

피클에 대한 인식 및 기호도 조사 - 경북지역을 중심으로 -

김상철 · 이연정* · 한재숙* · 이재성**

서라벌대학 관광호텔조리과, 영남대학교 생활과학대학 가정관리학과*,
영남대학교 자연자원대학 생명공학부**

A Survey on the Recognition and Preferences of Pickles in Kyongbuk Area

Sang-Chul Kim, Yeon-Jung Lee*, Jae-Sook Han* and Jae-Sung Lee**

Department of Culinary Arts, Sorabol College, Kyeongju 780-711, Korea

*Department of Home Management, Yeoungnam University, Kyongsan 712-749, Korea**

*Department of Food Science and Technology, Yeoungnam University, Kyongsan 712-749, Korea***

ABSTRACT

This study was performed to investigate the recognition and the preference of pickles by using the questionnaire. The subjects of this study consisted of 217 males and 359 females in the Kyongbuk area. The results were summarized as follows: Among the respondents 94.8% have known pickles and mostly have eaten garnished pickle with pizza. The chief element to be considered in selecting the commercial pickle was considered to be 'sanitation' and 'good taste'. The most important factor on preparation and production of pickle showed a receiving high mean value of 4.77. On their perception of pickle, 'pickle stimulate their appetite' received highest score of 3.97. More than 41% of the respondents liked pickles and favorite pickle seasoning was vinegar(77.2%). Among the respondents 49.7% and 19.2% suggested the development fruit pickle and mushroom pickle respectively. Of the garnished dishes with a pickle, preferable food was pizza, hamburg sandwich, pork cutlet, salad and hamburg steak, in the order.

Key words : pickle, mushroom.

I. 서론

피클은 그 역사가 약 4,500년 전으로 추정되는 서양식 절임 장아찌로 여러 가지 채소나 과일에 각종 향신료, 소금 그리고 식초 등의 혼합물에 절인 음식이다.¹⁾

피클의 용도는 식사를 하기 전 식욕을 돋구기 위한 전채요리에서부터 샌드위치, 샐러드, 냉채, 장식, 카레요리, 가니쉬(garnish)와 그 밖의 다양한 요리에 광범위하게 사용되는 서양식 밑반찬으로²⁾ 비유하자면 우리 나라의 김치처럼 식생활에 있어서 널리 이용되는 식품이라고 하겠다.

일반적으로 피클이라 하면 오이피클을 생각하기

쉽지만 실제로는 그렇지 않으며 피클의 소재로는 오이뿐만 아니라 버섯(주로 양송이버섯), 양파, 토마토, 피망, 양배추, 컬리플라워 등 그 소재는 다양하다. 이들 식품은 그 자체로서도 훌륭한 가치를 지니고 있는 경우가 많으나 최근 급격히 발달한 식품가공 기술과 접목시키면 계절과 시기에 관계없이 상시적으로 식용할 수 있는 피클 가공품으로 가공되어 활용도 및 수요를 확대시킬 수 있다. 이들 식품 중 특히 버섯은 탄수화물, 단백질, 지질, 무기질, 비타민 등의 영양소를 골고루 함유하고 있을 뿐만 아니라 독특한 맛과 향기를³⁻⁷⁾ 가지고 있어 예로부터 널리 알려진 자연식품으로 장기 보관은 어려우므로 피클로 가공하여 이용한다면 그 이용범위의 확대와 더불어 식생활의 다양화를 가져올 수 있을 것으로 사료된다. 최근의 연구결과에 의하면 버섯은 혈중 콜레스테롤의 저하작용⁸⁾, 생체 기능조절 및 항암작용⁹⁻¹²⁾, 암예방효과¹³⁾ 등에 관한 다양한 약리작용 및 효능이 입증되었다.

특히, 이러한 담자균을 활용하여 식용 또는 의료용으로의 활용은 장기간 복용하여도 거의 부작용이 나타나지 않는 이점 때문에¹⁴⁾ 건강식품 및 건강보조식품의 개발소재로서 주목을 받고 있다. 버섯이 주요 특화 농산물로 자리잡고 있는 농가의 안정적인 생산과 소비를 위한 버섯가공 제품의 개발이 절실히 요구되는 바 버섯을 재료로 한 버섯피클의 개발은 수입 위주의 외국산 피클을 대체하는 동시에 지금까지의 버섯 소비방식을 벗어나 버섯제품을 다양화하는데 크게 도움이 될 것으로 생각된다.

이에 본 연구는 버섯피클을 제조하기 위한 방안의 하나로 현시점에서 일반적인 피클에 대한 소비자의 인식 및 기호도를 파악하여 피클에 대한 인식을 재정리하고 차후 이 조사를 토대로 한국인의 입맛에 가장 적절한 버섯소재 피클 및 관련 가공품을 개발함에 그 목적을 두고자 한다.

II. 연구방법

1. 조사대상 및 기간

본 연구는 입맛의 변화가 크고 서양요리에 대한 수용도가 높다고 여겨지는 비교적 신세대인 10대, 20

대와 비교를 위해 우리 입맛에 익숙한 기성세대인 30, 40대를 주요 대상으로 하였으며 주로 학생과 조리사 및 일반인을 중심으로 조사하였다. 예비조사는 서라벌 대학에 재학중인 남녀 대학생 100명을 대상으로 2001년 6월 15일부터 동년 6월 18일까지 설문지를 통해 실시하였고 이를 통하여 이해하기 어렵거나 잘못된 부분을 수정·보완하여 본 조사는 2001년 8월 15일부터 11월 15일까지 약 3개월에 걸쳐서 시행하였다.

2. 조사내용

1) 조사대상자의 일반적 사항

조사대상자의 일반적 사항으로는 성별, 연령, 학력을 조사하였다.

2) 피클에 대한 인식

조사대상자들의 피클에 대한 인식을 파악하기 위해 버섯피클에 대한 인지 여부, 피클이 잘 어울린다고 여기는 요리와 요리법, 피클이 요리에 미치는 영향에 대한 인식도(15문항) 등을 조사하였다. 피클이 요리에 미치는 영향에 대한 인식도는 5점 Likert를 이용해 인식이 높을수록 높은 점수를 주도록 하였다. 이들 문항에 대하여 매우 그렇다 5점, 그렇다 4점, 보통이다 3점, 그렇지 않다 2점, 매우 그렇지 않다 1점으로 계산하였다.

3) 시판 피클의 상품적 가치와 제조 요인에 대한 중요도

조사대상자들이 품고있는 시판 피클의 상품적 가치와 제조 요인에 대한 중요도를 파악하기 위하여 상품적 가치와 직접 관련한 내용 10문항, 제조관련 내용 8문항에 대해 5점 Likert를 실시하였다.

4) 피클에 대한 기호도

피클에 대한 기호도는 피클을 좋아하는 정도, 좋아하는 피클의 절임 형태 및 우리 일상생활에서 피클을 곁들여 먹는 요리 24가지를 선택하여 이들 요리와 먹었을 때의 피클에 대한 기호도를 5점 Likert를 사용하여 조사하였다.

5) 시판피클의 선택기준 및 개발이 요구되는 피클 조사대상자들이 시판피클을 선택할 때 가장 우선적으로 고려하는 기준과 개발 필요성이 있는 피클의 종류를 조사하였다.

