

닭고기 품질에 대한 판매장 관리자의 인식 조사

채현석¹ · 조수현¹ · 박범영¹ · 유영모¹ · 김진형¹ · 안종남¹ · 이종문¹ · 윤상기¹ · 최양일²

¹농촌진흥청 축산기술연구소, ²충북대학교 축산학과

Survey of Marketing Manager's Perception for Broiler Quality

H. S. Chae¹, S. H. Cho¹, B. Y. Park¹, Y. M. Yoo¹, J. H. Kim¹, C. N. Ahn¹,
J. M. Lee¹, S. G. Yun¹ and Y. I. Choi²

¹National Livestock Research Institute, RDA, ²Dept. of Animal Science, Chungbuk National University

ABSTRACT: The broiler marketing managers at department stores were most considered the brand whereas those at supermarket were most considered price when they purchased raw chicken. The whole chicken was distributed as fresh by 100% at department stores, whereas it was distributed as fresh only by 75% and the rest part was distributed as frozen or combination of fresh and frozen at supermarket. Consumers at department stores were most unsatisfied with drip loss whereas consumers at supermarket were most unsatisfied with freshness of chicken. At present, more than 89% broiler are selling by their weight unit of a bird (called as ho) in department stores, food chain stores and supermarket. The marketing periods were 3 days at department stores and 4days at supermarket. Most broiler marketing managers in stores such as 80% those at department stores, 60% those at food chain stores and 50% those at supermarkets were favored for the grading system based on quality of raw chicken. The broiler marketing managers at department stores and food chain stores preferred to the grading system evaluated with 2 quality grades and those at supermarkets preferred to the grading system evaluated with 3 quality grades if the grading system is to be established. The drumsticks and drummette of broiler were the most popular portions when compared to the other portions. In conclusion, marketing stores as well as consumers demanded to produce the best quality chicken by the grading system based on quality. Therefore, the quality improvement is the most important factor to increase consumer preference in chicken production.

(Key words: broiler, quality, marketing manager perception)

서 론

소비자의 소득수준이 향상됨에 따라 닭고기의 소비 성향도 많이 바뀌어 과거의 정육점이나 재래시장등에서 닭고기를 구입할 때 위생적이며 소비자가 직접 보면서 제품을 비교 평가하여 구입할 수 있는 식품전문유통점이나 백화점을 이용하는 추세가 점점 늘어가고 있다. 이에따라 대형도매장에서는 소비자의 인식수준에 맞추어 닭고기의 품질을 향상시키기 위하여 KS 규격인증 (1994) 이나, 국가적 위생규격인 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, 1998)의 기준에 맞추어 시설을 현대화하고 고품질,

위생적인 닭고기 생산을 위하여 노력하는 업체가 많지만, 국내에서는 아직도 도계의 품질등급에 대한 규정이 설정되지 않고 있다. 닭고기의 품질등급 제정은 국내 닭고기의 품질을 고급화시키고 수입 닭고기와 차별화를 할 수 있으며 닭고기의 소비를 촉진시킬 수 있기 때문에, 정부에서는 2003년부터 닭고기도 품질등급을 실시한다는 보도가 됨에 따라 판매장에서도 위생적이고 깨끗한 닭고기를 소비자에게 공급한다는 기대로 찬성의 뜻을 보였으며, 위생시설과 설비가 비교적 잘 갖춘 도매장에서도 닭고기 품질등급 제정을 선호하고 있었다 (축산기술연구소 연구보고서, 2000).

본 연구는 닭고기 품질 등급 제정을 위한 기초 자료를 수집하기 위하여 시중 닭고기의 품질과 관련한 유통실태를 조사하고자 서울, 경기를 중심으로 대형백화점 8개소, 식품체인점 10개소, 슈퍼마켓 및 정육점 8개소를 대상으로 설문지에 의한 방문 조사를 실시한 결과는 다음과 같았다.

