

돈육판매장 관리실태 조사

유영모¹, 박범영, 조수현, 김진형, 이종문, 김용곤, 박형기²
 축산기술연구소¹, 전북대학교²

본 연구는 돈육 판매장의 관리실태를 직매점, 백화점 및 슈퍼마켓으로 구분하여 조사하였다. 원료육 구입시 고려사항, 판매점의 문제점, 냉장육 판매시의 문제점, 매출에 영향을 주는 요인, 지방정형방법, 돈육판매기간, 잔여육 처리방법등을 조사하였다. 원료육 구입시 고려사항은 직매점과 백화점에서는 브랜드를 최우선순위로 꼽았고, 슈퍼마켓에서는 등급을 최우선순위로 답하였다 그외에도 육색, 가격 및 안전성등의 선택사항을 기준으로 두는 것으로 나타났다. 판매장에 대한 문제점은 슈퍼마켓에서는 가격경쟁(60%), 백화점에서는 가격경쟁(44.4%), 직매점에서는 가격경쟁, 소비위축이 각각 28.6%로 최우선순위로 나타났다. 냉장육 판매시의 문제점으로는 슈퍼마켓에서는 육색변색과 드립발생율(28.6%), 직매점에서는 보존기간이 짧음(42.9%)을, 백화점에서는 보존기간이 짧음과 감광과다(33.3%)를 가장 큰 문제점으로 꼽고 있었다. 매출에 영향을 미치는 요인을 묻는 질문에서는 슈퍼에서는 육질(50%), 직매점에서는 부위와 육질(28.6%), 백화점에서는 육질(53.8%)를 가장 큰 문제점으로 꼽고 있어 육질개선을 위한 원료육의 관리와 유통진열 과정의 관리에 많은 개선이 필요한 것으로 나타났다.

지방정형방법은 백화점과 슈퍼마켓에서 3~5mm정도로 정형한다가 가장 높은 비율을 차지했다.

돈육의 판매기간은 슈퍼마켓에서는 3~4일이 75%, 2일이내가 25%로 나타났으며, 직매점에서는 2일 이내가 60%, 3~4일이 40%, 백화점에서는 2일이내가 50%, 3~4일이 40%, 24시간이내가 10%로 각각 조사되어 4일이내에 모두 판매되는 것으로 조사되었다. 잔여육 처리방법은 슈퍼마켓에서는 만육으로가 70%, 수요감안 구입이 25%순으로 나타났으며, 직매점은 냉동처리 및 필요부위구입이 각각 50%로 나타났으며, 백화점은 냉동, 만육, 필요부위 구입이 각각 25%로 나타났다. 소비자기호도에 따른 고품질 돈육생산 보급으로 브랜드 돈육의 품질향상 및 안전성 확보를 위한 판매장 관리체계 연구 및 고품질 돈육의 브랜드화에 연계된 판매체계 확립 및 소비자의식에 대한 정보관리 연구로 돈육 품질고급화 및 소비자 요구에 부응하는 돈육의 판매관리가 중요하다.