3. 조사방법

본 연구의 조사방법은 설문지법에 의한 것으로 사용한 설문지는 기재응답식이었으며 기존의 유사연구¹⁵⁾를 참고로 하여 본 연구의 목적에 부합되도록 재작성되었다. 피클에 대한 인식도 및 기호도에 대한 평가는 '매우 그렇지 않다'의 1점에서 '매우 그렇다'의 5점까지 5점 Likert 척도를 사용하였다. 설문지는 총 600부를 배부하여 576부(회수율 96.0%)를 분석자료로 사용하였다.

4. 자료의 분석

자료의 통계처리는 SPSS/PC WIN program을 이용

하여 빈도, 백분율, 평균을 구하고, χ^2 검증과 t-test를 통해 성별, 연령별, 교육수준별에 따른 유의성을 살펴 보았다.

III. 결과 및 고찰

1. 조사대상자의 일반적 사항

조사 대상자의 일반적 사항은 Table 1에서 보는 바와 같이 남자 217명(37.3%), 여자 359명(62.3%)으로 총 576명이고, 연령분포는 만 10~29세 59.5%, 만 30~49세 40.5%였으며, 학력은 전문대졸 이상이 75.2%, 고졸 이하가 24.9%였다.

2. 피클에 대한 인식

1) 버섯피클에 대한 인지 여부

버섯피클을 알고 있는지를 조사한 결과는 Table 2와 같으며 '안다'가 94.8%, '모른다'가 5.3%로 대부분의 조사대상자들이 버섯피클을 잘 알고 있었다. 교육수준에 따라서는 전문대졸 이상(96.7%)이 고졸 이하(88.8%)보다는 알고 있다고 응답한 비율이 높아 학력이 높을수록 버섯피클에 대해 잘 아는 것으로 나타났다($p < 0.001$). 성별 및 연령에 따른 유의한 차이는 없었다. 본 조사 결과 버섯피클에 대한 인식도가 매우 높게 나타났으므로 버섯의 영양학적 가치나 식품학적 중요성에 대한 영양교육과 홍보가 좀 더 강화된다면 앞으로 버섯피클의 소비나 그 활용도가 높아질 것으로 기대된다.

Table 1. General characteristics of the subject

Variables		N(%)
Gender	Male	217(37.3)
	Female	359(62.3)
	Total	576(100.0)
Age	10~29	343(59.5)
	30~49	233(40.5)
	Total	576(100.0)
Educational Level	≤High School	141(24.9)
	≥College Student	426(75.2)
	Total	567(100.0)

Table 2. The recognition on mushroom pickle

Variables	Know	Not know	Total	N(%)	
Gender	Male	202(95.7)	9(4.3)	211(100.0)	$\chi^2 = 0.56^{NS}$
	Female	330(94.3)	20(5.7)	350(100.0)	
	Total	532(94.8)	29(5.2)	561(100.0)	
Age	10~29	323(95.6)	15(4.4)	338(100.0)	$\chi^2 = 0.93^{NS}$
	30~49	209(93.7)	14(6.3)	223(100.0)	
	Total	532(94.8)	29(5.2)	561(100.0)	
Education	≤ High school	119(88.8)	15(11.2)	134(100.0)	$\chi^2 = 12.55^{***}$
	≥ College	404(96.7)	14(3.3)	418(100.0)	
	Total	523(94.7)	29(5.3)	552(100.0)	

*** $P < 0.001$, ^{NS}: not significant.

2) 피클이 잘 어울리는 요리 및 요리법

피클이 가장 잘 어울린다고 여기는 요리에 대해 질의한 결과는 Table 3에서와 같이 전체응답자의 65.5%가 '피자'라고 답했고 다음으로 '햄버거'라고 응답한 경우가 20.0%, '스테이크를 포함한 육류요리'라고 응답한 경우가 7.2%였다. 연령에 따라서는 유의한 차이가($p<0.001$) 있어 10, 20대는 30, 40대보다 '피자'를 먹을 때에, 30, 40대는 10, 20대에 비해 '스테이크를 포함한 육류요리'와 '햄버거를 먹을 때'에 피클을 곁들여 먹는 경우가 많다고 답하였다. 교육수준에 따라서는 고졸 이하는 전문대졸 이상에 비해 생선과 야채요리에, 전문대졸 이상은 고졸 이하에 비해 '피자'에 피클을 곁들여 먹는 경우가 많다고 응답하였다($p<0.001$).

피클이 가장 잘 어울리는 요리법에 대해 질의한 결과는 Table 4에서와 같이 오븐 요리라고 한 응답자가 58.1%로 가장 많았고 다음이 튀김요리로 22.8%였다. 볶음요리(8.8%), 찜요리(4.3%) 및 구이요리(4.1%)라고 응답한 사람은 매우 적었다. 남녀간에는 유의한 차이가($p<0.001$) 있어 남자는 여자보다 구이요리나 찜요리를, 여자는 남자보다 볶음요리와 오븐요리에 피클이 잘 어울린다고 답한 비율이 높았다. 교육수준별 로도 유의한 차이를($p<0.01$) 보여 고졸 이하는 전문대졸 이상보다 찜요리에, 반면 전문대졸 이상은 고졸 이하에 비해 구이요리, 볶음요리, 오븐요리에 어울린다고 답한 비율이 높았다.

피클이 가장 잘 어울리는 요리에 대해 질의한 결

Table 3. Preference for garnished dishes with pickle

Variables		Meat	Fish	Vegetable	Pizza	Hamburg	Others	Total	χ^2 -test
Gender	Male	17(8.5)	5(2.5)	7(3.5)	134(66.7)	35(17.4)	3(1.5)	201(100.0)	$\chi^2= 2.45^{NS}$
	Female	24(7.1)	8(2.4)	14(4.1)	219(64.8)	71(21.0)	2(0.6)	338(100.0)	
	Total	41(7.6)	13(2.4)	21(3.9)	353(65.5)	106(19.7)	5(0.9)	539(100.0)	
Age	10~29	19(5.8)	6(1.8)	7(2.1)	234(71.1)	62(18.8)	1(0.3)	329(100.0)	$\chi^2= 19.64^{***}$
	30~49	22(10.5)	7(3.3)	14(6.7)	119(56.7)	44(21.0)	4(1.9)	210(100.0)	
	Total	41(7.6)	13(2.4)	21(3.9)	353(65.5)	106(19.7)	5(0.9)	539(100.0)	
Education	≤ High school	9(7.2)	5(4.0)	13(10.4)	70(56.0)	25(20.0)	3(2.4)	125(100.0)	$\chi^2= 24.63^{***}$
	≥ College	29(7.2)	8(2.0)	8(2.0)	277(68.4)	81(20.0)	2(0.5)	405(100.0)	
	total	38(7.2)	13(2.5)	21(4.0)	347(65.5)	106(20.0)	5(0.9)	530(100.0)	

