

조리식품의 기호에 대한 연구(제 1 보)
조리식품기호에 대한 분석적 연구
<전북지방의 3도시를 중심으로>

한진숙·신미경

원광대학교 가정대학 식품영양학과
(1988年 2月 24日 接受)

Studies on the Preference for Prepared Food (Part 1)
An Analytical Study on the Preference for the Prepared Food.

Jin-Sook Han·Mi-Kyung Shin

Dept. of Food & Nutrition, Won Kwang University

(Received February 24, 1988)

Abstract

The results obtained by survey on 599 respondents of different age groups for preference of 84 prepared foods were subjected to statistical principal component analysis, factor analysis, analysis of variance, scheffe verification, and discriminant analysis so as to find a structure of preference for foods.

The results may be summarized as follows:

1. The results of the factor analysis indicate that 84 prepared food items may be classified into 3 groups and that by knowing an individual's preference to one prepared food, one can presume his preference to the others in the same group without carrying out actual test.
2. The results from an analysis of variance showed that most of primary school children extremely liked snacks, seniors liked Korean cooking, primary school children and collegians had weaknesses for western cookings while kindergarden children and adults over 50 years old disliked them.

I. 서 론

인류가 건강하고 행복하게 생존해 나가기 위해서는 건전하고 합리적인 식생활의 영위가 무엇보다도 중요하며 올바른 영양상태의 유지는 어느 식품이나 조리방법에 편중되지 않은 균형잡힌 식사를 통하여 우리몸에 필요한 40여종에 이르는 영양소를 알맞게 섭취하므로써 얻어진다.¹⁾

식생활에 있어서嗜好라 함은 식품의「좋다, 싫다」의 표현으로食行動을 일으키는 동기가 되는 심리현상이라고坂本²⁾는 말하고 있으며, 기호도가 높으면食慾의 증

진과 소화액의 분비촉진으로 식품중 영양소의 소화율이 향상될 뿐 아니라 좋지못한 식습관도 변화시킬 수 있는 요인이 된다.³⁾

Martin⁴⁾이 개개인의 식품기호성은 식사에서의 영양 섭취량 결정에 중요한 원인이 된다고 보고한 바와 같이 충분한 영양을 함유한 음식이라 할지라도 식성에 맞지 않으면 음식섭취를 기피하게 되어 균형된 영양도 경제적인 식사도 아무 소용이 없게되므로 음식물에 대한 기호성은 조리과학의 중요한 한 분야로서 식품의 조리 및 가공은 충분한 과학적인 이론에 입각해서 행해져야 한다고 생각되어진다.

표 1. 조사대상자의 연령 및 성별분포

연령별 성별	유치원 (5~6세)	국민학교 (11~12세)	중·고등학교 (15~17세)	대학생 (20~28세)	성인 (30~40세)	성인 (50세이상)	전체
남자	42	60	56	24	53	44	279
여자	35	50	52	84	52	47	320
전체	77	110	108	108	105	91	599

기호는 미각, 시각, 촉각, 후각 및 청각 등의 5가지 감각에 의하여 인지되는 주관적인 것으로 식습관, 생리적인 공복, 식욕, 건강상태 등에 따라서 개인차이가 크기 때문에 보다 신뢰성 있는 결과를 얻기 위해서는 통계학의 개념을 적용하여 유의성 검증을 하여야 한다고 생각되어진다.

이러한 점에 착안하여 연령, 성별로 조리식품에 대한 기호도를 조사하여 통계적으로 분석검토함으로써 영양교육 및 합리적인 식생활개선 방향의 지침으로서 또 단계급식 식사계획의 기초자료로 이용하고자 하였다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

1) 조사대상

본 연구는 전북지방의 전주, 이리, 군산을 중심으로 하여 2개유치원, 1개국민학교, 2개중학교, 2개고등학교, 1개대학교의 학생과, 무작위로 추출한 30세 이상 성인들에 대하여 조사하였다.

조사대상자를 6개의 연령층으로 구분하였으며 그 구성은 표 1과 같다.

2) 조사기간

본 조사는 1986년 5月末에 예비조사를 실시하여 설문지를 수정보완한 후 6월 16일부터 7월 31일에 걸쳐 800부가 배부되었으며 회수된 설문지중 불완전하거나 무성의한 응답을 제외한 599부만이 통계처리되었다.

표 2. 기호척도

Scale Value	in korean
1	아주 싫어한다
2	꽤 싫어한다
3	조금 싫어한다
4	싫지도 좋지도 않다
5	조금 좋아한다
6	꽤 좋아한다
7	아주 좋아한다

2. 조사방법

84종의 조리식품에 대한 기호조사는 기호척도⁸⁾를 이용하여 표 2와 같이 점수로 應答케 하였으며, 유치원 아동은 자신의 기호를 정확하게 應答할 능력이 부족하므로 그들의 어머니를 통하여, 국민학교와 중·고등학교 학생들은 담임선생님의 협조를 얻어 조사하였으며, 성인은 직접 가정을 방문하여 문답식으로 작성하였다.

3. 자료분석

각 식품에 대한 기호도에 관하여는 각 집단의 평균치를 구하였고, 기호도가 유사한 식품끼리의 분류에는 要因分析(Factor Analysis)을 적용하였으며, 추출된 요인에 대한 성별, 집단별, 성별×집단별 차이를 알아보기 위하여 변량분석(Analysis of Variance)을 한 후 통계적으로 의의있게 나타난 항목은 다시 사후검증으로 사페(Scheffé) 검증하였다.

