

돈육 및 육가공품에 대한 소비자 요구 및 생산방향

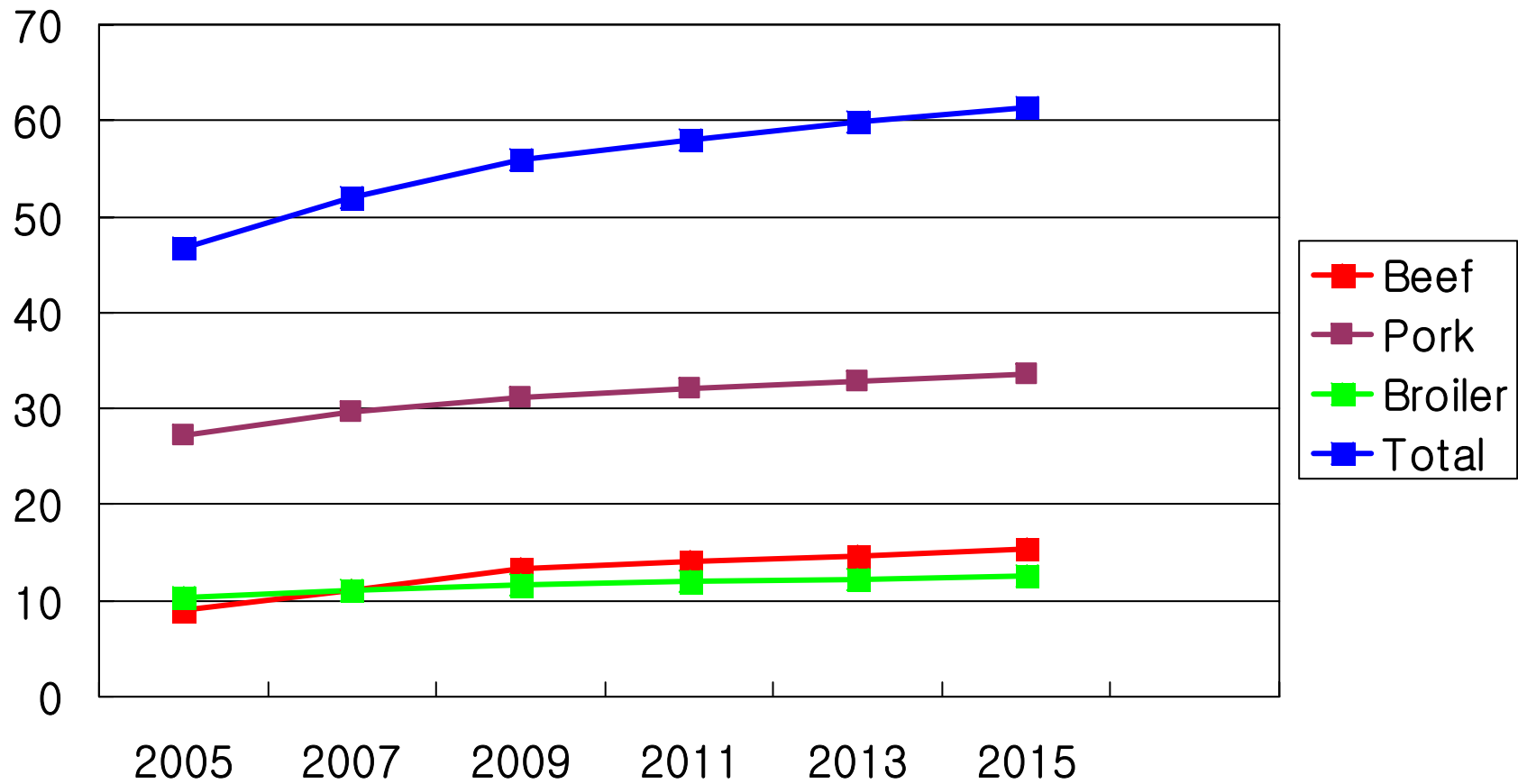
2006. 7. 21

축산연구소
조 수 현

소 비 현 황

- 국내육류 총 소비량은 점차 증가하고 있는 추세임.
 - 고기 총소비량 : 1,146천톤('94)→1,503천톤('04)(31.2%↑)
 - 1인당 육류소비량 : 25.8kg('94)→31.3kg('04)(21.3%↑)
 - 1인당 돈육소비량 : 14.2kg('94)→17.9kg('04)(25.4%↑)
(우육 6.8kg, 계육 6.6kg)
- 소비자의 선택선호도는 소비자의 성향, 기대, 제품의 객관적인 품질특성과의 상호작용에 의존
- 현재까지 대부분의 연구가 소비자들보다는 주로 돈육생산 및 가공처리공정 개선 또는 고기의 객관적인 품질특성 조사에 한정

한국의 1인당 고기소비 전망



고기구입장소

지 역	정육점	수퍼마켓	농장	대형유통매장	기타
서 울	45.78	16.87	1.20	34.94	1.20
경 기	51.52	8.32	0.00	38.74	1.42
충 청	62.04	4.38	0.00	32.85	0.73
경 상	47.06	5.88	0.98	35.29	10.78
전 라	56.64	6.19	0.00	37.17	3.45
강 원	40.23	1.15	0.00	55.17	3.45
합 계	51.63	7.39	0.20	38.52	2.27

구입한 돈육의 요리형태

지 역	구 이	튀 김	스테이크	탕	찌 개	기타
서 울	71.08	3.61	4.82	4.82	3.61	12.05
경 기	64.50	9.53	3.85	7.30	7.91	6.90
충 청	64.23	5.84	5.11	5.11	7.30	12.41
경 상	73.53	1.96	6.86	1.96	11.76	3.92
전 라	69.03	1.77	5.31	3.54	10.62	9.73
강 원	90.80	1.15	0.00	1.15	2.30	4.60
합 계	68.67	6.21	4.24	5.32	7.68	7.88

돈육소비횟수

지 역	매 일	최소 주 1회	최소 월 1회	월 1회 미만
서 울	0.00	49.40	42.17	8.43
경 기	2.03	55.89	34.96	7.11
충 청	1.46	63.50	29.20	5.84
경 상	7.84	50.98	28.43	12.75
전 라	1.77	74.34	19.47	4.42
강 원	0.00	68.97	27.59	3.45
합 계	2.17	59.07	31.76	7.00

고품질 돈육의 판정기준

- 맛
- 육안적 만족도(육색, 지방정형정도, 드립 등)
- 신선도
- 안전성
- 균일한 품질 및 공급력



이상돈육



<지나친 근내지방도>



<근내지방 부족>



<지나친 근간지방>



<지나친 피하지방>



<혈 반>



<이중색>



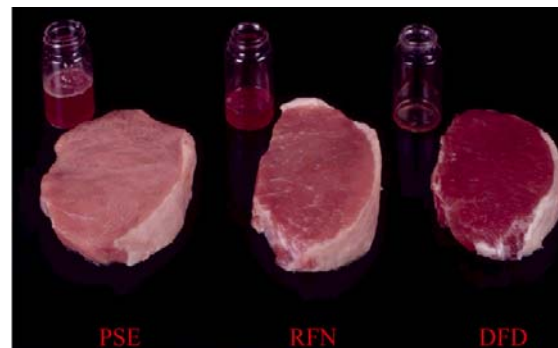
암적색육
(DFD)



