련						
15-23	구매의 편리성	1	2	3	4	5
15-24	조리의 편리성	1	2	3	4	5
15-25	조리의 다양성	1	2	3	4	5

16. 다음 25개 항목 중 돼지고기 구입 시 가장 중요하게 생각하는 것 3가지는 무엇입니까?

생산 관련	① 첨가물 무첨가/무보존료 ② 무항생제 ③ 방목사육 ④ 국내산 돼지고기 ⑤ 품종(흑돼지, 이베리코)
품질 관련	⑥ 위생상태 ⑦ 연도(부드러운 정도) ⑧ 돼지고기 부위 ⑨ 식감 ⑩ 육색 ⑪ 육즙 ⑫ 잡냄새 ⑬ 지방의 두께(양) ⑭ 마블링 ⑮ 등급(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)
유통 및 표시 관련	⑯ 보관상태(냉장/냉동) ⑰ 유통기한 ⑱ 상품포장 ⑲ 포장단위 ⑳ 품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등) ㉑ 브랜드 ㉒ 등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시
구매 및 조리 관련	㉓ 구매의 편리성 ㉔ 조리의 편리성 ㉕ 조리의 다양성

16-1. 1위: ()

16-2. 2위: ()

16-3. 3위: ()

17. 돼지고기 구입 시 국내산 돼지고기 구입시 항목별 만족도를 표시해 주세요.

번호	문항	전혀 만족하지 않는다	약간 만족하지 않는다	보통이다	약간 만족한다	매우 만족한다
생산 관련						
17-1	첨가물 무첨가/무보존료	1	2	3	4	5
17-2	무항생제	1	2	3	4	5
17-3	방목사육	1	2	3	4	5
17-4	품종(백돼지, 흑돼지 등)	1	2	3	4	5
품질 관련						
17-5	위생상태	1	2	3	4	5
17-6	연도(부드러운 정도)	1	2	3	4	5
17-7	돼지고기 부위	1	2	3	4	5
17-8	식감	1	2	3	4	5
17-9	육색	1	2	3	4	5
17-10	육즙	1	2	3	4	5
17-11	잡냄새	1	2	3	4	5
17-12	지방의 두께(양)	1	2	3	4	5
17-13	마블링	1	2	3	4	5
17-14	등급제 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	1	2	3	4	5
유통 및 표시 관련						
17-15	보관상태(냉장/냉동)	1	2	3	4	5
17-16	유통기한	1	2	3	4	5
17-17	상품포장	1	2	3	4	5
17-18	포장단위	1	2	3	4	5
17-19	품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
17-20	브랜드	1	2	3	4	5
17-21	등급제 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	1	2	3	4	5
구매 및 조리 관련						
17-22	구매의 편리성	1	2	3	4	5
17-23	조리의 편리성	1	2	3	4	5
17-24	조리의 다양성	1	2	3	4	5

*25번에서 “예”라고 응답한 대상자만 답변해주세요.

26. 평상시 국내산 돼지고기의 등급 정보(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)가 구매에 영향을 미치나요?

- ① 전혀 영향을 미치지 않는다
- ② 가끔 영향을 미친다
- ③ 종종 영향을 미친다
- ④ 자주 영향을 미친다
- ⑤ 항상 영향을 미친다

27. 향후 국내산 돼지고기의 등급제가 활성화되려면 돼지고기의 어떤 특징들이 고려되어야 한다고 생각하시나요?

- ① 마블링정도 ② 지방함량 ③ 육색
- ④ 연도(부드러운정도) ⑤ 잡냄새감소 ⑥ 기타()

*25번에서 “아니오”라고 응답한 대상자만 답변해주세요.

28. 향후 국내산 돼지고기의 등급 정보(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)를 알게 된다면 이 등급 정보가 구매에 영향을 미치겠습니까?

- ① 전혀 사용할 생각이 없다.
- ② 가끔 사용할 생각이 있다.
- ③ 종종 사용할 생각이 있다.
- ④ 자주 사용할 생각이 있다.
- ⑤ 항상 사용할 생각이 있다.

29. 향후 국내산 돼지고기의 등급제가 활성화되려면 돼지고기의 어떤 특징들이 고려되어야 한다고 생각하시나요?