그리고 요인분석결과 추출된 스낵식품, 한국음식, 서양음식의 기호도를 가지고 성별×연령별집단을 구별하기 위하여 판별분석(Discriminant Analysis)하였다.⁹⁾

III. 결과 및 고찰

1. 조리식품에 대한 기호

조리식품 84種에 대한 기호조사 결과는 표 3과 같으며, 제 2보에서 기호를 좌우하는 관능적 요인이 각 집단의 기호에 어떠한 영향을 주는지를 검토하기 위하여 각 집단별로 좋아하는 조리식품 10가지에는 *표를, 싫어하는 식품 10가지에는 △표를 하였다.

일반적으로 모두가 좋아하는 식품은 김밥, 불고기, 김구이, 갈비찜 등이었으며, 싫어하는 식품은 초밥, 마늘장아찌, 새우젓무침, 족편 및 야채초절임 등으로 나타났다는데 이러한 결과는 많은 연구자들의 보고⁷⁻²⁾와 비교할 때 별차이가 없는 것으로 나타났다.

대개 먹어본 경험이 적은 식품일수록 싫어하는 경향이 뚜렷하였으며, 동일식품이라도 조리방법 여하에 따라 기호도에 큰 차이가 나타났는데 이는 金⁷⁾, 玄⁸⁾, 李⁹⁾, 林¹¹⁾, 安¹³⁾ 등의 보고와 유사하였다.

표 3. 조리식품 기호도의 평균치

No.	조리식품이름	집단 성별	유치원		국민학교		중·고등학교		대학교		30~49세		50세이상	
			남	여	남	여	남	여	남	여	남	여	남	여
1	쌀	밥	5.4	4.7	5.6	5.5	4.8	5.0	5.2	4.9	5.0	4.8	4.9	4.7
2	보리	밥	3.7	3.6	5.0	4.1	4.1	△3.5	△3.5	△3.7	△4.0	△4.0	4.2	4.3
3	콩	밥	4.9	3.9	4.7	3.3	4.9	5.3	4.5	4.6	4.8	4.9	5.0	5.0
4	초	밥	△1.4	△0.9	△2.3	△2.2	△1.9	3.7	4.4	4.4	△3.9	△3.1	△3.0	△2.9
5	카레	라이스	2.8	2.3	4.6	4.8	3.7	5.1	4.6	5.0	4.2	4.2	△3.0	△1.9
6	김	밥	6.3*	6.2*	6.6*	6.4*	6.4*	6.6*	5.7*	6.2*	5.3	5.6	5.1	4.8
7	오므	라이스	△2.3	△1.8	5.3	5.8	4.3	6.6	5.0	5.4	4.2	4.1	3.5	△2.7
8	만두	국	4.9	4.8	5.7	5.8	5.5	5.8	5.0	5.5	5.0	5.5	4.7	4.7
9	떡	국	5.1	5.5	6.1	5.7	5.7	5.3	5.2	4.9	4.6	5.1	4.9	4.6
10	떡	볶	5.2	5.9	6.5*	6.1	6.1*	6.0*	4.9	5.3	4.2	4.8	△3.3	△3.0
11	라면	면	6.0*	5.8	5.9	5.3	5.7	4.7	4.3	△3.8	4.2	△3.4	△3.0	△2.0
12	짜장	면	6.4*	6.4*	6.1	5.6	5.4	5.5	4.6	4.5	4.4	4.1	4.2	3.6
13	국수	수	4.2	4.1	5.4	4.7	4.8	4.6	4.3	△4.0	4.5	5.1	4.0	4.3
14	각종	빵	5.5	5.5	5.8	5.6	5.2	5.6	△4.1	5.2	△4.0	4.6	3.8	3.8
15	샌드	위치	4.3	3.8	5.8	6.3*	5.5	5.6	4.2	5.2	4.2	4.5	△3.0	△2.7
16	햄버	거	4.3	3.9	6.4	6.2	6.0*	5.3	4.5	5.4	4.6	4.6	△2.9	△2.7
17	된장	국	4.3	4.1	6.0	4.9	5.7	5.1	5.3	4.9	5.6*	5.7*	6.0*	6.1*
18	숙	국	3.0	2.8	3.0	△2.8	3.8	3.9	4.8	4.4	5.0	5.1	5.5	6.0*
19	미역	국	4.5	4.7	5.2	5.0	4.7	4.7	4.3	4.6	4.4	5.3	5.0	5.2
20	쇠고기	국	5.4	5.3	5.5	4.7	5.0	3.8	5.5*	4.8	5.2	5.1	5.6	5.9*
21	육개	장	2.8	1.9	5.1	4.2	4.1	△3.5	5.0	△4.0	5.2	4.8	5.2	5.2
22	모시조개	국	4.2	2.9	3.7	4.1	△2.5	△3.4	4.8	4.1	5.0	5.1	5.3	5.3
23	생선고추장	찌개	2.9	3.4	4.0	3.9	4.6	4.7	4.9	4.8	5.2	5.3	5.0	5.6
24	청국장	찌개	4.0	4.3	5.0	4.8	5.1	5.2	5.4	4.8	5.7*	5.1	5.8*	5.9*
25	김치	찌개	4.2	5.2	5.8	5.9	5.7	6.0*	5.4	5.7	5.5	5.8*	5.7*	5.9*
26	고기	전골	3.0	3.0	4.2	3.9	3.9	△3.6	5.2	5.3	5.5	5.4	5.6	5.7
27	돈까스	스	2.6	2.3	6.2	6.2	5.1	4.7	4.7	5.6	4.6	4.7	3.6	3.7
28	닭튀	김	5.8	6.1*	6.4	6.2	6.0*	5.7	4.8	5.6	4.7	5.0	4.4	3.7
29	새우튀	김	4.7	4.9	5.7	5.9	5.3	5.2	5.1	6.0*	4.7	5.2	4.9	4.9
30	토마토	케찹	5.5	5.4	5.4	5.6	4.7	4.7	4.2	4.8	△3.8	△3.9	△2.7	△2.6
31	마요네즈	스	5.0	5.9	4.3	4.6	4.1	4.8	△3.8	5.1	4.3	4.4	△3.2	△3.0
32	볶고추	볶음	2.6	2.1	△2.6	△2.1	△3.2	4.4	4.8	4.8	4.7	4.9	4.7	5.3
33	도토리묵	무침	4.0	4.1	3.7	3.5	△3.2	4.6	5.1	5.0	5.5	5.3	5.6	5.7
34	새우젓	무침	△2.0	2.6	3.1	△2.5	△3.1	△3.0	△3.4	△3.3	5.8*	△3.5	3.8	4.8
35	미역초	무침	2.9	2.5	△2.7	3.2	△3.2	4.3	4.2	4.4	4.2	4.6	4.0	4.8
36	미나리	나물	4.2	4.5	2.9	3.1	3.4	4.0	4.3	△3.8	4.5	4.4	5.0	5.4
37	취나물	물	△1.7	△1.7	△2.2	△2.1	△1.8	△3.0	4.2	△3.9	4.9	5.1	5.1	5.5
38	콩나물	물	5.5	6.1*	5.7	5.4	5.4	5.5	4.6	4.5	4.6	5.1	5.0	5.4
39	고사리	나물	3.7	4.5	△2.8	3.2	3.8	4.0	4.6	△4.0	4.7	4.8	4.5	5.3
40	야채	초절임	△1.4	△1.5	△2.4	3.3	△2.7	3.8	4.3	4.3	△4.0	△4.0	3.7	3.6
41	도라지	초무침	2.4	△1.5	△2.1	△2.6	3.4	3.9	4.9	4.7	4.9	4.4	4.6	4.8
42	단무지	지	3.6	4.9	4.6	4.0	4.3	4.3	4.3	△3.8	△3.7	△3.5	5.3	3.9
43	배추	김치	4.6	4.7	5.6	5.5	5.4	5.4	5.7*	4.9	5.4	5.5	5.8*	5.8
44	총각	김치	4.3	5.5	5.1	5.4	4.9	5.3	5.5*	5.0	5.7*	5.7*	5.8*	5.9*