물돼지고기
(PSE)



근육손상



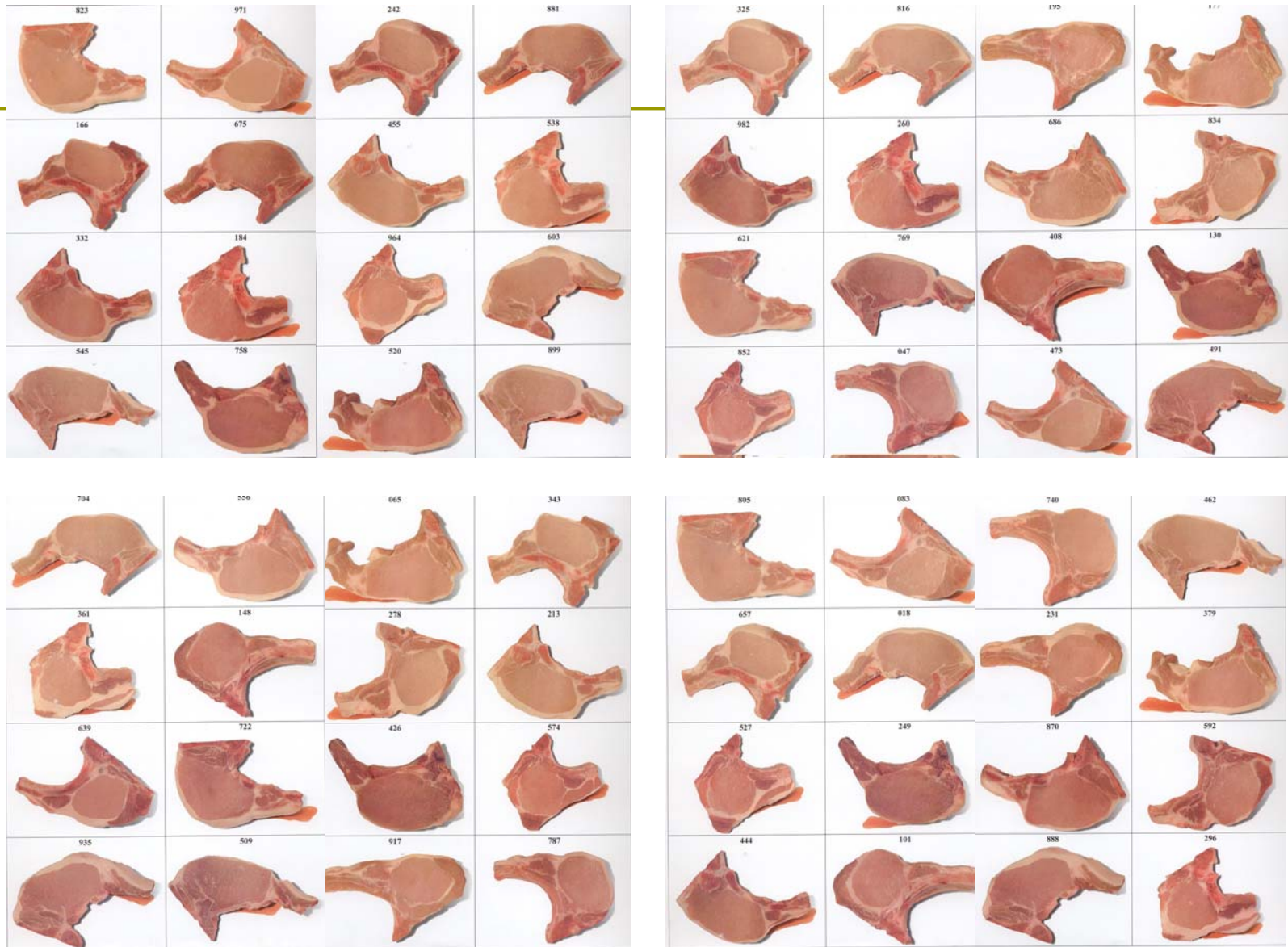
돈육에 대한 기호도 성향 조사

- 돈육선택시 소비자들이 가장 중요하게 고려하는 요인
 - 육색, 지방두께, 마블링 및 드립 (Becker 등, 2000; O'Mahony 등, 1991)
- 프랑스가 INRA에서 수행하는 과제(Consumer Preference of Pork Chops: A Worldwide Comparison) 일부로 세계 23개국의 신선돈육에 대한 기호도 및 소비성향 실태 조사
- INRA는 공통척도로 사용할 수 있는 돈육등심의 이미지 책자를 발간
 - 6개의 시리즈로 구성된 돈육사진
 - 64종의 돈육사진/시리즈 (총 384개 사진)
 - 국내 20-50대 소비자(총 1,014명)