- ① 마블링정도 ② 지방함량 ③ 육색
- ④ 연도(부드러운정도) ⑤ 잡냄새감소 ⑥ 기타()

30. 지난 3개월간 가정식을 위해 돼지고기 부위별 평균 구매빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	구매빈도	평균 1회 구입량 (g)
30-1	안심 (안심살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-2	등심 (등심살, 알등심살, 등심심덕살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-3	목심 (목심살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-4	앞다리 (앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-5	뒷다리 (볼기살, 설깃살, 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-6	삼겹살 (삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-7	갈비 (갈비, 갈비살, 마구리)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음
30-8	기타:(_____)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 300g 미만 ② 300g ~ 600g 미만 ③ 600g ~ 900g 미만 ④ 900g 이상 ⑤ 해당없음

VI. 돼지고기 구매 후 소비행태

35. 지난 1년간 가정식에서 돼지고기를 활용한 요리의 평균 섭취빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	섭취빈도	주된 조리유형
35-1	돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-2	돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-3	돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-4	돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-5	돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-6	돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-7	돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-8	돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-9	돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-10	돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-11	돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트
35-12	기타:(-----)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 주 3회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트

36. 가정에서 돼지고기를 조리하는 음식에 따라 국내산과 수입산을 구별하여 구매하시나요?

① 예 -> 37번

② 아니오

37. 가정에서 주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식은 무엇인가요?

① 돼지고기 함유 밥류

(예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)

③ 돼지고기 함유 만두류

⑤ 돼지고기 함유 국·탕·찌개류

(예, 김치찌개 등)

⑦ 돼지고기 함유 구이류

(예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)

⑨ 돼지고기 함유 볶음류

(예, 돼지고기 볶음 등)

⑪ 돼지고기 함유 튀김류

(예, 돈가스, 탕수육 등)

② 돼지고기 함유 빵류

(예, 햄버거 등)

④ 돼지고기 함유 면류

(예, 미트볼 스파게티 등)

⑥ 돼지고기 함유 찜류

(예, 수육 등)

⑧ 돼지고기 함유 전 및 부침류

(예, 동그랑땡)

⑩ 돼지고기 함유 조림류

(예, 장조림 등)

⑫ 기타()

38. 지난 1년간 **외식 (배달음식 포함)**에서 돼지고기를 활용한 요리의 평균 섭취빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	섭취빈도
38-1	돼지고기 함유 밥류 (예, 비빔밥, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-2	돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-3	돼지고기 함유 만두류	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-4	돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-5	돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-6	돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-7	돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-8	돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-9	돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-10	돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-11	돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상
38-12	기타:(_____)	① 선취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상

*야외활동 시 돼지고기를 구매하고 조리하는 대상자만 답변해주세요.

39. 지난 1년간 야외활동(캠핑, 여행 등)을 위해 돼지고기를 구매하고 조리한 요리의 평균 섭취빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	섭취빈도	주된 조리유형
39-1	돼지고기 함유 밥류 (예, 비빔밥, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-2	돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-3	돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-4	돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-5	돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-6	돼지고기 함유 구이류 (예, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-7	돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-8	돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-9	돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-10	돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식
39-11	기타:(_____)	① 섭취하지 않음 ② 년 1회 이하 ③ 년 2~6회 ④ 년 7~11회 ⑤ 월 1회 이상	① 직접 재료 구입 및 조리 ② 즉석 조리·섭취식품 ③ 밀키트 ④ 외식/배달음식

VII. 국내산 돼지고기 고급화를 위한 방안

40. 국내산 돼지고기 고급화를 위한 다음 항목의 중요도를 해당 칸에 ○ 표시해주세요.