재료 및 방법

본 설문조사는 2000년 4월부터 5월까지 2개월 간에 걸쳐 특별시, 광역시, 각도 (경기도, 전라북도, 충청북도 등)에 소재하는 8개 백화점, 10개 식품체인점, 8개 슈퍼마켓 및 정육점을 대상으로 품질과 관련한 닭고기 판매장의 실태를 중심으로 직접 설문지를 가지고 조사를 실시하였다. 주요 조사내용은 통닭 및 부분육 구입시 포장형태, 판매시 포장형태, 통닭 및 부분육의 냉장여부, 판매진열대의 형태, 닭고기 품질에 대한 불만사항, 품질을 고려한 등급별 판매시 만족 여부, 닭고기 품질등급 제정시 바람직한 단계는, 통닭 및 부분육의 판매 형태, 닭고기 구입 후 판매기간은, 부분육의 판매비율 등을 조사하였다.

결과 및 고찰

판매장에서 원료육 (닭고기) 구입시 고려사항은 백화점의 경우 브랜드, 신선도, 포장 순으로 선정한 반면 식품체인점은 신선도, 슈퍼 및 정육점은 가격을 우선 순위로 선정하였다 (Table 1).

원료육 (통닭) 구입시 포장형태에서 개별포장은 백화점

Table 1. 원료육 (닭고기) 구입시 고려사항

구 분	1순위	2순위	3순위
백화점	브랜드	신선도	포장
식품체인점	신선도	가격	브랜드
일반슈퍼 및 정육점	가격	신선도	브랜드

Table 2. 원료육 (닭고기) 구입시 포장형태 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
개별포장	57.14	10.00	11.11
박스단위포장	7.14	-	11.11
개방형박스포장	35.71	90.00	77.78

이 57.1%, 식품체인점 및 슈퍼마켓이 10.0~11.1%를 차지하였으며, 20~30수를 넣은 뒤 개방형 박스 포장이 식품체인점 (90.0%)과 슈퍼마켓 (77.8%)에서의 일반적인 구입 형태였다 (Table 2). 닭고기의 부분육 구입시 포장형태는 개별포장은 백화점의 경우 60%를 차지하였고 박스 단위 포장이 20%를 차지하였으나 식품체인점에서는 66.7%가 kg단위로 구입하는 비닐포장형태가 많았는데 이런 형태로 구입을 하여 매장에서 2차 가공을 통해 다시 소포장 단위로 분리하여 판매하는 하는 곳이 많았다. 닭고기의 표피조직은 불규칙적이면서 굴곡이나 작은 구멍들이 많아 일단 미생물이 부착하면 쉽게 이탈되지 않기 때문에 닭고기는 도계장에서 포장이 제대로 이루어져야 한다. Notermans 등(1980)에 의하면 분무 수세 회수에 따른 도계에 부착된 *Enterobacteriaceae*의 제거 정도가 내장적출 후 1회 세척시 log 4.4 cfu/g 였으나 3회 세척 후에도 log 3.7 cfu/g 으로 큰 변화가 없었는데 닭고기의 특성상 외부 공기와와의 접촉시 미생물의 오염이 심화될 우려가 있어서 원료육에 대한 포장관계는 위생적인 측면에서 매우 중요한 것으로 사료된다 (Table 3).

닭고기 판매시 포장방법은 백화점의 경우 비닐개별포장과 랩트레이 포장이 각각 38.5%, 46.15%으로 비슷하게 나타났으나 식품체인점 및 슈퍼마켓의 경우는 아직도 포장을 하지 않고 판매하는 비율이 각각 25%, 62.5%으로 나타나 위생적인 면에서 문제를 일으킬 위험에 노출되어 있었다 (Table 4).

닭고기 부분육의 포장방법은 통닭에 비해 미생물에 쉽게 노출이 되기 때문에 포장이 특히 중요한데 백화점의 경우

Table 3. 닭고기 부분육 구입시 포장형태 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
개별포장	60.00	33.33	-
박스단위포장	20.00	-	66.67
비닐포장 (kg 단위)	10.00	66.67	33.33
개방형박스포장	10.00	-	-

Table 4. 통닭 판매시 포장방법 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
비닐개별포장	38.46	41.67	12.50
랩트레이포장	46.15	33.33	25.00
진공포장	15.38	-	-
무포장	-	25.00	62.50

는 랩트레이 포장과 진공포장의 비율이 각각 54.6%와 27.3%로 다수를 차지하였으나 일반슈퍼의 경우는 무포장의 비율이 50%를 차지해 위생적으로 문제를 내포하고 있었다. Cunningham 등 (1982)은 계육의 미생물 증식이 이 화학적 부패를 촉진시킬 수 있으므로 초기 미생물 오염 정도가 닭고기의 저장성을 유지하는데 중요한 요소로 작용한다고 보고하였는데 특히 2차가공 단계를 거치는 부분육에 대해서는 포장관계에 관심을 기울려야 될 것으로 사료된다 (Table 5).