No.	조리식품이름	집단 성별	유치원		국민학교		중·고등학교		대학생		30~49세		50세이상	
			남	여	남	여	남	여	남	여	남	여	남	여
45	깎 두 기		5.4	5.8	5.8	5.5	5.2	5.1	5.3	4.7	5.3	5.3	5.7*	5.3
46	고들빼기 김치		△2.3	△1.6	△2.0	△2.7	△1.9	4.4	5.2	5.1	5.5	5.2	5.2	5.4
47	생 선 회		△1.8	△1.6	4.4	4.1	3.7	3.8	4.8	4.3	5.8*	5.2	5.0	4.2
48	마 늘 짱 아 쨌		2.4	△1.8	△2.3	△2.5	△3.0	△3.3	△4.0	△3.1	4.1	△4.0	4.1	4.3
49	우 렌 지 유		6.2*	6.4*	6.1	6.1	5.9	5.8	5.1	6.0*	5.0	5.2	4.6	4.1
50	오 랜 지 유 스		5.9*	6.3*	6.5*	6.6*	6.1*	5.9	4.9	6.0*	4.8	5.1	4.2	4.7
51	식 호 음		5.3	4.9	5.6	5.9	6.0*	5.2	5.0	5.4	5.7*	4.8	5.8*	5.4
52	기 호 음 료		2.4	2.7	5.6	5.7	5.2	5.4	4.9	5.3	4.4	4.4	4.4	3.5
53	배		5.8	5.7	6.3	6.3*	6.0*	5.7	5.5*	5.6	5.6*	5.4	5.6	6.0*
54	감		5.7	5.9	6.1	6.1	5.5	5.6	5.1	5.4	5.2	5.5	5.7*	6.0*
55	딸 기		6.5*	6.5*	6.8*	6.8*	6.3*	6.3*	5.7*	6.4*	5.5	5.8*	5.5	5.9*
56	굴		6.0*	6.1*	6.6*	6.7*	6.3*	6.2*	5.4	6.2*	5.6*	5.8*	5.0	5.3
57	사 과		5.6	5.9	6.5*	6.5*	6.2*	6.5*	5.7*	6.3*	5.6*	5.7*	5.3	5.7
58	과 일 통 조 립		4.8	5.4	6.2	6.4*	5.8	5.7	5.8*	5.6	5.3	4.1	4.6	4.1
59	사 탕		5.5	5.7	5.8	5.7	4.5	4.5	△3.5	4.6	△2.7	△2.9	3.5	3.3
60	아 이 스 크 립		5.9*	6.3*	6.6*	6.6*	5.9	6.0*	4.5	6.0*	4.1	4.5	3.5	4.3
61	초 콜 렛		6.3*	5.9	6.4	6.4*	5.7	5.6	△3.9	5.6	△3.3	4.1	3.5	3.5
62	조 미 오 정 어		5.6	6.2*	6.8*	6.7*	6.3*	6.4*	5.5*	6.3*	5.0	5.7*	4.0	4.7
63	단 팔 죽		4.3	3.8	5.9	5.4	5.8	6.0	4.6	5.0	4.4	4.9	4.4	5.2
64	비 스 킷		5.0	5.0	6.2	6.0	5.6	5.6	△3.9	4.7	△3.4	△3.8	△3.3	3.8
65	송 편		5.0	4.2	6.2	5.6	5.9	5.8	4.3	4.8	△3.8	4.5	4.6	5.5
66	시 루 떡		4.3	4.2	5.4	4.7	5.2	5.0	△3.6	4.3	△3.4	4.5	4.3	4.9
67	케 익		6.2*	6.1*	5.8	5.5	5.9	5.5	4.4	5.1	4.1	4.1	3.6	3.5
68	불 고 기		5.1	5.5	6.7*	5.9	6.5*	5.6	6.1*	5.8*	5.7*	5.9*	6.0*	6.0*
69	로 스 구 이		3.9	2.8	6.6*	5.9	5.7	4.7	5.6*	5.5	5.9*	5.9*	6.1*	6.0*
70	김 구 이		5.5	6.2*	6.0	5.6	5.9	6.2*	5.5*	5.8*	5.8*	5.8*	6.1	6.0*
71	젓 갈		△2.2	△1.5	3.8	3.7	△3.2	△2.9	△4.1	△3.6	3.7	△3.8	4.3	4.5
72	야 채 사 라 다		4.4	4.5	5.4	6.1	4.6	5.2	4.5	5.8*	5.2	5.0	3.5	3.7
73	고기 완 자 전		3.1	3.9	5.3	4.3	3.6	3.9	5.0	5.3	5.1	5.7*	5.4	5.4
74	햄·소 세 지		6.0*	6.0	6.2	5.9	5.9	5.8	5.1	5.2	△4.0	4.2	△3.4	△2.7
75	두 부 전		5.2	5.2	5.3	5.1	5.3	5.5	5.1	4.9	4.6	4.6	4.6	4.9
76	과 적		3.7	2.9	3.9	4.0	4.2	4.3	5.0	4.9	4.8	5.0	5.4	5.6
77	명 태 전		4.9	4.5	4.0	4.3	4.7	5.2	4.3	4.3	△4.0	4.5	4.3	5.1
78	김 치 전		5.1	4.3	5.0	5.1	5.1	5.4	4.6	4.9	4.6	4.9	4.4	5.5
79	장 조 립		3.7	3.5	6.2	6.1	5.3	4.9	4.7	4.8	4.5	4.8	4.7	5.3
80	어 목 (오 땡)		5.7	5.6	6.0	5.4	5.3	5.4	4.8	4.6	△3.7	△3.3	3.6	△2.9
81	달 갈 점		5.6	5.5	6.0	6.1	5.6	5.9	4.7	4.8	4.4	4.4	4.3	4.6
82	갈 비 점		4.1	4.1	6.3	5.8	6.1*	4.9	5.8*	5.7	5.7*	5.9*	6.4*	6.3*
83	죽 편		△1.7	△1.4	△2.7	△1.5	△2.9	△2.4	△4.1	△3.8	4.5	4.2	5.1	5.1
84	편		△2.1	△1.5	3.5	△2.9	△2.6	△2.9	5.5*	4.2	4.6	4.8	4.9	5.0