*** $P<0.001$, ^{NS}: not significant.

Table 4. The most desirable cooking methods

Variables		Roasted	Steamed	Fried	Sautêd	Baked	Others	Total	χ^2 -test
Gender	Male	18(8.8)	12(5.9)	45(22.1)	14(6.9)	109(53.4)	6(2.9)	204(100.0)	$\chi^2=22.47^{***}$
	Female	5(1.5)	11(3.2)	78(22.9)	34(10.0)	207(60.9)	5(1.5)	340(100.0)	
	Total	23(4.2)	23(4.2)	123(22.6)	48(8.8)	316(58.1)	11(2.0)	544(100.0)	
Age	10~29	14(4.2)	11(3.3)	71(21.4)	32(9.6)	199(59.9)	5(1.5)	332(100.0)	$\chi^2=4.52^{NS}$
	30~49	9(4.2)	12(5.7)	52(24.5)	16(7.5)	117(55.2)	6(2.8)	212(100.0)	
	Total	23(4.2)	23(4.2)	123(22.6)	48(8.8)	316(58.1)	11(2.0)	544(100.0)	
Education	≤ Highschool	4(3.1)	12(9.4)	28(22.0)	8(6.3)	69(54.3)	6(4.7)	127(100.0)	$\chi^2=19.54^{**}$
	≥ College	18(4.4)	11(2.7)	94(23.0)	39(9.6)	242(59.3)	4(1.0)	408(100.0)	
	Total	22(4.1)	23(4.3)	122(22.8)	47(8.8)	311(58.1)	10(1.9)	535(100.0)	

** $P<0.01$, *** $P<0.001$, ^{NS}: not significant.

Table 5. The most suitable national dish for pickle

으로 낮은 인지도를 보였다. N(%)

Variables		Korean	Western	Chinese	Japanese	Others	Total	χ^2 -test
Sex	Male	4(2.0)	173(85.6)	12(5.9)	7(3.5)	6(3.0)	202(100.0)	$\chi^2= 3.42^{NS}$
	Female	11(3.1)	310(88.6)	16(4.6)	8(2.3)	5(1.4)	350(100.0)	
	Total	15(2.7)	483(87.5)	28(5.1)	15(2.7)	11(2.0)	552(100.0)	
Age	10~29	6(1.8)	295(89.1)	15(4.5)	10(3.0)	5(1.5)	331(100.0)	$\chi^2= 4.46^{NS}$
	30~49	9(4.1)	188(85.1)	13(5.9)	5(2.3)	6(2.7)	221(100.0)	
	Total	15(2.7)	483(87.5)	28(5.1)	15(2.7)	11(2.0)	552(100.0)	
Education	≤ Highschool	7(5.3)	110(82.7)	10(7.5)	2(1.5)	4(3.0)	133(100.0)	$\chi^2= 9.14^{NS}$
	≥ College	7(1.7)	365(89.0)	18(4.4)	13(3.2)	7(1.7)	410(100.0)	
	Total	14(2.6)	475(87.5)	28(5.2)	15(2.8)	11(2.0)	543(100.0)	

^{NS}: not significant.

과는 Table 5에서와 같이 전체응답자의 87.5%가 서양요리라고 답해 대부분이 서양요리에 피클이 알맞다고 인식하는 것으로 나타났다. 다음으로 중국요리라고 응답한 경우가 5.2%였으며 일본요리와 한국요리는 각각 2.8%, 2.6%로 매우 적었다. 성별, 연령별, 교육수준별에 따른 유의한 차이는 나타나지 않았다.

각종 피클은 피자나 햄버거뿐만 아니라 육류, 생선, 야채의 구이, 튀김, 오븐요리 등 다양한 요리에 사용이 가능하다는 점을 인식한다면 각 나라마다 다양한 요리에 어울리는 다양한 재료의 피클 개발과 상품화에 노력을 기울여 피클을 통해 요리의 맛과 품질, 건강 및 식생활의 만족을 도모할 필요가 있다고 본다.

3) 피클이 음식 전체에 미치는 영향에 대한 인식도

피클이 음식 전체에 미치는 영향에 대한 인식도에 대해 5점 Likert 척도로 조사한 결과는 Table 6과 같이 5점 만점에 평균 3.43점으로 보통 정도로 나타났으며 '식욕을 증대시킨다'가 3.97점으로 가장 높게 나타났다. 다음으로 '요리의 맛이 좋아진다' 3.82점, '소화작용을 돕는다'가 3.71점, '다양한 요리연출이 가능하다'가 3.58점, '요리의 외관이 좋아진다'가 3.49점의 순으로 높은 인식도를 나타내었다. 반면 '요리의 촉감이 좋아진다' 3.04점, '요리의 질감이 좋아진다' 3.14점, '음식 전체 영향을 끼친다' 3.15점으로 상대적

성별에 따라서는 '요리의 맛이 좋아진다'의 항목에서 여자(3.86점)가 남자(3.71점)보다 높은 인식도를 보였다($p<0.05$). 연령에 따라서는 10, 20대는 30, 40대에 비해 '요리의 외관이 좋아진다'에 높은 인식을 보인 반면 30, 40대는 10, 20대보다 '요리의 향기가 좋아진다'($p<0.05$), '요리의 질감이 좋아진다'($p<0.01$), '외관이 좋아진다'($p<0.05$), '소화작용을 돕는다'($p<0.01$), '요리가 고급스러워진다'($p<0.05$)에 더 높은 인식도를 나타내었다. 학력수준에 따라서는 전문대졸 이상이 고졸 이하보다 '요리의 맛이 좋아진다'($p<0.05$), '식욕을 증대시켜준다'($p<0.01$), '음식 전체에 영향을 끼친다'($p<0.05$)에 더 높은 인지도를 보였다.

3. 시판 피클의 상품적 가치와 제조요인에 대한 중요도

1) 피클의 상품적 가치와 관련한 중요도

피클의 상품적 가치와 관련한 중요도에 대해 5점 Likert 척도로 조사한 결과는 Table 7과 같다. 피클의 상품적 가치와 관련한 중요도는 5점 만점에 평균 4.27점으로 매우 높게 나타났으며 맛과 위생(맛: 4.84점, 위생: 4.78점)이 가장 중요한 것으로 나타났다. 흔히 대부분의 음식에 있어서 맛이 상품적 가치에 매우 중요한 역할을 하는 것으로 알려져 있지만 피클의 경우는 맛과 더불어 특히 위생이 아주 중요한 요