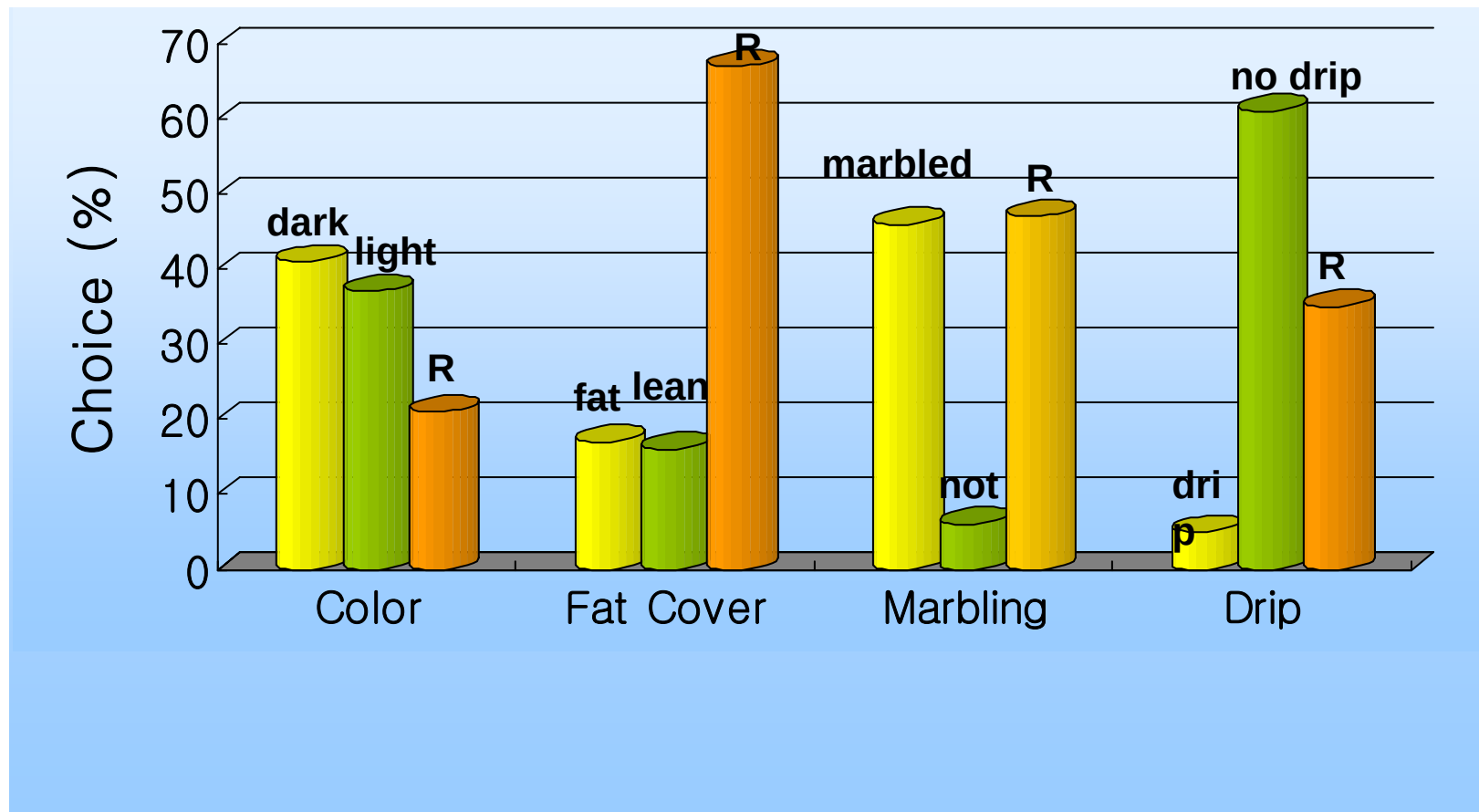
기호도 조사에 참여한 국가

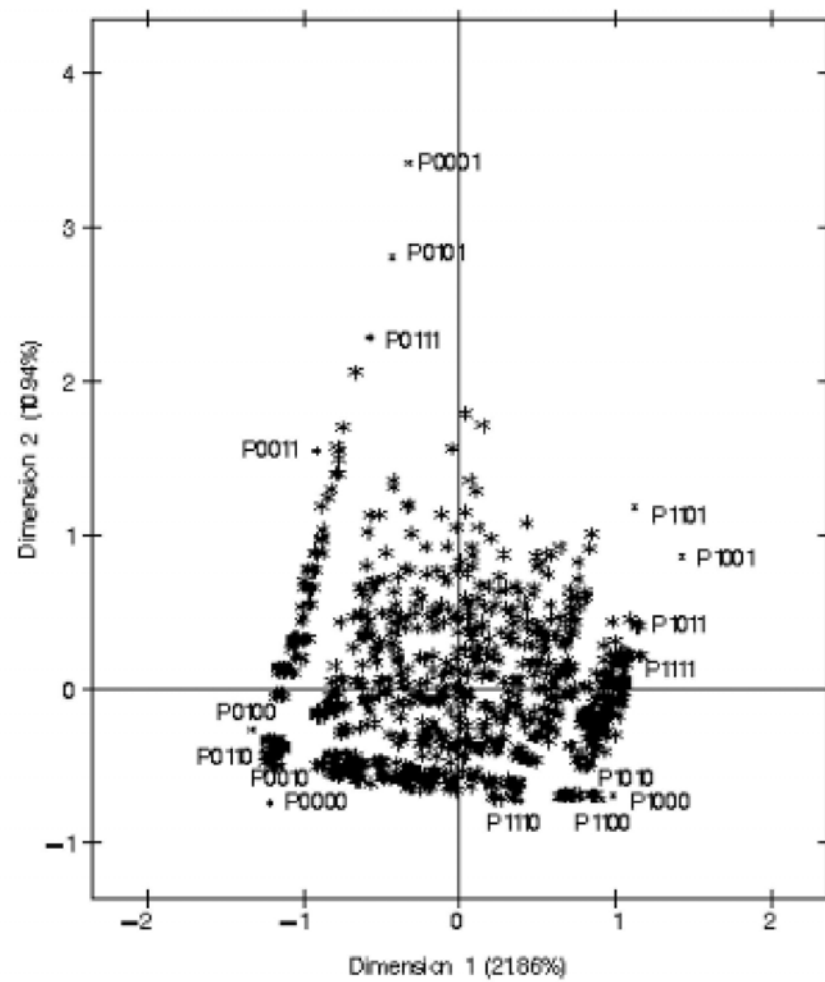
	유 럽	오세아니	아메리카	아시아	아프리카
국가	프랑스, 핀란드, 독일, 그리스, 네델란드, 유고슬라비아, 폴란드, 스페인, 에스토니아, 아일랜드, 벨기에	뉴질랜드, 호주	캐나다, 미국, 멕시코, 브라질, 아르헨티나	한국 일본 대만 중국	남아프 리카
합계	11	2	5	4	1

시리즈 1

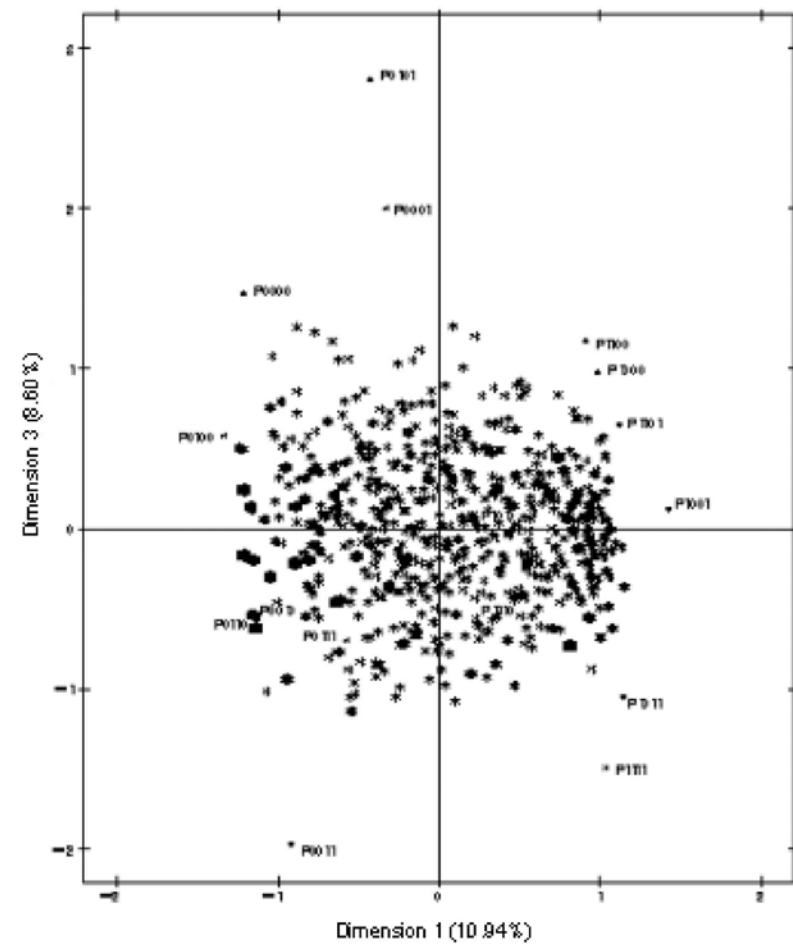


국내돈육소비자들의 선호도 성향





Color x Drip



Color x Marbling

Hierarchical Cluster Analysis

Cluster 1

연홍색, 드립없고
지방이 있는
돈육
(152명, 15%)