닭고기의 판매형태는 백화점이나 식품체인점, 슈퍼마켓에서 대부분이 냉장판매 형태를 취하고 있었으나 식품체인점의 경우는 10%, 슈퍼마켓은 25.0%가 냉동판매를 하고 있었다 (Table 6).

닭고기 부분육의 판매 형태는 백화점이나 식품체인점의 경우 100% 모두 냉장 판매를 하였으나 슈퍼마켓의 경우 50%는 냉동 판매를 하고 있었다 (Table 7). 판매진열대 형태는 백화점의 경우 모두 냉장 쇼케이스에서 판매하고 있었으나 얼음 채운 박스에 닭고기를 담아 판매하는 형태가 식품체인점 및 슈퍼마켓에서 각각 20%, 25%를 차지하였다 (Table 8).

Table 5. 부분육 판매시 포장방법 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
비닐개별포장	18.18	83.33	-
랩트레이포장	54.55	16.67	50.0
진공포장	27.27	-	-
무포장	-	-	50.0

Table 6. 통닭의 판매시 냉장 여부 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
냉장판매	100	90.0	75.0
냉동판매	-	10.0	12.5
냉장 및 냉동	-	-	12.5

Table 7. 부분육의 판매시 냉장여부 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
냉장판매	100	100	50.0
냉동판매	-	-	50.0
냉동 및 냉장	-	-	-

닭고기 품질에 대한 불만사항은 백화점의 경우 드립발생, 냄새, 잔모, 이물질 부착순으로 나타났는데 드립발생은 개별포장의 판매비율이 높기 때문으로 사료된다. 식품체인점이나 슈퍼마켓에서는 이물질 부착과 신선도를 우선순위로 꼽았는데 이는 위생시설이 좋은 대규모 도계장 보다는 중·소규모 도계장에서 구입하는 경우가 많기 때문으로 사료된다 (Table 9).

품질을 고려한 등급별 판매시 만족 여부에 대한 질문에서 백화점의 경우는 만족한다는 응답자가 87.5%를 차지한 반면 식품체인점 및 슈퍼마켓에서는 각각 60%, 50%으로 품질등급제에 실시에 대한 만족 비율이 백화점보다는 낮은 비율을 나타냈다. 1984년 축산업협동조합중앙회에서 조사한 닭고기 소비자조사 보고서에 의하면 닭고기 등급설정을 찬성하는 응답자가 37.5%에 불과한 것에 비하면 이번 판매장조사에서는 등급판매에 대한 필요성을 많

Table 8. 판매진열대 형태 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
냉장 쇼케이스	100	80.0	50.0
냉장고	-	-	12.5
냉동고	-	-	12.5
얼음채운 박스	-	20.0	25.0

Table 9. 닭고기의 품질에 대한 불만사항

구 분	1순위	2순위	3순위	4순위
백화점	드립발생	냄새	잔모	이물질 부착
식품체인점	이물질 부착	신선도	외상	지방 부착
슈퍼마켓 및 정육점	신선도	이물질 부착	잔모	외상

Table 10. 품질을 고려한 등급별 판매를 실시할 경우 만족 여부 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
매우 만족	50.00	30.0	-
만족	37.50	30.0	50.0
약간 만족	12.50	20.0	-
약간 불만족	-	10.0	50.0
불만족	-	10.0	-

이 인식한 것으로 사료된다 (Table 10).