* 기호도가 높은 음식 △ 기호도가 낮은 음식

2. 요인분석

기호적으로 유사한 식품들을 알아보기 위하여 상관계수를 기초로 주성분분석을 하여 고유치(eigen value)가 1.0 이상인 요인을 추출하고 이것을 직각회전방식(Varimax rotation)을 적용하여 축회전시켰는데 고유치가 1.0 이상인 20개 요인중 설명력이 비교적 큰 3개 요인의 요인부하치(factor loading)는 표 4와 같다.

각 요인에 대한 고유치는 요인 1이 12.21, 요인 2는 8.69, 요인 3은 3.79로 세요인이 전체변량의 약 59.4%를 설명하고 있다.

표 4에서 요인부하치가 0.5 이상인 식품을 선택하여 각 요인별로 정리한 것은 다음과 같다.

요인 1은 11가지 식품으로 구성되어 있는데 초콜렛,

아이스크림, 사탕, 케익, 비스킷, 햄·소세지, 오렌지 주스, 어묵, 각종 빵 순으로 부하치가 높게 나타났고 이들을 "스낵식품"이라고 명명하였다.

요인 2에는 도라지초무침, 취나물, 고들빼기김치, 야채초절임, 도토리묵무침, 미역초무침, 풋고추볶음, 고사리나물이 속하였으며 "한국음식"으로 명명하였다.

요인 3은 오무라이스, 카레라이스, 포크케틀렛, 기호음료, 샌드위치, 햄버거로 구성되어 있으며 "서양음식"으로 명명하였다.

이러한 결과로 어느 요인의 한가지 식품이 좋으면, 그 요인에 속한 다른 조리식품도 대체적으로 좋아한다고 하는 기호성을 유추할 수 있다고 생각되어진다.