Cluster 2

연홍색, 드립없고
마블링있으면서
지방이 있는
돈육
(428명, 42%)

Cluster 3

진홍색, 드립없고
마블링 있으나
지방이 없는
돈육
(434명, 43%)

돈육 선호도 성향에 영향을 주는 요인

	n	χ^2	df	P
Age	1014	40.15	10	0.000*
Gender	1014	40.65	2	0.000*
Single	1014	30.79	2	0.000*
Married	1014	30.79	2	0.000*
Number in house	1014	10.35	8	0.241
Salary	1012	18.02	10	0.055
Age studied to	1014	9.77	6	0.135
Meals out	1014	25.32	18	0.116
Place of meat Purchase	1013	5.69	2	0.058
Live in country	1014	15.26	2	0.000*
Lived in country > 1 y	1014	12.64	2	0.002*

국제돈육성향비교

한 국

1. 진홍색, 마블링(44%)
2. 연홍색, 마블링(46%)
3. 연홍색, 지방(11%)

폴 란 드

1. 연홍색, 마블링 없음(23%)
2. 연홍색, 마블링, 지방, 드립 없음(57%)
3. 진홍색, 지방, 드립 없음(19%)

아일랜드

1. 연홍색, 마블링 없고 드립 없음 (56%)
2. 연홍색, 마블링 없고 지방얇음 (41%)

호 주

1. 진홍색 (21%)
2. 지방과 마블링 없음 (79%)

대 만

1. 드립없고 지방있음(11%)
2. 지방 약간 있음(16%)
3. 진홍색, 마블링 없고 지방 얇음(56%)
4. 마블링있고 지방층 얇고 드립 없음(17%)

식육가공품 현황과 문제점

식육가공품 생산량

구분	햄, 소시지, 베이컨, 캔류		혼합소시지	
	총량	전년비	총량	전년비
2001	119,385	8.7	23,397	16.9
2002	129,197	7.8	28,033	19.8
2003	130,834	1.3	28,821	2.8
2004	129,059	-1.4	30,748	6.7
2005	129,994	0.7	31,214	1.5

자료출처 : 육가공협회 (2006)

식육가공품 판매량

구분	햄, 소시지, 베이컨, 캔류		혼합소시지	
	총량	전년비	총량	전년비
2001	117,339	8.5	23,147	18.9
2002	122,012	4.0	26,964	16.5
2003	122,536	0.4	27,183	0.8
2004	123,047	0.4	27,765	2.1
2005	120,663	-1.9	27,151	-2.2

자료출처 : 육가공협회 (2006)

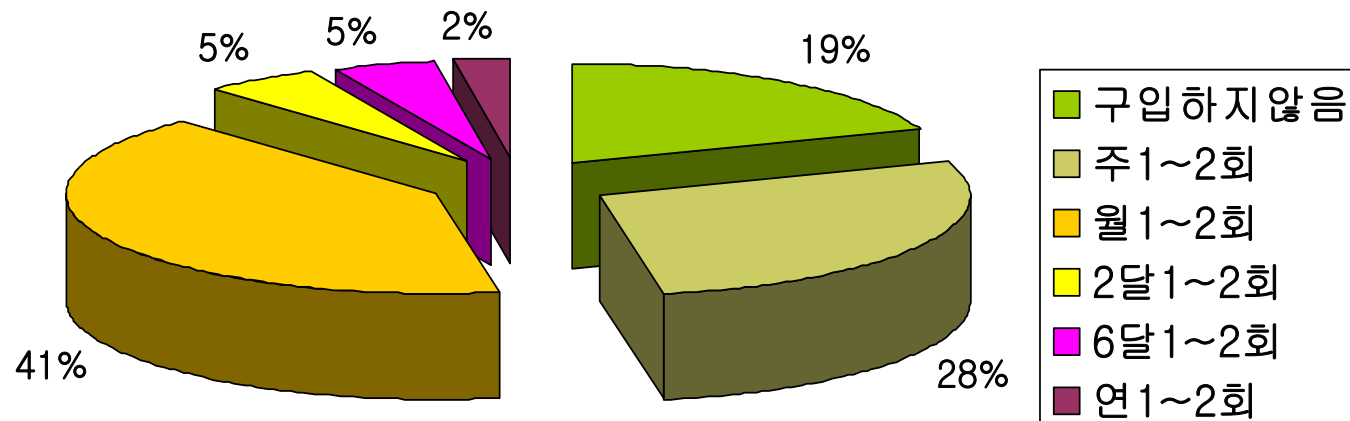
문 제 점

- 발색제 또는 방부제 등의 식품첨가물 사용으로 가공 식품 대명사로서 소비자들에게 인식
- 제조사별 시장경쟁 격화로 고품질의 신제품 개발보다는 저단가, 저품질의 제품생산으로 식육가공품에 대한 품질불만 증가
 - 원가절감을 위하여 저급의 수입냉동 원료육(MDTM) 사용
 - 결착제를 다량 사용하거나 원료육 순도를 낮춤
 - 타사의 인기상품을 무분별하게 모방하면서 특색없는 저가제품 난무
- 원료육 수급의 불안정으로 다양한 제품개발 및 투자 저조