인으로 나타나 피클의 상품적 가치 증대와 소비자의

Table 6. The effect of pickle on dishes

	Gender		t-value	Age		t-value	Education		t-value	Total
	Male	Female		10~29	30~49		≤High	≥College		
Improve taste	3.71±0.79	3.86±0.79	-2.04*	3.77±0.77	3.85±0.82	-1.07 ^{NS}	3.66±0.87	3.86±0.75	-2.32*	3.82±0.79 ¹⁾
Improve color	3.30±0.77	3.28±0.74	0.26 ^{NS}	3.29±0.74	3.29±0.76	-0.02 ^{NS}	3.22±0.78	3.32±0.74	-1.36 ^{NS}	3.30±0.75
Improve flavor	3.33±0.81	3.34±0.82	-0.23 ^{NS}	3.27±0.81	3.43±0.82	-2.16*	3.42±0.84	3.31±0.81	1.32 ^{NS}	3.34±0.82
Improve touch	2.99±0.81	3.07±0.80	-1.08 ^{NS}	2.98±0.78	3.12±0.83	-1.88 ^{NS}	3.13±0.92	3.02±0.76	1.38 ^{NS}	3.04±0.80
Improve nutrition	3.23±0.82	3.32±0.76	-1.21 ^{NS}	3.27±0.76	3.31±0.82	-0.53 ^{NS}	3.28±0.82	3.29±0.78	-0.11 ^{NS}	3.29±0.79
Improve texture	3.07±0.83	3.16±0.78	-1.25 ^{NS}	3.04±0.81	3.26±0.78	-3.07**	3.11±0.83	3.14±0.80	-0.48 ^{NS}	3.14±0.80
Improve appearance	3.45±0.90	3.49±0.80	-0.52 ^{NS}	3.53±0.87	3.40±0.78	1.92*	3.39±0.88	3.51±0.82	-1.51 ^{NS}	3.49±0.84
Keep moisture	3.39±0.86	3.37±0.80	0.32 ^{NS}	3.35±0.83	3.43±0.81	-1.10 ^{NS}	3.32±0.87	3.40±0.81	-0.89 ^{NS}	3.39±0.82
Improve overall quality	3.28±0.89	3.38±0.82	-1.34 ^{NS}	3.30±0.83	3.40±0.88	-1.29 ^{NS}	3.28±0.95	3.36±0.82	-0.82 ^{NS}	3.34±0.85
Stimulate appetite	3.99±0.93	3.94±0.88	0.51 ^{NS}	3.99±0.91	3.91±0.88	0.97 ^{NS}	3.78±0.88	4.01±0.90	-2.60**	3.97±0.90
Promote digestion	3.66±0.95	3.74±0.86	-0.93 ^{NS}	3.62±0.93	3.83±0.81	-2.81**	3.63±0.82	3.72±0.92	-0.98 ^{NS}	3.71±0.89
Upgrade dishes	3.32±0.89	3.37±0.82	-0.70 ^{NS}	3.28±0.86	3.46±0.82	-2.39*	3.40±0.85	3.34±0.85	0.72 ^{NS}	3.36±0.85
Variety of dish	3.56±0.84	3.58±0.78	-0.21 ^{NS}	3.58±0.81	3.56±0.79	0.36 ^{NS}	3.51±0.85	3.59±0.78	-0.10 ^{NS}	3.58±0.80
Higher preference	3.49±0.86	3.45±0.75	-0.44 ^{NS}	3.44±0.80	3.50±0.78	-0.97 ^{NS}	3.38±0.84	3.49±0.78	-1.36 ^{NS}	3.47±0.79
Influence on overall dish	3.13±1.02	3.15±0.95	-0.25 ^{NS}	3.09±0.98	3.23±0.97	-1.63 ^{NS}	2.98±1.05	3.20±0.95	-2.18*	3.15±0.98
Overall effect recognition	3.40±0.53	3.44±0.63	-0.89 ^{NS}	3.39±0.49	3.48±0.57	-1.98 ^{NS}	3.39±0.60	3.44±0.50	-0.86 ^{NS}	3.43±0.52

*P<0.05, **P<0.01, ^{NS}: not significant.

¹⁾ Mean±SD.

Table 7. The most important factor on quality value of pickle

	Gender		t-value	Age		t-value	Education		t-value	Total
	Male	Female		10~29	30~49		≤High	≥College		
Taste	4.86±0.44	4.82±0.62	0.84 ^{NS}	4.84±0.58	4.84±0.54	0.02 ^{NS}	4.83±0.58	4.84±0.56	-0.24 ^{NS}	4.84±0.56 ¹⁾
Color	4.36±0.75	4.33±0.82	0.50 ^{NS}	4.29±0.78	4.42±0.80	-1.93 ^{NS}	4.39±0.68	4.32±0.82	0.93 ^{NS}	4.35±0.79
Flavor	4.48±0.71	4.39±0.78	1.28 ^{NS}	4.40±0.76	4.46±0.75	-1.06 ^{NS}	4.47±0.71	4.41±0.77	0.80 ^{NS}	4.43±0.76
Texture	4.01±0.93	4.05±0.93	-0.50 ^{NS}	4.02±0.93	4.07±0.93	-0.75 ^{NS}	4.04±0.89	4.04±0.94	-0.07 ^{NS}	4.04±0.93
Nutrition	4.27±0.90	4.34±0.90	-0.84 ^{NS}	4.22±0.93	4.44±0.84	-2.87**	4.54±0.73	4.23±0.94	3.94***	4.31±0.90
Viscosity	3.84±0.96	3.96±0.95	-1.45 ^{NS}	3.81±0.98	4.07±0.89	-3.15**	4.07±0.87	3.86±0.98	2.34*	3.92±0.95
Temperature	4.01±1.00	4.16±0.95	-1.68 ^{NS}	4.01±1.00	4.24±0.91	-2.69**	4.30±0.88	4.04±0.99	2.89**	4.10±0.97
Sanitation	4.82±0.55	4.77±0.68	0.88 ^{NS}	4.80±0.62	4.76±0.66	0.70 ^{NS}	4.80±0.54	4.78±0.66	0.34 ^{NS}	4.78±0.63
Packaging	4.25±0.96	4.12±0.94	1.49 ^{NS}	4.10±0.97	4.28±0.90	-2.21*	4.18±0.96	4.16±0.95	0.19 ^{NS}	4.18±0.95
Brand name	3.66±1.22	3.74±1.06	-0.81 ^{NS}	3.58±1.13	3.89±1.09	-3.26***	3.76±1.13	3.69±1.12	0.63 ^{NS}	3.69±1.12
Total	4.27±0.53	4.28±0.63	-0.17 ^{NS}	4.21±0.59	4.36±0.58	-2.97**	4.36±0.51	4.24±0.61	2.07*	4.27±0.59

*P<0.05, **P<0.01, ***P<0.001, ^{NS}: not significant.

¹⁾ Mean±SD.

만족 도모를 위해서는 피클의 원료, 제조, 가공 및 유통과정의 전 과정에서 위해 물질이 섞이거나 오염되지 않도록 위생에 미리 충분한 검토와 각별한 주의를 기울여 관리하는 것이 절실히 요구된다. 오늘날에는 소비자들의 위생 관념이 철저하고 식품의 안전성에 대한 관심이 높아지면서 위해요소 중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point: HACCP)이 강화되고 있어 피클 판매에 있어서도 이 기준에 적합하도록 하는 것이 더 한층 질 좋은 식생활 영위를 위해 필요하다고 여겨진다. 한편 브랜드 이름은 가장 낮은 3.69점으로 나타나 피클 제품의 브랜드 이름보다는 맛, 위생, 향, 색의 중요도가 더 높다는 것을 알 수 있었다. 성별에 따라서는 유의한 차이가 없었으며 연령에 따라서는 30, 40대가 10, 20대보다 영양(p<0.01), 점도(p<0.01), 온도(p<0.01), 포장(p<0.05), 브랜드 이름(p<0.001)의 중요도를 높게 인식하고 있었다. 학력수준에 따라서는 고졸 이하가 전문대졸 이상보다 영양(p<0.001), 점도(p<0.05), 온도(p<0.01)의 중요도를 높게 인식하는 것으로 나타났다.