표 4. 회전후 요인행렬표(3요인, varimax)

변인	요인 1 (스낵식품)	요인 2 (한국음식)	요인 3 (서양음식)	h_i	변인	요인 1 (스낵식품)	요인 2 (한국음식)	요인 3 (서양음식)	h_i
쌀밥	.12	-.12	.07	.12	배추김치	-.02	.07	.03	.61
보리밥	-.01	.07	-.02	.22	총각김치	-.04	.18	-.01	.68
콩밥	-.02	.22	-.10	.28	깍두기	.08	.01	-.08	.66
초밥	-.05	.40	.37	.35	고들빼기김치	-.19	.65	.04	.56
카레라이스	.17	.16	.63	.51	생선회	-.13	.31	.27	.41
김밥	.30	-.13	.18	.38	마늘짬아찌	-.06	.49	.03	.44
오무라이스	.12	.06	.71	.59	우유	.42	-.06	.11	.42
만두국	.16	.10	.30	.45	오렌지주스	.56	-.10	.18	.51
떡국	.17	-.10	.05	.44	식혜	.15	.07	.00	.31
떡볶이	.44	-.16	.18	.60	기호음료	.18	.08	.55	.35
라면	.47	-.34	.02	.56	배감	.14	-.05	-.03	.52
짜장면	.49	-.15	-.07	.57	딸기	.36	-.10	.06	.58
국수	.12	.04	.01	.32	귤	.33	-.09	.16	.69
각종빵	.52	-.08	.12	.56	사과	.28	-.03	.14	.58
샌드위치	.39	-.07	.51	.63	과일통조림	.44	-.06	.24	.35
햄버거	.40	-.10	.50	.62	사탕	.67	-.24	-.06	.59
된장국	-.14	.12	.06	.48	아이스크림	.72	-.15	.10	.63
속국	-.24	.45	-.13	.46	초콜렛	.75	-.19	.09	.67
미역국	.00	.09	.05	.29	조미오징어	.51	-.09	.14	.53
최고기국	.10	.07	-.19	.47	단팔죽	.33	.12	.14	.45
육개장	-.10	.22	.23	.45	비스킷	.63	-.20	.09	.65
모시조개국	-.14	.32	-.03	.33	송편	.26	-.11	.06	.60
생선고추장찌개	-.10	.36	.05	.43	시루떡	.21	.00	-.01	.55
청국장찌개	-.13	.27	.02	.44	케익	.65	-.11	.05	.56
김치찌개	-.00	.16	.09	.48	불고기	.18	.05	.01	.60
고기전골	-.06	.38	.21	.50					

변인	요인 1 (스낵식품)	요인 2 (한국음식)	요인 3 (서양음식)	h_2	변인	요인 1 (스낵식품)	요인 2 (한국음식)	요인 3 (서양음식)	h_2
돈까스	.18	.02	.59	.55	로스구이	-.03	.11	.30	.70
닭튀김	.44	-.15	.18	.36	김구이	.18	.12	-.05	.40
새우튀김	.23	.14	.25	.31	젓갈	-.08	.24	.11	.55
토마토케찹	.50	-.14	.12	.58	야채사라다	.29	.17	.36	.49
마요네즈	.35	.09	.16	.50	고기완자전	.00	.31	.18	.50
뽕고추볶음	-.15	.54	.06	.45	햄·소세지	.63	-.15	.15	.63
도토리묵 무침	-.17	.57	.03	.45	두부전	.26	.09	.04	.50
새우젓 무침	-.09	.34	-.02	.48	과적	-.09	.46	.14	.59
미역초 무침	-.08	.56	.13	.44	명태전	.03	.06	-.08	.43
미나리나물	-.14	.48	-.19	.40	김치전	.06	.18	.03	.53
취나물	-.28	.66	.02	.59	장조림	.16	.08	.27	.44
콩나물	.16	.01	-.13	.36	어묵 (오뎅)	.55	-.19	.01	.55
고사리나물	-.08	.50	-.17	.46	달걀찜	.43	-.12	.09	.50
야채초절임	-.00	.59	.21	.49	갈비찜	.00	.17	.30	.53
도라지 초무침	-.09	.73	.08	.61	족편	-.18	.46	.06	.60
단무지	.30	.08	-.08	.29	편육	-.10	.45	.12	.57

* eigen values 요인1 : 12.21(29.4%) 요인2 : 8.69(20.9%) 요인3 : 3.79(9.1%)

3. 변량분석

요인분석 결과 추출된 3개요인(스낵식품, 한국음식, 서양음식)의 기호가 성별, 집단별, 성별×집단별에 영향을 미치는가를 알아보기 위하여 변량분석한 결과는 표 5, 6과 같다. 이 결과에 의하면 성별의 主效果는 스낵식품과 한국음식에서만 유의성이 인정되었고, 집단별 主效果와 성별×집단별의 相互作用效果는 3개요인 모두에서 有意性이 인정되었다.

성별, 연령을 달리한 집단의 스낵식품에 대한 嗜好는 표 5, 6 및 그림 1에서 보는 바와 같다. 스낵식품은 남자보다 여자들이 좋아하였고($p < 0.05$), 국민학교 남자가 제일 좋아하고 50세 이상 남자가 제일 싫어하였다. ($p < 0.001$)

성별×집단별의 相互作用은 그림 1에서 보는 바와 같이 대학생 남녀간에서 기호차이가 크게 나타났고, 중·고등학교 남녀간에는 거의 차이가 나지 않았음을 알 수

있었다. ($p < 0.01$)

한국음식에 對한 기호는 표 5, 6 및 그림 2에서와 같이 남자보다 여자들이 좋아하였고($p < 0.01$), 30세 이상 남녀들이 좋아하는 반면에 유치원 남녀가 제일 싫어하는 것으로 나타나($p < 0.001$), 나이가 많아짐에 따라서 점차 좋아하는 경향을 보였다. 성별×집단별의 상호작용은 그림 2에서 보는 바와 같이 중·고등학교 남녀간에는 기호차이가 크게 나타났으나 30~49세 남녀간에는 거의 차이가 나타나지 않았다. ($p < 0.001$)