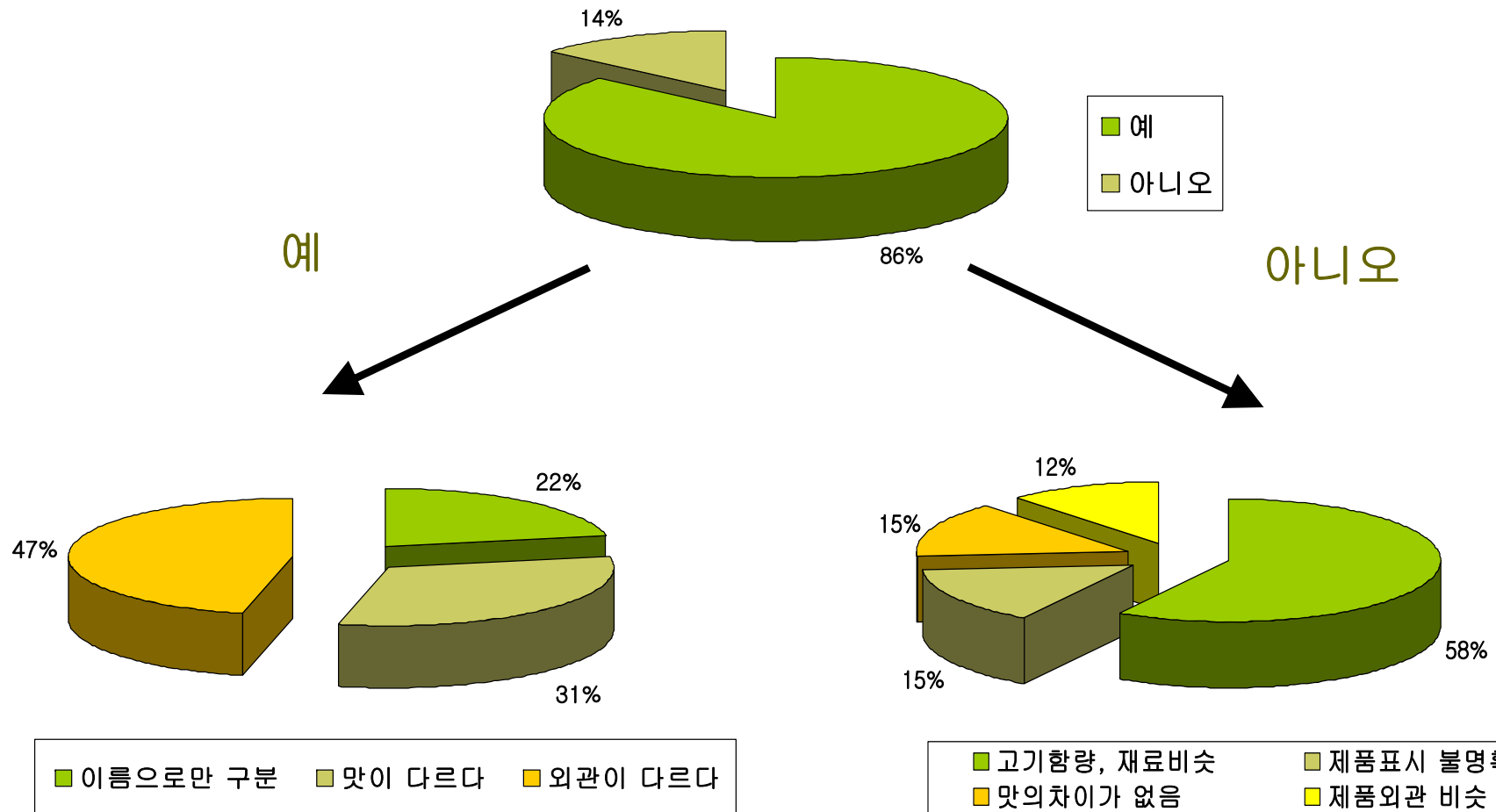
육가공 제품 및 소비실태조사

- 공시재료 : 국내산 육가공 제품
 - 총 조사제품 : 햄 35종, 소시지 29종
 - 육함량, 첨가제 및 성분 분석
- 육가공제품에 대한 소비자의식조사 :
 - 서울, 경기, 충청, 전라, 경상, 강원지역 17개 도시
 - 20대-50대 대상 (총 1,266명)