2) 시판 피클 제조요인에 대한 중요도

시판 피클을 제조할 때에 가장 중요하게 여기는 제조과정 속성요인에 대한 중요도를 5점 Likert 척도

로 조사한 결과는 Table 8과 같다. 피클 제조시의 제조과정 속성요인들에 대한 중요도는 5점 만점에 평균 4.57점으로 매우 높게 나타났으며 위생이 4.77점으로 가장 중요한 요인으로 나타났다. 다음으로 안전성 여부와 보관 및 저장 4.70점, 식재료의 품질 4.66점, 제조기술 4.54점, 재료의 배합비 4.48점, 가공방법 4.45점, 제조시설이 4.27점의 순으로 나타났다. 성별에 따라서는 유의한 차이가 없었으며 연령에 따라서는 유의한 차이를 보여((p<0.001) 30, 40대가 10대, 20대보다 가공방법(30, 40대 4.61점, 10, 20대 4.36점)이나 제조시설(30, 40대 4.46점, 10, 20대 4.15점)의 중요도를 높게 인식하는 것으로 나타났다. 학력수준에 따라서는(p<0.001) 고졸 이하가 전문대졸 이상보다 가공방법(고졸 이하 4.66점, 전문대졸 이상 4.39점)이나 제조시설(고졸 이하 4.55점, 전문대졸 이상 4.18점)의 중요도를 높게 인식하는 것으로 나타났다. 본 연구 결과 시판 피클을 제조할 때에는 위생에 각별히 신경을 기울이고 안전성이나 보관 및 저장의 확실성을 기하며 좋은 식재료의 사용과 아울러 제조기술, 적절한 재료의 배합과 가공방법 및 우수한 제조시설을 도입한다면 피클의 소비 확대뿐만 아니라 시장 확보에 유리하다고 사료된다.

Table 8. The most important consideration on preparing pickle Mean

	Gender		t-value	Age		t-value	Education		t-value	Total
	Male	Female		10~29	30~49		≤High	≥College		
Manufacture skill	4.59±0.77	4.51±0.93	1.06 ^{NS}	4.50±0.89	4.59±0.85	-1.28 ^{NS}	4.61±0.83	4.51±0.88	1.15 ^{NS}	4.54±0.87 ¹⁾
Material quality	4.69±0.64	4.63±0.85	0.88 ^{NS}	4.66±0.76	4.65±0.81	0.03 ^{NS}	4.74±0.72	4.63±0.79	1.47 ^{NS}	4.66±0.78
Composition rate	4.50±0.74	4.46±0.87	0.55 ^{NS}	4.43±0.86	4.56±0.76	-1.79 ^{NS}	4.54±0.79	4.46±0.83	0.89 ^{NS}	4.48±0.82
Processing method	4.42±0.80	4.49±0.86	-0.94 ^{NS}	4.36±0.89	4.61±0.73	-3.68 ^{***}	4.66±0.69	4.39±0.78	3.34 ^{***}	4.45±0.84
Processing facility	4.23±0.93	4.30±0.93	-0.87 ^{NS}	4.15±0.96	4.46±0.85	-4.02 ^{***}	4.55±0.79	4.18±0.96	4.10 ^{***}	4.27±0.93
Sanitation	4.80±0.56	4.76±0.72	0.66 ^{NS}	4.78±0.67	4.75±0.65	0.54 ^{NS}	4.79±0.65	4.77±0.67	0.22 ^{NS}	4.77±0.66
Storage	4.73±0.60	4.69±0.76	0.59 ^{NS}	4.70±0.72	4.71±0.68	-0.19 ^{NS}	4.76±0.64	4.69±0.72	0.91 ^{NS}	4.70±0.70
Safety	4.72±0.60	4.69±0.76	0.54 ^{NS}	4.67±0.73	4.74±0.68	-1.05 ^{NS}	4.77±0.63	4.68±0.73	1.37 ^{NS}	4.70±0.71
Total	4.58±0.49	4.57±0.70	-0.30 ^{NS}	4.53±0.65	4.64±0.59	-2.07*	4.68±0.54	4.54±0.65	2.53*	4.57±0.63

*** P<0.001, ^{NS}: not significant.

¹⁾ Mean ±SD.

4. 피클에 대한 기호도

1) 피클을 좋아하는 정도

피클을 좋아하는 정도는 Table 9와 같이 '보통이다'가 45.7%로 제일 많고, '좋다'가 29.5%, '매우 좋다'가 11.8%의 순이었으며 싫다(9.2%)와 매우 싫다(3.6%)는 아주 적은 편이었다. 연령에 따라서는 유의한 차이(p<0.05)가 있어 '매우 좋다'와 '좋다'고 답한 경우가 30, 40대보다 10, 20대가 더 많아 10대와 20대가 30, 40대보다 피클을 훨씬 좋아하는 것을 알 수 있었다.

학력수준에 따라서는 유의한 차이(p<0.001)가 있어

'매우 좋다'와 '좋다'고 답한 비율이 전문대졸 이상이 고졸 이하보다 더 많았다. 피클은 주로 서양음식에 곁들여 먹는 경우가 많아 나이가 어린 신세대들이 서양음식에 더 익숙해 있고 피클 또한 더 좋아한다는 사실을 알 수 있었다. 따라서 앞으로 식생활의 국제화와 더불어 피클의 소비와 이용이 증대될 것으로 여겨진다.

2) 좋아하는 피클의 절임 형태

피클은 각종 채소나 과일에 향신료, 소금, 식초 등의 혼합물에 절인 서양식 절임 장아찌이지만 우리의

Table 9. The preference evaluation for pickle N(%)

Variables		Very like	Like	Moderate	Dislike	Very Dislike	Total	χ^2 -test
Gender	Male	24(11.3)	59(27.7)	103(48.4)	20(9.4)	7(3.3)	213(100.0)	$\chi^2=1.18^{NS}$
	Female	41(11.7)	109(31.2)	154(44.1)	32(9.2)	13(3.7)	349(100.0)	
	Total	65(11.6)	168(29.9)	257(45.7)	52(9.3)	20(3.6)	562(100.0)	
Age	10~29	50(14.9)	105(31.3)	141(42.1)	29(8.7)	10(3.0)	335(100.0)	$\chi^2=12.17^*$
	30~49	15(6.6)	63(27.8)	116(51.1)	23(10.1)	10(4.4)	227(100.0)	
	Total	65(11.6)	168(29.9)	257(45.7)	52(9.3)	20(3.6)	562(100.0)	
Education	≤High school	7(5.2)	29(21.5)	69(51.1)	20(14.8)	10(7.4)	135(100.0)	$\chi^2=24.63^{***}$
	≥College	58(13.9)	134(32.1)	185(44.3)	31(7.4)	10(2.4)	418(100.0)	
	Total	65(11.8)	163(29.5)	254(45.9)	51(9.2)	20(3.6)	553(100.0)	

*P<0.05, ***P<0.001, ^{NS}: not significant.