표 5. 조리식품 기호에 대한 F값

변량원	df	요인		
		스낵식품	한국음식	서양음식
성별	1	5.38*	78.52**	0.59
집단별	5	115.92***	78.24***	77.58***
성별×집단별	5	3.39**	4.52***	2.62*

* $P < .05$ ** $P < .01$ *** $P < .001$

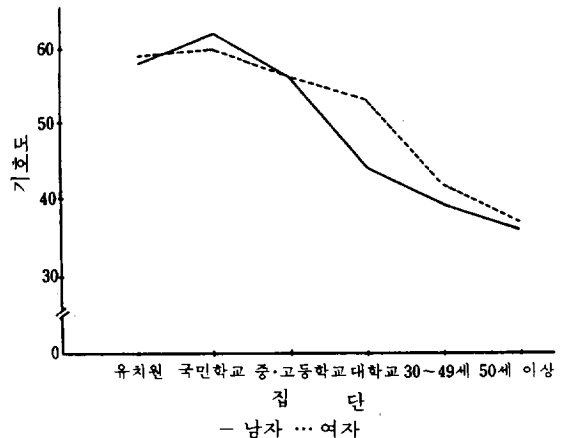


그림 1. 스낵식품의 기호평균점수 분포

표 6. 각 요인별 조리식품의 기호도 평균

변량원	요인		스낵식품	한국음식	서양음식
	분류	요인			
성 별	남		50.27	28.68	21.68
	여		51.35	32.62	22.73
집단별	유치원		58.03	20.27	13.55
	국민학교		61.27	21.55	28.12
	중·고등학교		56.35	27.67	24.57
	대학교		51.31	36.44	25.94
	30~49세		40.58	38.33	21.63
	50세 이상		36.92	39.10	16.04
성별 × 집단별	유치원 남		57.50	21.00	14.02
	유치원 여		58.66	19.40	12.97
	국민학교 남		62.03	20.58	27.53
	국민학교 여		60.36	22.72	28.82
	중·고등학교 남		56.30	23.25	23.80
	중·고등학교 여		56.40	32.42	25.40
	대학교 남		44.46	37.25	23.46
	대학교 여		53.27	36.21	26.65
	30~49세 남		38.94	38.32	21.49
	30~49세 여		42.25	38.35	21.77
	50세 이상 남		36.45	37.68	17.59
	50세 이상 여		37.36	40.43	14.60

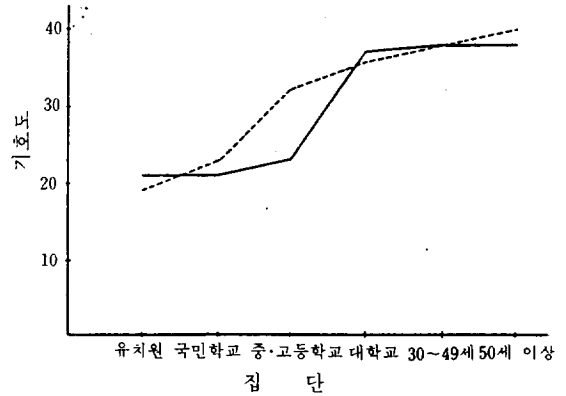


그림 2. 한국음식의 기호평균점수 분포

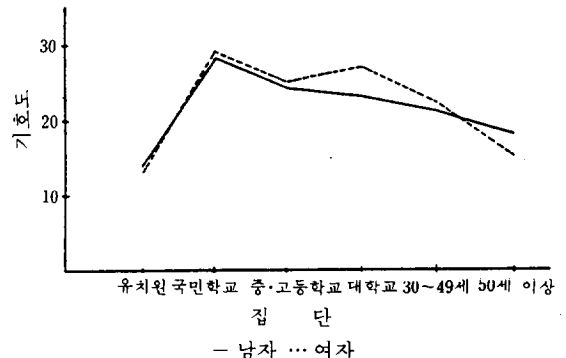


그림 3. 서양음식의 기호평균점수 분포

서양음식의 기호차이는 표 5, 6 및 그림 3에서 보는 바와 같이 성별에서는 유의성이 나타나지 않았고, 집단

별에서는 국민학교 아동과 대학생들은 좋아하였으나,

표 7. 스낵식품에 대한 상호작용효과

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 유치원 남	0											
2 유치원 여	0.03	0										
3 국민학교 남	0.55	0.27	0									
4 국민학교 여	0.20	0.07	0.08	0								
5 중·고등학교 남	0.04	0.13	1.04	0.48	0							
6 중·고등학교 여	0.03	0.12	0.97	0.44	0	0						
7 대학생 남	2.84***	3.14***	5.78***	4.48**	2.57**	2.56	0					
8 대학생 여	0.55	0.78	2.94***	1.72	0.34	0.34	1.58	0				
9 30~49세 남	8.82***	5.71***	16.40***	12.90***	8.97***	8.75***	0.55	7.29***	0			
10 30~49세 여	5.91***	6.16***	11.91***	9.14***	5.82***	5.69***	0.09	4.26***	0.31	0		
11 50세 이상 남	10.41***	10.51***	18.16***	14.62***	10.61***	10.37***	1.09	8.93***	0.16	0.88	0	
12 50세 이상 여	9.83***	9.95***	17.53***	14.01***	10.02***	9.78***	0.88	8.34***	0.07	0.65	0.02	0