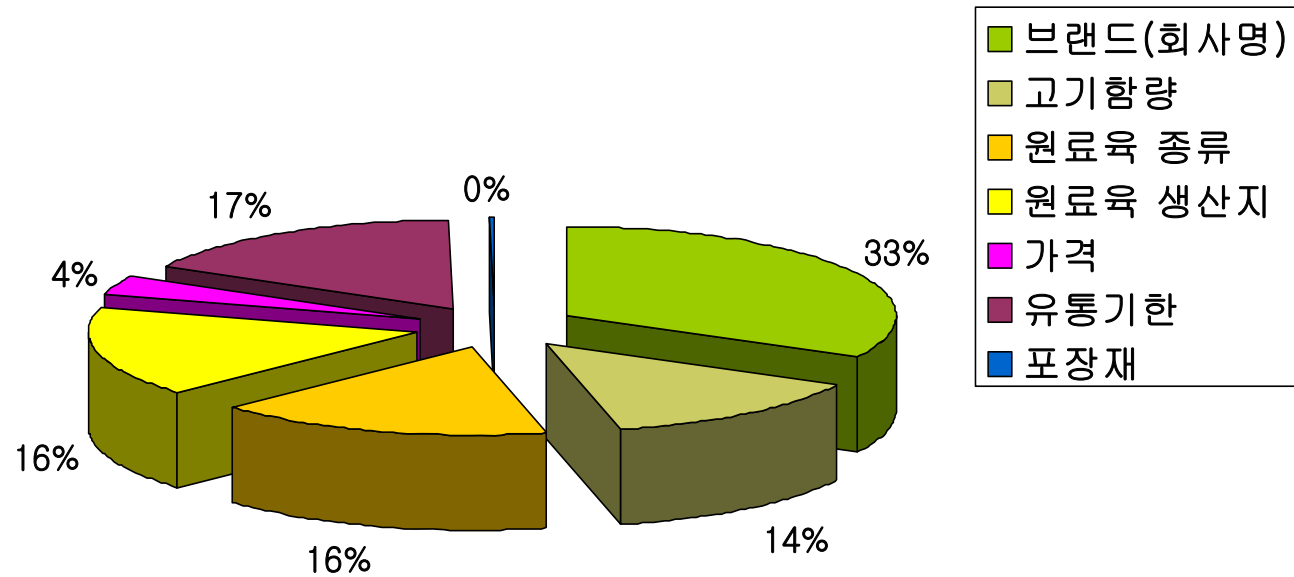
육가공제품 구입횟수



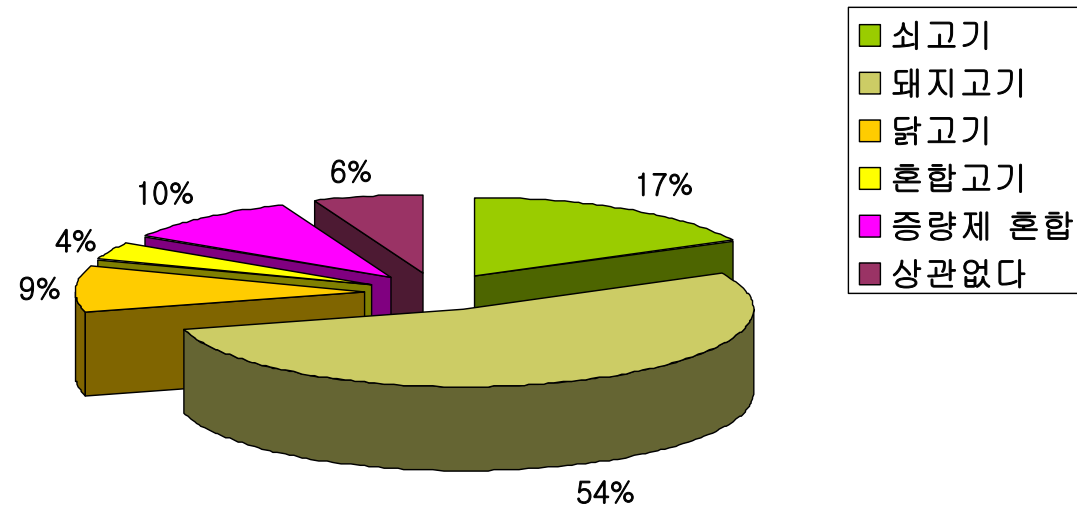
햄 · 소시지 구분



햄· 소시지 구입시 고려사항

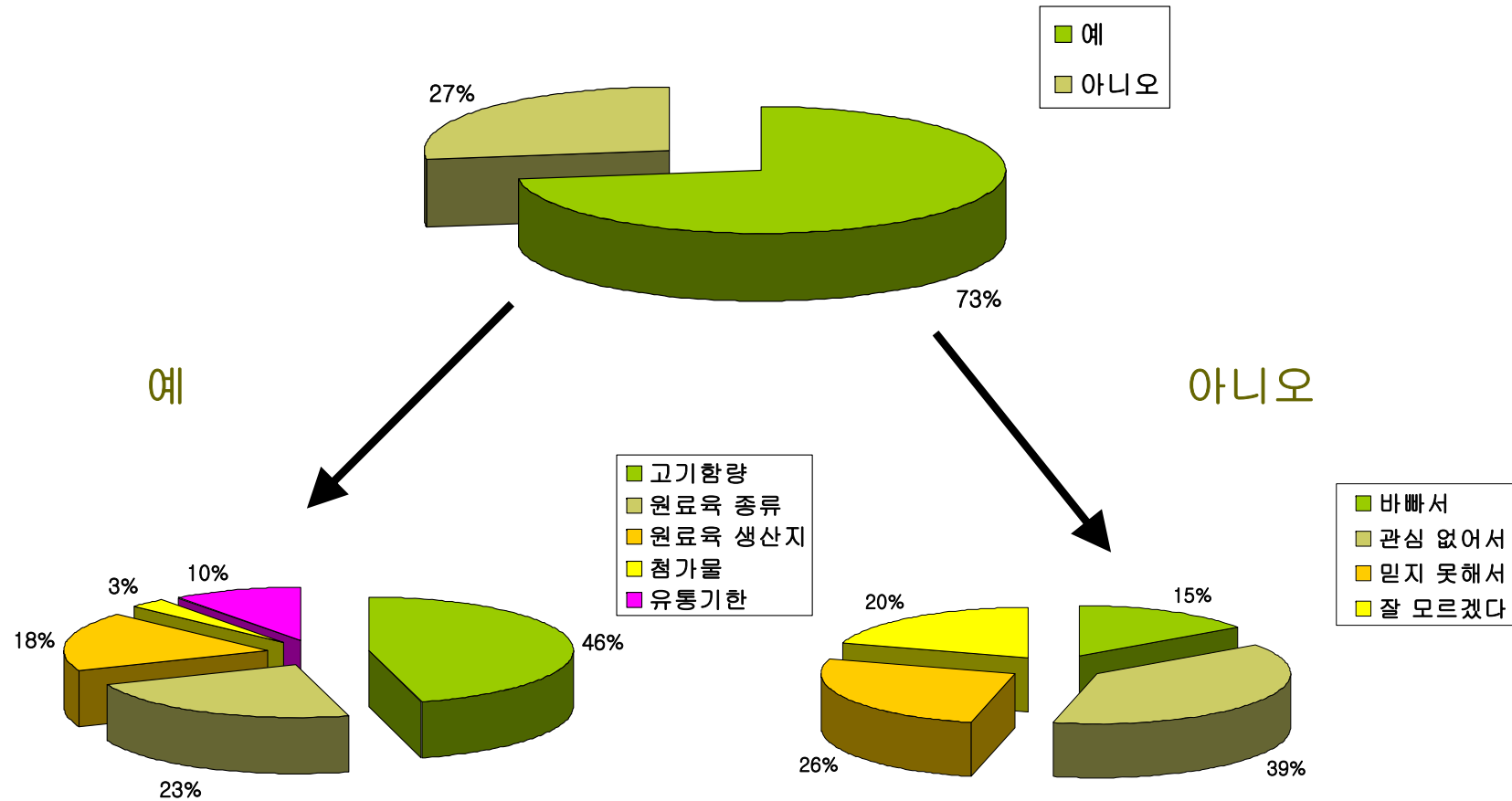


소시지 구입시 원료육 종류



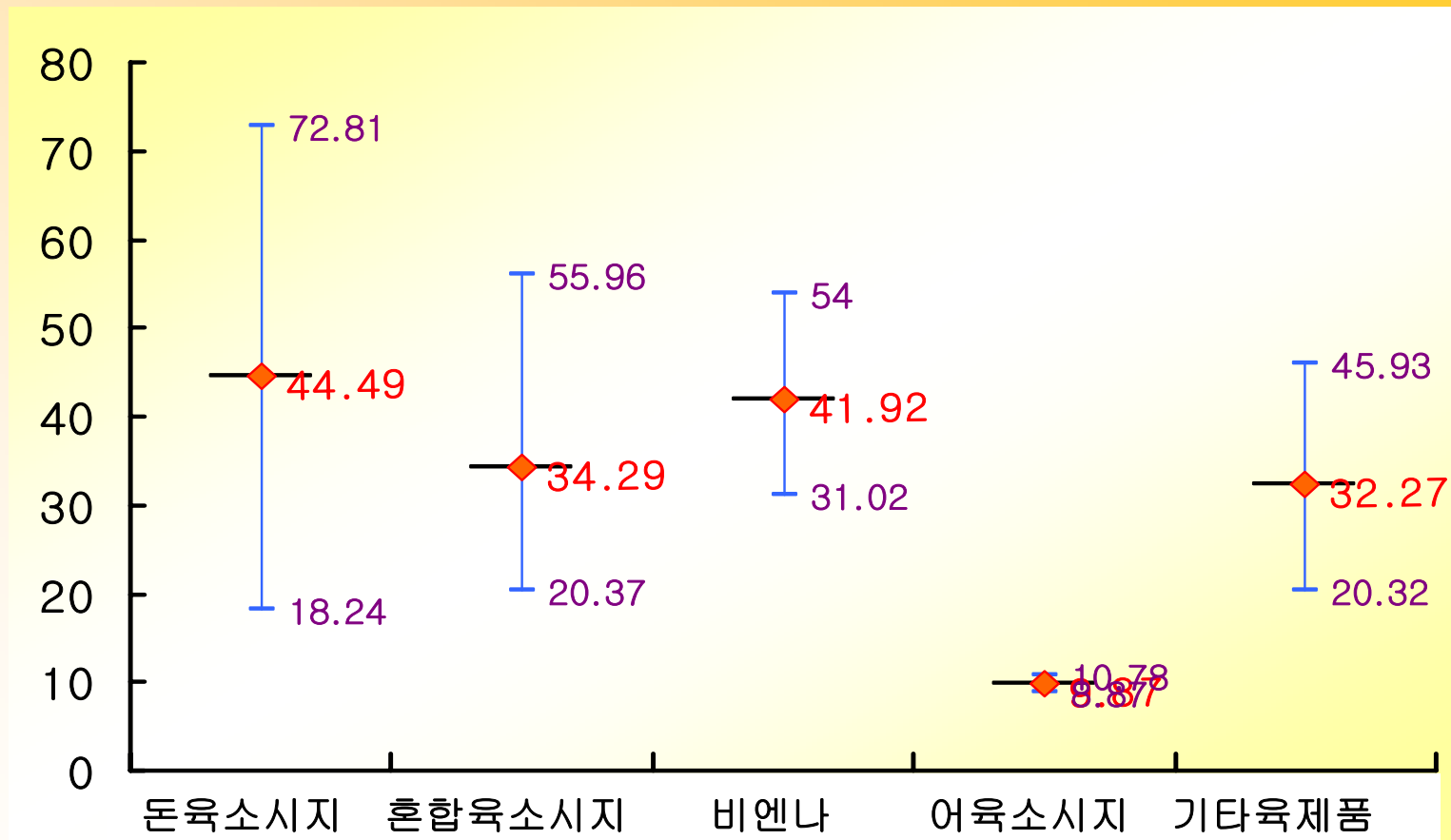
	계육 혼합	우육 혼합	칠면조육 혼합	제품수
햄	10 (20%)	2 (4%)	.	50
소시지	7 (20%)	2 (5.7%)	1 (2.9%)	35

제품 설명표시 확인여부



분석 결과

콜레스테롤



영양성분 표시

● 한국도 건강에 대한 관심과 함께 식품에 대한 표시와 가공식품

의 영양성분 표시에 대한 인식이 증가하는 추세임.