번호	문항	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다
돼지고기 생산 및 유통						
40-1	품종의 다양화	1	2	3	4	5
40-2	사육 방법의 개선(사료, 사육환경 등)	1	2	3	4	5
40-3	출하 시 수송 방법의 개선 (수송밀도 등)	1	2	3	4	5
40-4	도축장에서 취급 방법의 표준화 (계류, 실신, 도축, 냉각 등)	1	2	3	4	5
40-5	기타:(_____)	1	2	3	4	5
품질 관련						
40-6	위생상태 개선	1	2	3	4	5
40-7	연도(부드러움) 향상	1	2	3	4	5
40-8	육색향상	1	2	3	4	5
40-9	육즙향상	1	2	3	4	5
40-10	잡냄새 감소	1	2	3	4	5
40-11	지방의 두께(양) 증가	1	2	3	4	5
40-12	지방의 두께(양) 감소	1	2	3	4	5
40-13	돼지고기 부위의 세분화	1	2	3	4	5
40-14	마블링 증가	1	2	3	4	5
40-15	기타:(_____)	1	2	3	4	5
돼지고기 상품정보 표시						
40-16	등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등 급)의 개선	1	2	3	4	5
40-17	고급화된 돼지고기 상품정보 제공(원 산지, 상품 이력 등)	1	2	3	4	5
40-18	품질인증마크 제공 (HACCP, 무항생 제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
40-19	기타:(_____)	1	2	3	4	5
돼지고기 활용방안 및 홍보						
40-20	부위별 다양한 조리법 개발	1	2	3	4	5
40-21	상품 포장의 고급화	1	2	3	4	5
40-22	고급화된 가공육의 개발 (햄, 소시지 등)	1	2	3	4	5
40-23	고급화된 간편식 상품개발 (즉석조리식품, 밀키트 등)	1	2	3	4	5
40-24	차별화된 브랜드의 고급화 (숙성방법, 유통방법 등)	1	2	3	4	5
40-25	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	1	2	3	4	5
40-26	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	1	2	3	4	5
40-27	기타:(_____)	1	2	3	4	5

41. 국내산 돼지고기 고급화를 위한 본인의 의견을 자유롭게 적어주세요.

- 설문에 응답해주셔서 감사합니다. -

영양사 대상 연구 설명문 및 동의서

동의서 관리번호

이 동의서는 귀하로부터 수집된 정보를 연구에 활용하기 위한 것입니다. 동의는 자발적으로 이루어져야 하므로, 아래의 내용에 대해 궁금한 사항은 연구자에게 질문하십시오. 연구자의 설명을 듣고 충분히 생각한 후 동의여부를 결정하시기 바랍니다.

1. 연구의 목적

본 연구는 영양사 대상 돼지고기 구매 시 선택기준 및 조리방법을 파악하기 위한 연구입니다.

2. 연구 참여 기간, 절차 및 방법

본 설문조사는 연구윤리위원회 승인일 이후~2022년 11월 30일 중 실시할 예정입니다. 조사는 돼지고기 구매 시 선택기준, 돼지고기 등급제 인지도, 돼지고기 소비방법, 돼지고기 고급화방안 등에 대한 문항으로 이루어졌으며, 약 30분 정도 소요 될 것으로 예상됩니다. 모든 설문 내용은 연구 목적 외에 사용하지 않으며, 설문 도중 언제든지 철회를 원하시는 경우 철회가 가능합니다.

3. 예상되는 위험(부작용, 불편 포함) 및 이득

본 연구는 조사연구이며, 연구 참여로 인해 연구 대상자에게 발생할 수 있는 위험이나 이득은 없습니다.

4. 연구 참여에 따른 손상에 대한 보상

(연구에 참여함으로써 상해나 질병을 얻는 경우 금전적 보상, 의학적 치료 등 보상 방법과 범위를 기재)

본 연구 참여로 인한 예상되는 부작용 또는 위험요소는 없습니다. 그러나, 만일 연구 참여 도중 발생할 수 있는 부작용이나 위험 요소가 있으면 담당 연구원에게 즉시 알려주시고, 언제든지 연구 참여를 중단하실 수 있습니다.

5. 개인정보 보호에 관한 사항

(다음의 내용을 포함하며, 연구자가 필요한 내용은 추가로 기재)

- 연구는 「생명윤리 및 안전에 관한 법률」에 따라 군산대학교생명윤리위원회의 승인 후 진행될 것입니다.
- 수집된 귀하의 개인정보는 본 연구를 수행하는 관련자에게만 제공될 것이며, 군산대학교 생명윤리위원회를 포함한 관련 기관이 조사하는 경우에는 귀하의 정보를 열람하여 확인할 수도 있습니다.
- 연구의 내용은 학회와 학술지 등에 발표 될 수 있습니다. 그러나 귀하의 개인정보는 드러나지 않을 것입니다.
- 귀하는 이 연구 참여와 관련하여 자신에 관한 정보의 공개를 본인 또는 법정대리인을 통하여 청구할 수 있습니다.