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

표 8. 한국음식에 대한 상호작용효과

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 유 치 원 남	0											
2 유 치 원 여	0.05	0										
3 국 민 학 교 남	0	0.03	0									
4 국 민 학 교 여	0.07	0.24	0.13	0								
5 중·고등학교 남	0.13	0.34	0.22	0.01	0							
6 중·고등학교 여	3.26***	3.81***	4.20***	2.58**	2.44**	0						
7 대 학 교 남	4.34***	4.88***	5.12***	3.68***	3.54***	0.41	0					
8 대 학 교 여	6.96***	7.51***	9.19***	6.13***	6.06***	0.50	0.02	0				
9 30~49 세 남	7.56***	5.17***	9.52***	6.73***	6.65***	0.98	0.02	0.16	0			
10 30~49 세 여	7.52***	8.08***	9.46***	6.69***	6.61***	0.98	0.02	0.16	0	0		
11 50 세 이상 남	6.43***	7.00***	7.98***	5.63***	5.52***	0.71	0	0.07	0.01	0.01	0	
12 50세 이상 여	9.00***	9.54***	11.17***	8.16**	8.11***	1.70	0.17	0.58	0.12	0.11	0.18	0

*p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

표 9. 서양음식에 대한 상호작용효과

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 유 치 원 남	0											
2 유 치 원 여	0.05	0										
3 국 민 학 교 남	10.55***	10.96***	0									
4 국 민 학 교 여	11.69***	12.09***	0.11	0								
5 중·고등학교 남	5.37***	5.91***	0.94	1.56	0							
6 중·고등학교 여	7.03***	7.56***	0.30	0.70	0.16	0						
7 대 학 교 남	3.18***	3.66***	0.66	1.09	0	0.14	0					
8 대 학 교 여	10.44***	10.80***	0.06	0.34	0.64	0.12	0.44	0				
9 30~49 세 남	3.06***	2.28***	2.40**	3.23***	0.34	0.94	0.15	2.02**	0			
10 30~49 세 여	3.26***	3.79***	2.16*	2.96***	0.26	0.80	0.11	1.79*	0	0		
11 50세 이상 남	0.64***	0.97	5.86***	6.90***	2.22**	3.40***	1.25	5.54***	0.85	0.86	0	
12 50세 이상 여	0.02*	0.12	10.30***	11.45***	5.06***	6.73***	2.91***	10.23***	2.76***	2.97	0.48	0

* p<0.05, ** p<0.01, *** p<0.001

유치원 아동 및 50세 이상 성인들은 싫어하는 것으로 나타났는데(p<0.001) 싫어하는 이유는 시식경험의 多 少에 기인하는 것으로 思料된다. 相互作用効果는 그림 3에서 보는 바와 같이 대학생에게서 남녀간의 차이가 약간 있었으나 30~49세 남녀간에는 거의 차이가 나타나지 않았다.(p<0.05)

4. Scheffé 검증

스낵식품, 한국음식 및 서양음식에 대한 기호차이가 구체적으로 어느 집단간에서의 차이로 인한 것인지를 밝히기 위하여 사페검증하였다.

스낵식품에 대한 기호는 표 7에서 보는 바와 같이 유치원, 국민학교 및 중·고등학교 남녀집단이 50세 이상 남자집단과 기호적으로 판이하게 다른 경향을 보였다.(p<0.001)

한국음식에 대한 기호를 표 8에서 보면 유치원 및 국민학교 남녀와 중·고등학교 남자집단이 50세 이상 여자 집단과 기호차이가 크게 나타났다(p<0.001).

서양음식에 대한 기호는 표 9에서 보는 바와 같이 유치원 남녀는 국민학교 여자집단과 국민학교 남녀와 대학교 여자집단은 50세 이상 여자집단과 기호적으로 큰 차이를 나타내는 경향을 보였다(p<0.001).

표 10. 스낵식품과 한국음식 기호도의 판별분석결과

	함수 1	함수 2
정준상관계수	.80 p<.001	.33 p<.001
표준화판별함수계수		
스낵식품	.78	.63
한국음식	-.66	.75
비표준화판별함수계수		
스낵식품	.86	.69
한국음식	-.72	.82
상수	-2.15	-6.05
집단중심치		
1. 유치원 남	1.3	-0.3
2. 유치원 여	1.5	-0.4
3. 국민학교 남	1.7	-0.1
4. 국민학교 여	1.4	-0.0
5. 중고등학교 남	1.0	-0.2
6. 중고등학교 여	0.4	0.5
7. 대학생 남	-1.0	0.1
8. 대학생 여	-0.2	0.6
9. 30~49 세 남	-1.6	-0.2
10. 30~49 세 여	-1.3	0.0
11. 50세 이상 남	-1.8	-0.4
12. 50세 이상 여	-1.8	-0.1

5. 판별분석

스낵식품, 한국음식의 기호도와 성별×연령별 집단과의 관계에 대한 판별분석결과는 표 10에서 보는 바와 같이, 함수 1의 정준상관계수가 0.80으로 함수 2의 값보다 비교적 높고, 유의도검증결과 $p < 0.001$ 수준으로 매우 높게 나타났으므로 여기서는 함수 1만을 해석하기로 하겠다.

함수 1의 표준화 판별함수계수는 한국음식에서 보다 스낵식품에서 높게 나타났는데 이는 스낵식품의 기호도가 성별×연령별 집단을 구별하는데 더 많은 기여를 하고 있다는 것을 알 수 있으며, 또한 판별점수를 나타내는 집단중심치가 국민학교 남학생에서 1.7로 가장 크게 나타났으므로 스낵식품의 기호도가 다른 집단에서 보다 국민학교 남학생들의 분리에 큰 영향을 주고 있음을 알 수 있다.