Table 10. The favorite pickle seasoning N(%)

Variables		Salt	Soy sauces	Vinegar	Soybean Paste	Hot pepper Paste	Others	Total	χ^2 -test
Gender	Male	15(7.4)	12(5.9)	159(77.9)	7(3.4)	6(2.9)	5(2.5)	204(100.0)	$\chi^2=3.81^{NS}$
	Female	30(8.7)	16(4.7)	264(76.7)	8(2.3)	20(5.8)	6(1.7)	344(100.0)	
	Total	45(8.2)	28(5.1)	423(77.2)	15(2.7)	26(4.7)	11(2.0)	548(100.0)	
Age	10~29	28(8.5)	13(4.0)	269(82.0)	3(0.9)	8(2.4)	7(2.1)	328(100.0)	$\chi^2=23.80^{***}$
	30~49	17(7.7)	15(6.8)	154(70.0)	12(5.5)	18(8.2)	4(1.8)	220(100.0)	
	Total	45(8.2)	28(5.1)	423(77.2)	15(2.7)	26(4.7)	11(2.0)	548(100.0)	
Education	≤High school	9(6.9)	11(8.4)	89(67.9)	9(6.9)	3(1.6)	4(3.1)	131(100.0)	$\chi^2=19.71^{***}$
	≥College	36(8.8)	15(3.7)	327(80.1)	6(1.5)	5(5.1)	7(1.7)	408(100.0)	
	Total	45(8.3)	26(4.8)	416(77.2)	15(2.8)	5(2.9)	11(2.0)	539(100.0)	

***P<0.001, ^{NS}: not significant.

전통 장아찌와 접목시킨 신제품의 피클 개발도 의의가 있다고 사료되어 그 기호도를 조사하였다.

좋아하는 피클의 절임 형태는 무엇인가에 대한 답은 Table 10과 같이 식초절임이 77.2%로 가장 많아

대다수의 응답자가 식초에 절이는 것을 가장 좋아했다. 한편 소금절임(8.3%), 간장절임 (4.8%), 고추장절임(2.9%), 된장절임(2.8%)은 매우 적었다. 연령에 따라서는 10, 20대가 30, 40대보다 소금절임, 식초절임

Table 11. The preference for dishes garnished with pickle

Variables	Gender			Age			Education			Total	
	Male	Female	t-value	10-29	30-49	t-value	≤High	≥College	t-value		
Western dish	Beef Steak	3.14±0.95	3.19±0.97	-0.63 ^{NS}	3.11±0.98	3.26±0.92	-1.62 ^{NS}	3.08±0.97	3.21±0.95	-1.14 ^{NS}	3.17±0.96 ¹⁾
	Hamburg Steak	3.25±0.94	3.22±0.96	0.36 ^{NS}	3.16±0.95	3.34±0.94	-2.03*	3.07±0.95	3.28±0.94	-2.00*	3.23±0.95
	Beef Cutlet	3.20±0.87	3.18±0.94	0.28 ^{NS}	3.12±0.92	3.29±0.89	-1.93*	3.10±0.94	3.22±0.90	-1.23 ^{NS}	3.20±0.91
	Pork Cutlet	3.32±0.90	3.40±0.98	-0.91 ^{NS}	3.40±0.97	3.33±0.91	0.75 ^{NS}	3.24±0.98	3.41±0.94	-1.64 ^{NS}	3.38±0.95
	Chicken Frying	3.20±0.98	3.21±1.06	-0.10 ^{NS}	3.23±1.04	3.19±1.01	0.36 ^{NS}	3.10±1.02	3.24±1.03	-1.19 ^{NS}	3.21±1.03
	Fish Frying	3.16±0.96	3.13±1.01	0.31 ^{NS}	3.10±1.00	3.19±0.97	-0.87 ^{NS}	2.97±1.08	3.18±0.95	-1.87 ^{NS}	3.14±0.99
	Hamburg sandwich	3.50±0.96	3.31±0.99	1.98*	3.40±0.97	3.37±0.99	0.3 ^{NS2}	3.24±1.05	3.44±0.95	-1.86 ^{NS}	3.38±0.98
	Salad	3.22±1.04	3.28±1.08	-0.55 ^{NS}	3.31±1.08	3.18±1.05	1.23 ^{NS}	3.05±1.19	3.31±1.02	-1.99*	3.26±1.07
	Sandwich	3.48±1.06	3.37±1.05	1.13 ^{NS}	3.39±1.06	3.44±1.04	-0.48 ^{NS}	3.27±1.19	3.45±1.01	-1.44 ^{NS}	3.4±1.05
	Omelet	2.98±1.01	3.01±0.99	-0.26 ^{NS}	3.01±1.00	2.98±0.99	0.26 ^{NS}	2.77±1.06	3.06±0.96	-2.44*	3.00±1.00
	Total	3.20±0.75	3.19±0.89	0.18 ^{NS}	3.19±0.83	3.21±0.83	-0.20 ^{NS}	2.98±0.88	3.26±0.80	-2.53*	3.19±0.83
Rice	Fried rice covered with egg(omurice)	3.14±0.94	3.16±0.96	-0.23 ^{NS}	3.16±0.94	3.15±0.97	0.06 ^{NS}	2.97±1.02	3.20±0.92	-2.02*	3.16±0.95
	Curry rice	2.98±0.97	3.03±0.98	-0.47 ^{NS}	2.99±1.00	3.03±0.95	-0.44 ^{NS}	2.89±1.08	3.04±0.94	-1.36 ^{NS}	3.01±0.98
	Bulgogi rice	2.83±0.99	2.96±1.03	-1.28 ^{NS}	2.86±1.02	2.97±1.00	-1.09 ^{NS}	2.82±1.05	2.92±1.00	-0.87 ^{NS}	2.90±1.01
	Total	2.97±0.86	3.03±0.92	-0.65 ^{NS}	2.98±0.89	3.03±0.91	-0.52 ^{NS}	2.84±0.97	3.04±0.87	-1.85 ^{NS}	3.00±0.90
Italian dish	Italian appetizer	2.95±1.04	2.82±1.06	1.17 ^{NS}	2.88±1.06	2.88±1.06	-0.06 ^{NS}	2.86±1.16	2.87±1.02	-0.09 ^{NS}	2.87±1.06
	Spaghetti	3.54±1.09	3.66±1.13	-1.16 ^{NS}	3.67±1.12	3.52±1.10	1.44 ^{NS}	3.38±1.21	3.68±1.08	-2.24*	3.62±1.11
	Pizza	3.77±1.07	3.81±1.19	-0.40 ^{NS}	3.88±1.17	3.66±1.09	2.01*	3.50±1.28	3.88±1.08	-2.74**	3.80±1.14
	Total	3.36±0.90	3.29±0.94	0.65 ^{NS}	3.36±0.94	3.26±0.90	1.03 ^{NS}	3.13±1.00	3.38±0.88	-2.04*	3.32±0.92
Mexican dish	Mexican fajita	2.81±1.15	2.45±1.00	2.97**	2.63±1.06	2.57±1.11	0.52 ^{NS}	2.48±1.11	2.65±1.07	-1.20 ^{NS}	2.61±1.08
	Total	2.81±1.15	2.45±1.00	2.97**	2.63±1.06	2.57±1.11	0.52 ^{NS}	2.48±1.11	2.65±1.07	-1.20 ^{NS}	2.61±1.08
Side dish	Chop steak	2.92±1.11	2.65±1.05	2.42*	2.74±1.11	2.82±1.04	-0.70 ^{NS}	2.60±1.11	2.81±1.06	-1.57 ^{NS}	2.76±1.08
	Smoked salmon	2.77±1.07	2.72±1.04	0.51 ^{NS}	2.72±1.10	2.77±0.99	-0.48 ^{NS}	2.54±0.95	2.80±1.07	-2.20*	2.74±1.05
	Mexican salad	2.96±1.04	2.88±1.08	0.74 ^{NS}	2.93±1.10	2.88±1.02	0.46 ^{NS}	2.69±1.01	2.98±1.07	-2.31*	2.91±1.06
	Sauteed sausage with vegetable	3.05±1.11	3.01±1.12	0.35 ^{NS}	3.06±1.17	2.98±1.04	0.71 ^{NS}	2.73±1.09	3.11±1.11	-2.89**	3.03±1.12
	Fried potato	3.08±1.17	3.01±1.11	0.61 ^{NS}	3.11±1.18	2.95±1.06	1.43 ^{NS}	2.73±1.05	3.13±1.14	-3.17**	3.04±1.13
	Total	2.90±0.94	2.80±0.93	0.94 ^{NS}	2.86±0.97	2.82±0.88	0.42 ^{NS}	2.54±0.90	2.93±0.92	-3.23**	2.84±0.93
Overall preference	3.06±0.74	3.01±0.87	0.45 ^{NS}	3.06±0.83	2.99±0.80	0.59 ^{NS}	2.72±0.86	3.12±0.77	-3.15**	3.03±0.82	