● 일본은 **1996**년부터 가공식품에 대한 영양성분 표시를 시행하여

일정사항(영양성분명 및 단위 등)의 표시, 일정기준(‘고’ ‘저’

● 미국은 영양표시 및 교육법(**NLEA**)을 제정하여 거의 모든 가공식품에 **100g** 또는 **1인분** 기준으로 영양표시 의무화

– **14종**의 영양성분표시(칼로리, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤

등)

Serving size	2oz (56g)		Serving	7	
Calories	180				
Fat calories	130				
Total fat	15g	23%	Total carbohydrate	5g	2%
Sat. fat	5g	25%	Fiber	0g	0%
Cholesterol	50mg	17%	Sugar	4g	
Sodium	660mg	28%	Protein	6g	
Vitamin A, D	0%		Calcium	2%	Iron 4%



표시기준 개정사항

□ 축산물가공품의 원재료 및 함량표시

□ 축산물가공품 영양표시 의무화

- 특수영양식품 및 건강보조식품에만 5종의 영양성분(열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨) 의무표시대상으로 적용 (1996)

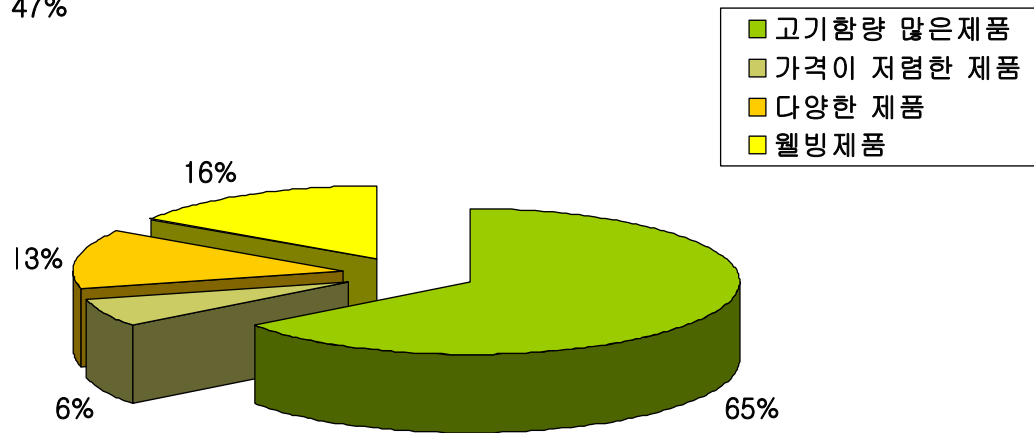
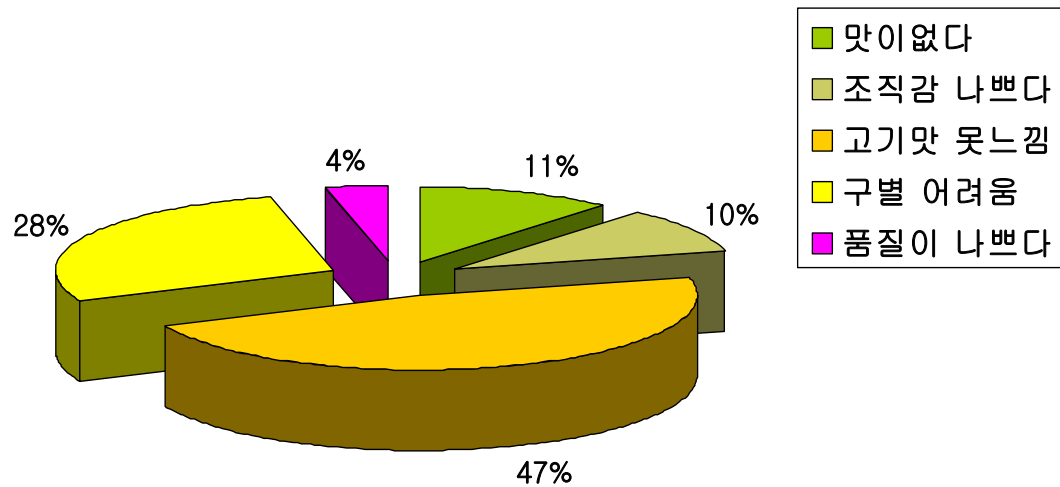
- 2005년부터 단계적으로 축산물 중 국민 다소비 식품 (소시지류 포함)에 대하여 의무적으로 영양성분 표시