품질등급을 제정할 때 바람직한 단계는 백화점의 경우 2단계 (1,2등급, 특,표준등급)를 선호하였으나 슈퍼마켓에서는 75%가 3단계 (1~3등급)를 선호하였다 (Table 11). 1994년도에 제정한 KS규격은 2단계 (1~2등급)으로 설정하였고 1984년에 설정한 축산업협동조합중앙회 보고서에서도 3단계 (특상, 상, 중)로 설정한 바 있다.

닭고기 등급간의 차별을 둔다면 등급간의 가격의 변화에서 20%이하가 다수를 차지하였으나 백화점의 경우는 20% 이상 증가시켜야한다는 응답자가 50.0%를 차지해 품질 좋은 닭고기를 선호하는 소비자의 의견을 반영시킨 것으로 사료된다 (Table 12).

현재 닭고기의 판매 형태는 중량별 호수를 고려한 마리당 판매가 보편적인 판매 형태였으나 일부 백화점에서는 KS규정에 의한 품질등급이 설정된 닭고기를 판매한곳도 11.1%를 차지하였다 (Table 13).

Table 11. 닭고기 품질 등급을 제정한다면 몇 단계가 바람직할까요 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
2단계 (1,2등급)	62.50	55.56	25.00
2단계 (특, 표준)	25.00	-	-
3단계 (1~3등급)	12.50	44.44	75.00

Table 12. 닭고기 등급별 차별을 둔다면 등급간의 가격 변화 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
5~9% 증가	37.50	44.44	50.00
10~19% 증가	12.50	44.44	50.00
20~29% 증가	37.50	11.11	-
30% 이상 증가	12.50	-	-

Table 13. 닭고기의 판매 형태 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
호수를 고려한 마리당 판매	88.88	100.0	100.0
중량별 판매	-	-	-
품질등급별 판매 (일부)	11.11	-	-

부분육의 판매형태는 백화점의 경우 일정중량 별로 소포장을 하여 판매하는 비율이 75%로 다수를 차지한 반면 식품체인점이나 슈퍼마켓에서는 일정용기에의한 판매와 중량별 판매가 각각 50% 비율로 판매하였다 (Table 14).

소비자가 가장 선호하는 중량은 백화점의 경우 1kg 전후가 62.5%를 차지한 반면 슈퍼마켓에서는 1.1~1.2kg를 선호하는 비율이 62.5%으로 나타나 대도시에 소재한 백화점보다 중소도시의 슈퍼마켓에서 큰 닭고기를 더 선호하는 경향을 나타냈다 (Table 15).

닭고기 구입후 판매기간은 백화점이나 식품체인점은 1~3일내에 판매한 것으로 나타난 반면 슈퍼마켓에서는 3~4일이 소요된다는 응답이 12.5%를 차지하였다 (Table 16).

부분육 구입후 판매 기간도 통닭 구입후 판매기간이나 비슷한 경향을 보였고 특히 일반 슈퍼마켓에서는 응답자 모두가 3~4일이 소요된다고 응답하였다. 한국식육시장 1998년 11월호에 기재된 "우리나라 닭고기기의 소비형태는 어떠한가"에서 닭고기 구입시 중요 고려사항은 위생적인 처리 (34.5%)와 제조 및 유통기간의 확인(34.2%)으로

Table 14. 부분육의 판매 형태 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
일정 용기별 판매	75.0	50.00	50.0
중량별 판매	25.0	50.00	50.0
기타	-	-	-

Table 15. 소비자가 가장 선호하는 중량 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
0.8kg 전후	-	20.0	-
0.9kg 전후	12.5	-	-
1kg 전후	62.5	50.0	37.5
1.1kg 전후	25.0	-	37.5
1.2kg 전후	-	30.0	25.0

Table 16. 닭고기 구입 후 판매기간 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
1~2일	50.0	70.0	50.0
2~3일	50.0	30.0	37.5
3~4일	-	-	12.5

Table 17. 닭고기 부분육 구입후 판매 소요일수 (단위: %)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
1~2일	50.0	14.28	-
2~3일	50.0	85.71	-
3~4일	-	-	100

Table 18. 판매자 입장에서 닭고기 부분육에 대한 불만 (단위:%)

구 분	백화점	식품체인점	슈퍼마켓 및 정육점
업체별 절단 부위가 다르다	0.43	16.67	-
판매 포장단위가 단순하다	-	16.67	-
비위생적이다	-	50.00	50.0
부분육에 대한 홍보부족	0.57	16.67	50.0

Table 19. 닭고기 부분육의 판매비율 (단위: %)

구 분	1순위	2순위	3순위	4순위
백화점	복채	봉	넓적다리	통다리
식품체인점	복채	봉	가슴	안심
슈퍼마켓 및 정육점	복채	-	-	-

보고하였다 (Table 17).