6. 개인정보 제공에 관한 사항

- 귀하로부터 취득한 정보는 귀하의 동의하에 제 3자에게 제공될 수 있습니다. 하지만 귀하께서 정보제공에 동의 하더라도 개인식별정보는 익명화하여 제공될 것입니다.
- 귀하께서 허용할 수 있는 정보제공 범위를 표시하여 주십시오.

1) 연구목적으로 정보를 제공하는 것에 동의한다. []

2) 동의하지 않는다. []

7. 동의의 철회에 관한 사항

귀하께서 연구 참여에 동의하였을지라도 언제든지 동의를 철회할 수 있습니다. 이 경우 귀하에게 어떠한 불이익도 없을 것입니다.

8. 참여 비용

약 10,000원 상당의 사례품을 지급합니다.

9. 기타

본 조사는 온라인 설문으로 진행합니다.

※ 귀하는 위의 모든 사항에 대해 충분한 설명을 듣고, 작성된 동의서 1부를 받아 저장합니다.

본인은 「생명윤리 및 안전에 관한 법률」 제16조에 따라 해당 연구 참여에 대한 동의서의 내용을 충분한 시간을 두고 자세히 읽었고 궁금한 사항에 대해서는 연구자로부터 설명을 들어 이해하였으므로 자발적 의사에 따라 본 연구에 참여할 것을 동의합니다.

동의서 작성일	2022년	월	일
연구대상자	(서명 또는 인)		
(해당되는 경우)법정대리인	(서명 또는 인)		
연구자	(서명 또는 인)		
연구자 연락처			

14. 단체급식을 위한 돼지고기 구입 시 항목별 중요도를 표시해 주세요.

번호	문항	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다
생산 관련						
14-1	첨가물 무첨가/무보존료	1	2	3	4	5
14-2	무항생제	1	2	3	4	5
14-3	방목사육	1	2	3	4	5
14-4	국내산 돼지고기	1	2	3	4	5
14-5	품종(흑돼지, 이베리코 등)	1	2	3	4	5
품질 관련						
14-6	위생상태	1	2	3	4	5
14-7	연도(부드러운 정도)	1	2	3	4	5
14-8	돼지고기 부위	1	2	3	4	5
14-9	식감	1	2	3	4	5
14-10	육색	1	2	3	4	5
14-11	육즙	1	2	3	4	5
14-12	잡냄새	1	2	3	4	5
14-13	지방의 두께(양)	1	2	3	4	5
14-14	마블링	1	2	3	4	5
14-15	등급 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	1	2	3	4	5
유통 및 표시 관련						
14-16	보관상태(냉장/냉동)	1	2	3	4	5
14-17	유통기한	1	2	3	4	5
14-18	상품포장	1	2	3	4	5
14-19	포장단위	1	2	3	4	5
14-20	품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산 물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
14-21	브랜드	1	2	3	4	5
14-22	등급제 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	1	2	3	4	5
구매 및 조리 관련						
14-23	구매의 편리성	1	2	3	4	5
14-24	조리의 편리성	1	2	3	4	5
14-25	조리의 다양성	1	2	3	4	5

15. 다음 25개 항목 중 단체급식을 위한 돼지고기 구입 시 가장 중요하게 생각하는 것 3가지는 무엇입니까?

생산 관련	① 첨가물 무첨가/무보존료 ② 무항생제 ③ 방목사육 ④ 국내산 돼지고기 ⑤ 품종(흑돼지, 이베리코)
품질 관련	⑥ 위생상태 ⑦ 연도(부드러운 정도) ⑧ 돼지고기 부위 ⑨ 식감 ⑩ 육색 ⑪ 육즙 ⑫ 잡냄새 ⑬ 지방의 두께(양) ⑭ 마블링 ⑮ 등급(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등의 등급)
유통 및 표시 관련	⑯ 보관상태(냉장/냉동) ⑰ 유통기한 ⑱ 상품포장 ⑲ 포장단위 ⑳ 품질인증마크(HACCP, 무항생제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등) ㉑ 브랜드 ㉒ 등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등의 등급) 표시
구매 및 조리 관련	㉓ 구매의 편리성 ㉔ 조리의 편리성 ㉕ 조리의 다양성

15-1. 1위: ()

15-2. 2위: ()

15-3. 3위: ()

16. 단체급식을 위한 국내산 돼지고기 구입 시 항목별 **만족도**를 표시해 주세요.