□ 포장육의 표시 개선

- 식육이 유래한 도축장명, 원료육 종류 및 부위명(안심, 목심, 앞다리 등) 표시

□ 조사처리 축산물에 대한 표시

햄· 소시지 구입시 불만사항 및 요구사항



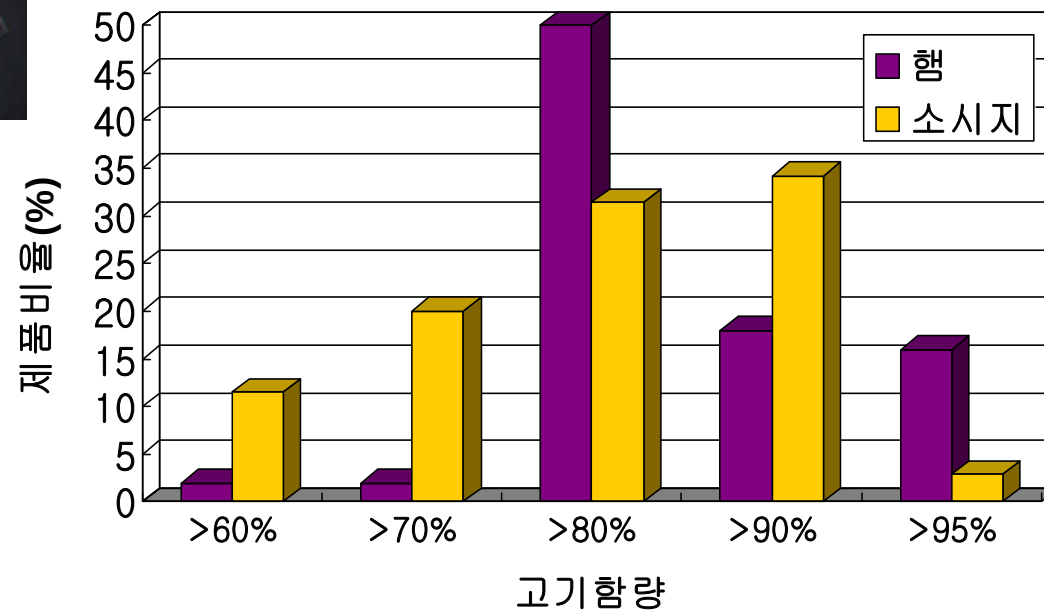
결착제 및 종류

● 식육가공품의 보수성, 유화안정성, 조직감을 향상시키고

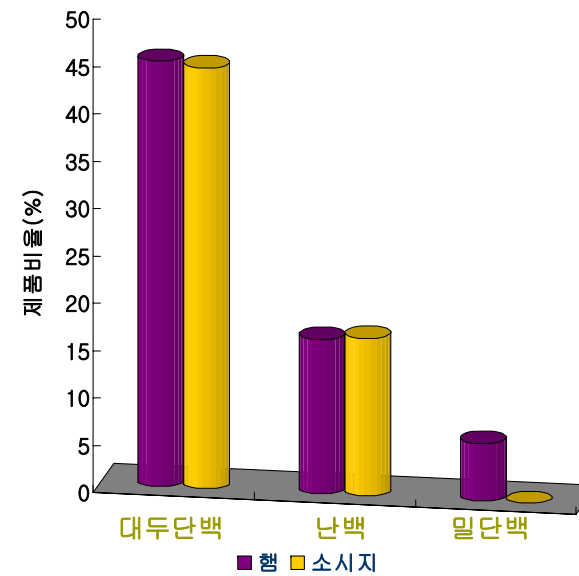
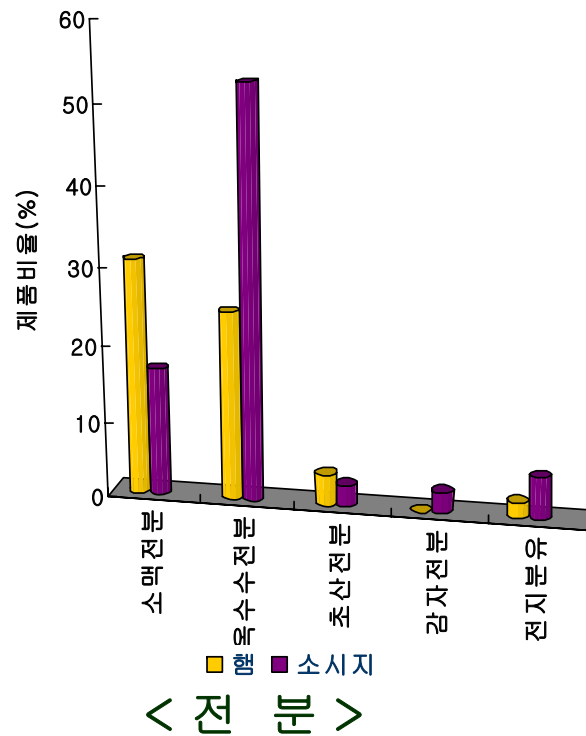
열처리시 수율 증진을 위하여 사용되는 첨가제

- 동물성 단백질류 : 카제이네이트, 유청단백, 난단백 등
- 식물성 단백질류 : 대두단백, 밀단백, 완두단백, 옥수수배아단백 등
- 탄수화물류 : 전분류, 전분당류(물엿, 콘시럽, 말토덱스트린) 검류(카라기난, 알진, 한천, 로커스트빈검) 곤약, 소맥분, 옥수수가루 등
- 식이 섬유소류 : 식이섬유소, 셀룰로오즈, CMC 등
- 화학 합성품 결착제

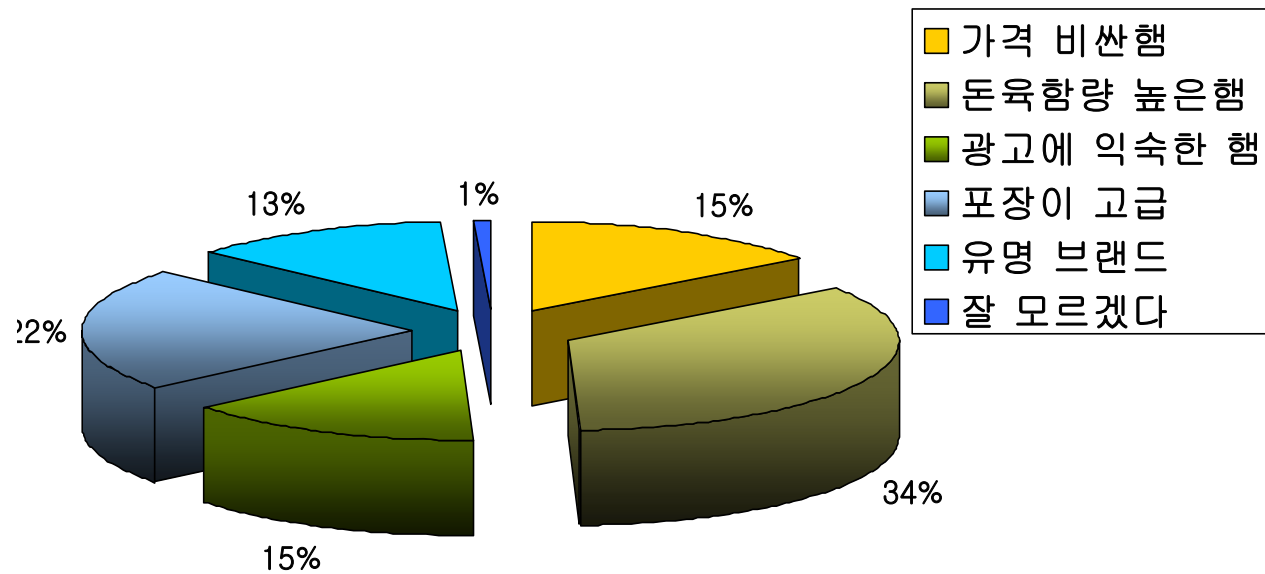
국내 햄 · 소시지제품별 고기함량



국내 햄 · 소시지제품별 첨가제 종류



고품질 햄이란



결론

- 국가별 또는 국가내 지역별, 성별, 연령별 기호성 차이
- 소비자들의 양적인 면 보다는 질적인 면 추구
 - 품질, 영양적가치, 건강, 편의성 및 안전성에 중점
- 제품생산이 생산자 중심에서 소비자 중심으로 변환
 - 소비자 만족 : 맛, 안전성, 가공, 포장 등 상품화
 - 미래의 소비패턴을 예측하고 활용하는 생산형태
- 소비자가 원하는 요구사항을 충족시켜주는 돈육공급
 - 소비자들의 의식 조사를 통한 제품개발, 판매전략 선택 및 경쟁력 확보 등에 주력

● 식육가공품의 생산방향

- 품질등급마련으로 저급, 저가 제품의 범람을 억제하고 품질에 대한 소비자의 신뢰도를 확보 함으로서 식육가공품의 판매 증진
- 영양성분표시 확대로 식품내 성분 및 물질에 대한 정확한 정보를 제공함으로서 소비자들이 각자에게 맞는 육제품 구매 선택 기회 부여
- 비선호 부위 돈육을 원료육으로 이용하여 다양한 육가공제품 개발필요
- 다양한 소비계층을 겨냥한 새로운 제품 개발에 주력하여 경쟁력있는 육가공품 생산 유도 및 고부가가치 산업으로 전환



Thank You !