이상과 같은 분석결과를 가지고, 본 연구에서 표본으로 선정되지 않은 어떤 사람의 스낵식품에 대한 기호도 평균이 5.8이고 한국음식에 대한 기호도평균이 2.5라고 할 때, 이 사람이 어느 집단에 속하는지를 예측하려면 각각의 비표준화계수와 원점수를 곱한 다음 상수를

더하면 된다. 표 10을 토대로 판별점수를 산출해보면 $-2.15 + (0.86 \times 5.8) + (-0.72 \times 2.5) = 1.29$.

이 값은 유치원 남아의 집단중심치와 매우 근사하므로 따라서 이 사람은 유치원남아집단으로 분류할 수 있다.

IV. 결 론

전북지방의 전주·이리·군산을 중심으로 연령, 성별을 달리한 599명을 대상으로 조리식품에 대한 기호도를 조사하고 분석검토한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 84종의 조리식품중에서 성별, 연령에 관계없이 일반적으로 모두 좋아하는 음식은 김밥, 불고기, 김구이, 갈비찜 등이고 싫어하는 음식으로는 초밥, 마늘장아찌, 새우젓무침, 죽편, 야채초절임 등으로 먹어본 경험이 적은 식품일수록 싫어하는 것으로 나타났다.

2. 기호적으로 유사한 식품끼리 분류한 결과 스낵식품, 한국음식, 서양음식으로 나뉘어졌는데 어느 한 요인의 한가지 식품이 좋으면, 그 요인에 속한 다른 조리식품도 대체적으로 좋아한다고 하는 기호성을 유추할 수 있다.

3. 스낵식품은 남자보다 여자가, 국민학교 남자가 제일 좋아하며, 남녀간의 기호차이는 대학생에서 크게 나타났고, 유치원, 국민학교, 중·고등학교 남녀집단이 50세 이상 남자집단과 기호차이가 크게 나타났다.

4. 한국음식은 남자보다 여자들이 좋아하며, 나이가 많아짐에 따라 더 좋아하는 것으로 나타났고, 중·고등학교 남녀간의 기호차이가 컸으며, 유치원 및 국민학교 남자와 중·고등학교 남자집단이 50세 이상 여자집단과 기호적으로 판이하게 달랐다.

5. 서양음식은 시식경험이多少에 따라서 국민학교 및 대학교 남녀들이 가장 좋아하고 유치원 아동과 50세 이상 성인들이 싫어했으며, 대학생에게서 남녀간의 차이가 약간 나타났고, 유치원 남녀집단이 국민학교 남녀집단과 기호적으로 큰 차이를 나타냈다.

6. 스낵식품이 한국음식보다는 성별×연령별 집단을 구분하는데 더 많은 기여를 했으며, 특히 국민학교 남자집단의 분리에 큰 영향을 주었는데, 이러한 결과를 가지고 본 연구에서 표본으로 선정되지 않은 새로운 개인이 어떤 집단에 속하는지를 예측할 수 있었다.

이상의 결과를 살펴볼 때 편중되지 않은 바람직한 식습관의 형성으로 보다 나은 건강을 유지하기 위해서는 매끼니마다 다양하고 합리적인 조리방법을 이용해야 하며 여러식품의 사용빈도를 높이는 것이 바람직하다. 따라서 값싸고 영양가 있는 다양한 식품들을 선택하여 영양, 음식의 질·맛의 배합과 조화 등을 고려하여 한끼의 식사를 눈앞에 그려보면서 매끼니마다 영양의 과부족이

없이 적절한 영양을 섭취하도록 식단을 작성하는 습관의 생활화가 필요하다고 본다.

參考文獻

1. 한국영양학회 : 한국인을 위한 식사지침, 한국영양학회지 19(2), 81, 1986.
2. 坂本元子 : 食生活研究 83, 1975.
3. 임국이 : 中都市 주부들의 식품 및 영양에 대한 의식조사, 대한가정학회지 22(1), 117~127, 1984.
4. 松下幸子, 寺尾京子, 石間紀男 : 調理食品についての嗜好の研究(第1報), 家政學雜誌 31(3), 162~166, 1980.
5. 장건형 : 식품기호성과 관능검사, 개문사, 서울, 178, 1982.
6. 오택섭 : 사회과학 데이터 분석법, 도서출판 나남, 서울, 1984.
7. 김기남, 모수미 : 자녀의 식습관 육성에 미치는 부모의 영향에 관한 연구, 한국영양학회지 9(1), 25~42, 1976.
8. 현중순 : 호남지방의 고등학생과 대학생들의 식품선택 및 기호성향, 명지대학원, 석사논문, 1979.
9. 이현옥 : 한국인 성인여자의 식품기호와 식품섭취량에 관한 연구, 대한가정학회지 22(4), 59~76, 1984.
10. 김선희 : 60세 이후 노년층의 식습관조사, 한국영양학회지 10(4), 59~67, 1977.
11. 임현숙 : 취학전 아동의 식품기호와 식습관 조사연구, 한국영양학회지 9(1), 60~68, 1976.
12. 이현옥, 김숙희 : 고등학생의 영양섭취 실태와 성장발육에 관한 연구, 한국영양학회지 6(3), 27~36, 1973.
13. 안숙자 : 대전지역 중학생 도시락의 영양실태 및 기호에 관한 조사연구, 대한가정학회지 13(3), 213~231, 1975.