번호	문항	전혀 만족하지 않는다	약간 만족하지 않는다	보통이다	약간 만족한다	매우 만족하다
생산 관련						
16-1	첨가물 무첨가/무보존료	1	2	3	4	5
16-2	무항생제	1	2	3	4	5
16-3	방목사육	1	2	3	4	5
16-4	품종(백돼지, 흑돼지 등)	1	2	3	4	5
품질 관련						
16-5	위생상태	1	2	3	4	5
16-6	연도(부드러운 정도)	1	2	3	4	5
16-7	돼지고기 부위	1	2	3	4	5
16-8	식감	1	2	3	4	5
16-9	육색	1	2	3	4	5
16-10	육즙	1	2	3	4	5
16-11	잡냄새	1	2	3	4	5
16-12	지방의 두께(양)	1	2	3	4	5
16-13	마블링	1	2	3	4	5
16-14	등급 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급)	1	2	3	4	5
유통 및 표시 관련						
16-15	보관상태(냉장/냉동)	1	2	3	4	5
16-16	유통기한	1	2	3	4	5
16-17	상품포장	1	2	3	4	5
16-18	포장단위	1	2	3	4	5
16-19	품질인증마크 (HACCP, 무항생제, 유기축산 물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
16-20	브랜드	1	2	3	4	5
16-21	등급제 (1+ 등급, 1등급, 2등급, 등외 등급) 표시	1	2	3	4	5
구매 및 조리 관련						
16-22	구매의 편리성	1	2	3	4	5
16-23	조리의 편리성	1	2	3	4	5
16-24	조리의 다양성	1	2	3	4	5

29. 지난 1년간 **단체급식**을 위해 돼지고기 부위별 평균 구매빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	구매빈도
29-1	안심(안심살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-2	등심(등심살, 알등심살, 등심덧살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-3	목심(목심살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-4	앞다리(앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-5	뒷다리(볼기살, 설깃살, 도가니살, 흥두깨살, 보첩살, 뒷사태살)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-6	삼겹살(삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상
29-7	갈비 (갈비, 갈비살, 마구리)	① 구매하지 않음 ② 월 1회 이하 ③ 월 2~3회 ④ 주 1~2회 ⑤ 주 3회 이상

30번. 단체급식에서 주로 사용하는 부위 이외에 다른 부위를 사용하지 않는 이유는 무엇인가요?

- ① 맛이 없어서
- ② 지방함량이 많아서
- ③ 지방함량이 적어서
- ④ 가격이 비싸서
- ⑤ 급식대상자가 싫어해서
- ⑥ 조리방법을 몰라서

31 . 단체급식에서 구매하는 부위에 따라 국내산과 수입산을 구별하시나요?

- ① 예 -> 32
- ② 아니오

32 . 단체급식에서 국내산으로 구매하는 주요 돼지고기 부위는 무엇인가요?

- ① 안심(안심살)
- ② 등심 등심살, 알등심살, 등심덧살
- ③ 목심(목심살)
- ④ 앞다리 (앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살)
- ⑤ 뒷다리(볼기살, 설깃살, 도가니살, 흥두깨살, 보첩살, 사태살)
- ⑥ 삼겹살(삼겹살, 갈매기살, 등갈비, 토시살, 오돌삼겹)
- ⑦ 갈비 (갈비, 갈비살, 마구리)

IV. 돼지고기 구매 후 소비행태

33. 지난 1년간 단체급식에서 돼지고기를 활용한 요리의 평균 섭취빈도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	섭취빈도	주된 조리유형
33-1	돼지고기 함유 밥류 (예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-2	돼지고기 함유 빵류 (예, 햄버거 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-3	돼지고기 함유 만두류	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-4	돼지고기 함유 면류 (예, 미트볼 스파게티 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-5	돼지고기 함유 국·탕·찌개류 (예, 김치찌개 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-6	돼지고기 함유 찜류 (예, 수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-7	돼지고기 함유 구이류 (예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-8	돼지고기 함유 전 및 부침류 (예, 동그랑땡)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-9	돼지고기 함유 볶음류 (예, 돼지고기 볶음 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-10	돼지고기 함유 조림류 (예, 장조림 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-11	돼지고기 함유 튀김류 (예, 돈가스, 탕수육 등)	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용
33-12	기타()	① 섭취하지 않음 ② 1회 이하 ③ 2~3회 ④ 1~2회 ⑤ 3회 이상	① 전체과정 조리 ② 일부 돼지고기 포함 즉석조리식품/가공식품 이용

34 . 단체급식에서 돼지고기를 조리하는 음식에 따라 국내산과 수입산을 구별하여 구매하시나요?