*P<0.05, **P<0.01, ^{NS}: not significant ¹⁾Mean±SD.

¹⁾ Mean±SD.

을 더 좋아한다고 하였고 반면 30, 40대는 10, 20대에 비해 간장절임, 된장절임, 고추장절임을 더 좋아한다고 답하였다. 우리 고유의 전통음식인 간장, 된장, 고추장의 영양과 식품학적 가치를 감안할 때 신세대들의 입맛에 맞게 이들 식품을 이용한 다양한 피클 가공품 및 조리법의 개발로 피클의 이용범위를 확대할 필요성이 요구된다.

3) 요리와 곁들여 먹은 피클에 대한 기호도

우리 일상생활에서 자주 피클을 곁들여 먹는 요리 24가지를 선택하여 이들 요리와 먹었을 때의 피클에 대한 기호도를 5점 Likert를 사용하여 조사한 결과는 Table 11과 같다. 전체 기호도는 5점 만점에 평균 3.13점으로 보통 이상으로 나타났다.

요리 종류별로 보면 이태리식 요리에 곁들인 경우의 기호도(3.32점)가 가장 높았고, 그 다음으로 서양 요리(3.19점), 밥요리(3.00점), 안주요리(2.84점)의 순이었으며, 멕시코식 요리(2.61점)에 곁들여 먹을 때의 기호도가 가장 낮은 것으로 조사되었다. 각각의 음식별로 살펴보면 피자(3.80점)에 곁들이는 것을 가장 좋아한다고 하였고 다음으로 햄버거샌드위치(3.38점), 돈까스(3.38점), 샐러드(3.26점), 햄버거스테이크(3.23점)의 순으로 기호도가 높았다. 반면 멕시코식의 화지타(2.61점), 안주요리의 훈제연어(2.74점), 찹스테이크(2.76점), 이태리식의 전채(2.87점), 불고기라이스(2.90점), 멕시코샐러드(2.91점) 등에 곁들여 먹었을 때의

기호도는 비교적 낮은 것으로 조사되었다.

성별에 따른 기호도를 보면, 햄버거샌드위치(남 3.50점, 여 3.31점), 멕시코식 화지타(남 2.81점, 여 2.45점), 찹스테이크(남 2.92점, 2.65점)에 곁들여 먹는 피클은 남자가 여자보다 좋아하는 것으로 나타났다.

연령에 따른 기호도를 보면, 피자(10, 20대 3.88점, 30, 40대 3.66점)에 곁들여 먹는 피클은 10, 20대가 30, 40대보다 좋아하는 반면 햄버거스테이크(10, 20대 3.16점, 30, 40대 3.34점), 비후까스(10, 20대 3.12점, 30, 40대 3.29점)에 곁들여 먹는 피클은 30, 40대가 10, 20대보다 좋아하는 것으로 나타났다.

교육수준에 따른 기호도를 보면, 햄버거스테이크($p < 0.05$), 샐러드($p < 0.05$), 오믈렛($p < 0.05$), 오므라이스($p < 0.05$), 스파게티($p < 0.05$), 피자($p < 0.01$), 훈제연어($p < 0.05$), 멕시코샐러드($p < 0.05$), 소세지야채볶음($p < 0.01$), 감자튀김($p < 0.01$) 등에 곁들여 먹는 피클은 전문대졸 이상이 고졸 이하보다 좋아하는 것으로 나타났다.

본 조사 결과 연령별, 성별의 기호에 맞는 다양한 형태의 피클 개발과 각각의 요리에 알맞은 피클을 곁들여 제공함으로써 피클에 대한 기호를 높일 수 있을 것으로 사료된다.

5. 시판 피클의 선택 기준 및 개발이 요구되는 피클

1) 시판 피클의 선택 기준

Table 12. Criteria for selecting commercial pickle

							N(%)	
Variables		Maker	Taste	Packing	Price	Others	Total	χ^2 -test
Gender	Male	20(9.4)	177(83.5)	8(3.8)	6(2.8)	1(0.5)	212(100.0)	$\chi^2 = 1.74^{NS}$
	Female	33(9.5)	294(85.0)	11(3.2)	5(1.4)	3(0.9)	346(100.0)	
	Total	53(9.5)	471(88.4)	19(3.4)	11(2.0)	4(0.7)	558(100.0)	
Age	10~29	36(10.7)	281(83.9)	9(2.7)	6(1.8)	3(0.9)	335(100.0)	$\chi^2 = 3.19^{NS}$
	30~49	17(7.6)	190(85.2)	10(4.5)	5(2.2)	1(0.4)	223(100.0)	
	Total	53(9.5)	471(84.4)	19(3.4)	11(2.0)	4(0.7)	558(100.0)	
Education	≤ High school	11(8.3)	113(85.0)	5(3.8)	3(2.3)	1(0.8)	133(100.0)	$\chi^2 = 0.37^{NS}$
	≥ College	41(9.8)	351(84.2)	14(3.4)	8(1.9)	3(0.7)	417(100.0)	
	Total	52(9.5)	464(84.4)	19(3.5)	11(2.0)	4(0.7)	550(100.0)	

^{NS}: not significant.

Table 13. The kinds of pickle for future demand

Variables		Cucumber	Mushroom	Fruit	Cabbage	Others	Total	χ^2 -test
Gender	Male	20(9.8)	40(19.5)	104(50.7)	26(12.7)	15(7.3)	205(100.0)	$\chi^2=7.12^{NS}$
	Female	59(17.4)	63(18.5)	167(49.1)	32(9.4)	19(5.6)	340(100.0)	
	Total	79(14.5)	103(18.9)	271(49.7)	58(10.6)	34(6.2)	545(100.0)	
Age	10~29	48(14.8)	40(12.3)	183(56.5)	34(10.5)	19(5.9)	324(100.0)	$\chi^2=25.75^{***}$
	30~49	31(14.0)	63(28.5)	88(39.8)	24(10.9)	15(6.8)	221(100.0)	
	Total	79(14.5)	103(18.9)	271(49.7)	58(10.6)	34(6.2)	545(100.0)	
Education	≤High school	17(13.1)	28(21.5)	57(43.8)	17(13.1)	11(8.5)	130(100.0)	$\chi^2=4.72^{NS}$
	≥College	61(15.0)	75(18.5)	210(51.7)	37(9.1)	23(5.7)	406(100.0)	
	Total	18(14.6)	103(19.2)	267(49.8)	54(10.1)	34(6.3)	536(100.0)	

***P<0.001, ^{NS}: not significant.

시판 피클 제품을 선택할 때 주로 관심을 두는 것 (Table 12)은 전체 응답자의 84.4%가 맛을 가장 으뜸으로 여긴다고 하였고 그 다음으로 상품인지도(9.5%), 포장(3.5%), 가격(2.0%)을 들었다.