판매자 입장에서 닭고기 부분육에 대한 불만사항은 백화점에서는 업체별 절단부위가 다르다와 부분육에 대한 홍보 부족을 꼽은 반면 식품체인점에서는 그외에도 판매 포장단위가 단순하다와 비위생적이다 라는 의견을 나타냈다 (Table 18).

닭고기 부분육에 대한 판매 비율에서는 판매장에 관계없이 복채가 가장 많이 팔렸고 다음은 봉의 순으로 많이 판매되었다. 1996년 인사이트리서치 조사 보고서의 닭고기 소비형태조사에서 선호하는 닭고기 부위를 닭다리라고 응답한 비율이 가장 많은 42.6%를 차지해 우리나라의 부분육 소비성향이 닭다리를 가장 좋아하는 것으로 나타났다 (Table 19).

적 요

소비자들이 닭고기 구입 시 고려사항은 백화점의 경우 1순위가 브랜드이었으나 슈퍼마켓에서는 가격을 우선 시하였다. 통닭의 판매형태는 백화점은 냉장유통이 100%인 반면 슈퍼마켓에서는 75% 수준에 머물렀다. 닭고기 품질에 대한 불만 사항은 백화점의 경우 드립 발생을 우선으로 꼽은 반면 슈퍼마켓에서는 신선도에 대한 불만이 높았다. 현재 닭고기의 판매 형태는 백화점, 식품체인점, 슈퍼마켓에서는 89% 이상이 닭고기의 중량별 무게 (호수)를 고려한 마리 당 판매를 실시하였다. 닭고기 구입 후 판매기간은 백화점이 3일, 슈퍼마켓은 4일 내에 전부 판매하는 것으로 조사되었다. 품질을 고려한 등급별 판매에 대한 만족 여부는 백화점의 경우는 대부분이 만족하는 경향이었으나 슈퍼마켓에서는 불만족하다고 응답한 곳이 50%를 나타냈다. 닭고기의 품질 등급을 제정한다면 몇 단계가 바람직한가에 대한 설문 결과는 백화점의 경우 주로 2단계로 구분한 것을 선호하였다. 부분육의 판매 비율은 백화점과 식품전문점의 경우 복채와 봉이 가장 많이 판매되는 것으로 나타났다. 결론적으로 판매장 및 소비자가 원하는 닭고기는 품질적인면에서 우수한 닭고기를 선호하고 닭고기에 대한 품질등급제를 실시할 경우 대부분이 만족하는 경향을 보여 소비자의 신뢰를 얻기 위해서는 보다 고품질의 닭고기의 생산 과 위생적인 면에서 도 안전한 닭고기의 처리가 무엇보다도 중요하다고 하겠다.

(색인어 : 육계, 육질, 판매장 관리자 의식)

인용문헌

Cunningham FE 1982 Microbiological aspects of poultry and poultry products—an update. J Food Protection 45:1149.

Notermans S, Terbijhe Rj and Scthorst Van M. 1980 Removing fecal contamination of broilers by spray-cleaning during evisceration. British Poultry Sci. 21:115-121.

농림부고시 1998 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). 축산물가공처리법 제9조 축산물가공처리법시행규칙 제7조.

이성기 2000 닭고기 저장성 증진기술(1) 월간양계 12월. 119~122.

축산물기술연구소 연구보고서 2000 축산물이용과편.

인사이트리서치 보고서 1996 닭고기 소비형태에 관한 조

사.
축산업협동조합중앙회 보고서 1984 계란과 육계의 유통
규격 조사. 118.
편집부 1998 우리 나라 닭고기의 소비형태는 어떠한가 한

국식육시장. 11월 52~55.
한국산업규격(KS규격) 1994 통닭 및 부분육. 1~6