① 예 -> 36번

② 아니오

35 . 단체급식에서 주로 국내산 돼지고기로 조리하는 음식은 무엇인가요?

① 돼지고기 함유 밥류

(예, 볶음밥, 카레덮밥, 짜장덮밥 등)

③ 돼지고기 함유 만두류

⑤ 돼지고기 함유 국·탕·찌개류

(예, 김치찌개 등)

⑦ 돼지고기 함유 구이류

(예, 돼지고기 구이, 폭찹 등)

⑨ 돼지고기 함유 볶음류

(예, 돼지고기 볶음 등)

⑪ 돼지고기 함유 튀김류

(예, 돈가스, 탕수육 등)

② 돼지고기 함유 빵류

(예, 햄버거 등)

④ 돼지고기 함유 면류

(예, 미트볼 스파게티 등)

⑥ 돼지고기 함유 찜류

(예, 수육 등)

⑧ 돼지고기 함유 전 및 부침류

(예, 동그랑땡)

⑩ 돼지고기 함유 조림류

(예, 장조림 등)

⑫ 기타()

V. 국내산 돼지고기 고급화를 위한 방안

36. 급식전문가(영양사)로서 국내산 돼지고기 고급화를 위한 다음 항목의 중요도를 해당 칸에 ○ 표시해 주세요.

번호	문항	전혀 중요하지 않다	약간 중요하지 않다	보통이다	약간 중요하다	매우 중요하다
돼지고기 생산 및 유통						
36-1	품종의 다양화	1	2	3	4	5
36-2	사육 방법의 개선(사료, 사육환경 등)	1	2	3	4	5
36-3	출하 시 수송 방법의 개선 (수송밀도 등)	1	2	3	4	5
36-4	도축장에서 취급 방법의 표준화 (계류, 실신, 도축, 냉각 등)	1	2	3	4	5
36-5	기타:(_____)	1	2	3	4	5
품질 관련						
36-6	위생상태 개선	1	2	3	4	5
36-7	연도(부드러움) 향상	1	2	3	4	5
36-8	육색향상	1	2	3	4	5
36-9	육즙향상	1	2	3	4	5
36-10	잡냄새 감소	1	2	3	4	5
36-11	지방의 두께(양) 증가	1	2	3	4	5
36-12	지방의 두께(양) 감소	1	2	3	4	5
36-13	돼지고기 부위의 세분화	1	2	3	4	5
36-14	마블링 증가	1	2	3	4	5
36-15	기타:(_____)	1	2	3	4	5
돼지고기 상품정보 표시						
36-16	등급제(1+ 등급, 1등급, 2등급, 등의 등 급)의 개선	1	2	3	4	5
36-17	고급화된 돼지고기 상품정보 제공(원 산지, 상품 이력 등)	1	2	3	4	5
36-18	품질인증마크 제공 (HACCP, 무항생 제, 유기축산물, 동물복지, 한돈 등)	1	2	3	4	5
36-19	기타:(_____)	1	2	3	4	5
돼지고기 활용방안 및 홍보						
36-20	부위별 다양한 조리법 개발	1	2	3	4	5
36-21	상품 포장의 고급화	1	2	3	4	5
36-22	고급화된 가공육의 개발 (햄, 소시지 등)	1	2	3	4	5
36-23	고급화된 간편식 상품개발 (즉석조리식품, 밀키트 등)	1	2	3	4	5
36-24	차별화된 브랜드의 고급화 (숙성방법, 유통방법 등)	1	2	3	4	5
36-25	돼지고기 조리용 다양한 소스 개발	1	2	3	4	5
36-26	고급화된 돼지고기 팝업스토어 홍보	1	2	3	4	5
36-27	기타:(_____)	1	2	3	4	5

37. 급식전문가(영양사)로서 국내산 돼지고기 고급화를 위한 본인의 의견을 자유롭게 적어주세요.

- 설문에 응답해주셔서 감사합니다. -