성별, 연령별, 교육수준별에 따른 유의한 차이는 없었다. 대다수의 시판 음식을 선택할 때에 맛을 최우선으로 여긴다는 연구보고¹⁶⁾와 마찬가지로 피클 또한 맛을 으뜸으로 여기는 것을 볼 때 다양한 소비자층의 기호도, 특히 맛에 맞는 피클을 개발한다면 피클의 이용확대와 더불어 시장점유율을 높여 국민 건강도도와 생활의 다양성을 가져올 수 있을 것으로 사료된다.

2) 개발이 요구되는 피클의 종류

앞으로 개발되기를 바라는 피클의 종류에 대한 답은 Table 13과 같이 과일 피클이 49.7%로 가장 많고 그 다음으로 버섯피클이 19.2%, 오이피클이 14.6%이었으며 양배추피클은 10.1%로 가장 적었다.

연령에 따라서는 10, 20대는 30, 40대보다 과일피클을, 반면 30, 40대는 10, 20대보다 버섯피클을 앞으로 더 개발되기를 바라는 것으로 나타나 신세대는 새콤달콤한 과일맛을 30, 40대의 중년은 맛보다는 버섯같은 건강 식품을 보다 가치롭게 생각하고 좋아한다는 것을 알 수 있었다. 따라서 연령에 맞는 다양한 피클의 개발로 피클의 소비를 증대시킬 수 있다고 사료된다. 성별, 교육수준별 차이는 보이지 않았다.

IV. 요약

피클에 대한 인식도, 중요도 및 기호도를 조사한 결과, 다음과 같은 결론을 얻었다.

1. 버섯피클에 대해서는 94.8%가 안다고 하였고 피클을 주로 곁들여 먹는 요리는 '피자, 햄버거' 등이고 피클이 가장 잘 어울리는 요리는 오븐요리와 서양요리(87.5%)이고 피클이 음식 전체에 미치는 영향에 대해서는 '식욕을 증대시킨다'가 3.97점으로 가장 높게 나타났다.
2. 피클 제조과정과 상품적 가치요인에 대한 중요도는 위생이 4.77점, 4.26점으로 가장 높았다.
3. 피클에 대한 기호도는 41.3%가 '좋다' 이상으로 나타났다고 연령에 따라서는 10대와 20대가 30, 40대보다 피클을 훨씬 좋아하였으며 좋아하는 피클의 절임 형태는 식초절임이 77.2%로 가장 많았다. 각 요리와 피클을 곁들여 먹었을 때의 기호도는 피자(3.80점)에 곁들이는 것을 가장 좋아한다고 하였고 다음으로 햄버거샌드위치(3.38점), 돈까스(3.38점), 샐러드(3.26점), 햄버거스테이크(3.23점)의 순으로 기호도가 높았다. 반면 멕시코식의 화지타(2.61점), 안주요리의 훈제연어(2.74점), 찹스테이크(2.76점), 이태리식의 전채(2.87점), 불고기라이스(2.90점), 멕시코샐러드(2.91점) 등에 곁들여 먹었을 때의 기호도는 비교적 낮은 것으로 조

사되었다.

4. 시판 피클을 선택할 때는 84.4%가 맛을 가장 으뜸으로 여긴다고 하였고 앞으로 개발되기를 바라는 피클의 종류는 과일 피클이 49.7%로 가장 많았고 그 다음으로 버섯피클이 19.2%이었다.

V. 문헌

1. Prosper Montagues : The new Larousse gastronomique, 468, 733, Crown, 1960.
2. Jung, H. J. : The Dictionary of Culinary Arts, 370, 2001.
3. Sung, J. M., Yoo Y. B., and Cha D. Y. : Mushroom Science, 2000.
4. Khanna, P. and Garcha, H. S. : Nutritive value of mushroom, *Pleurotus florida*, Mushroom Science, 11(2), 561, 1981.
5. Lee, G. D., Kwon, J. H., Kim, J. G., and Kim, H. K. : Optimization of sensory properties in preparation of canned Oyster mushroom. Korean J. Sci. Food Sci. Nutr., 26(3):4443-449, 1997.
6. Lee, B. W., Kim, T. J., Choi, S. H., Im, G. H., and Yoo, M. Y. : Physical properties of the dietary fiber prepared from *Lentius edodes* mycelia. Korean J. Food Sci. Technol., 27(2):147-150, 1995.
7. Mah, S. C.: Effects of the substances extracted from dried mushroom(*Lentius edodes*) by several organic solvents on the stability of fat. Korean J. Food Sci. Technol., 15(2):150-154, 1983.
8. Kim, J. G., Kim, S. H., and Chung, H. Y. : Effects of varied mushrooms on lipid composition in dietary hypercholesterolemic rats. J. Korean Soc. Food Nutr., 21(2):131-135, 1992.
9. Suzuki, I. K., Hashimoto, S., Oikawa, K., Sato, M., Osawa, M. and Yadomae, T. : Antitumer and immunomodulating activities of a β -glucan obtained from liquid-cultured *Grifola flondosa*. Chem. Pharm. Bull., 37:410-413, 1989.
10. Kiho, T., Yoshida, I., Nagai, K., Ukai, S. and Hara, C. : (1 \rightarrow 3)- α -D-glucan from an alkaline extract of *Agrocybe cylindracea*, and antitumer activity of its o-(carboxymethyl)ated derivatives. Carbohydrate Res., 189:273-279, 1989.
11. Wang, H. X., Liu, W. K., Ng, T. B., Ooi, V. E. C. and Chang, S. T. : immunomodulatory and anti-tumor activities of a polysaccharide-peptide complex from mycelial culture of *Tricholoma* sp., a local edible mushroom. Life Sci., 57:269-281, 1995.
12. Shon, Y. H., Kim, S. Y., Lee, J. S. and Nam, K. S. : Enhancemeent of phase II and antioxidant enzymes in mice by soybean fermented with basidiomycetes. J. Microbiol. Biotechnol., 10(6):851-857, 2000.
13. Kim, S. H., Kacew, S. and Lee, B. M. : *In vitro* chemopreventive effects of plant polysaccharides (*Aloe barbadensis* Miller, *Lentius edodes*, *Ganoderma lucidum* and *Corious versicolor*), Carcinogenesis, 20:1637-1640, 1999.
14. Lee S. Y., Biotechnology News, 3(23) 95, 1996.
15. Han, J. S., and Lee, Y. J. : A study on the actual state of use and nutrition knowledge for sea mustard in Daegu and Kyungpook area. Korean J. East Asian of Dietary Life, 10(4):321-334, 2000.
16. Nha, Y. A. : A survey on the recognition and cooking method about western food in Seoul area, J. East Asian Soc. Dietary Life, 3(1):51-59, 1993.