

## 일반소비자들의 고기 요리에 대한 기호도 및 소비행태

김은미\* · 서상희 · 이민아 · 권기현 · 전기홍  
한국식품연구원

### Preferences and Consumption Patterns of General Consumers of Meat Dishes

Eun-Mi Kim\*, Sang-Hee Seo, Min-A Lee, Ki-Hyun Kwon, Gi-Hong Jun  
Korea Food Research Institute

#### Abstract

This paper examines the dining tendencies of Koreans toward meat dishes and their related factors, with 301 people residing in Korea as subjects. We questioned this population on their restaurant choices, eating habits, preferences and a dislike with respect to method of cooking. All age groups, with the exception of 50~60 year-olds, were found to consume meat dishes in specialized restaurants. The selection factor for restaurants varied, depending on the age group: affordable cost was the most important factor for whom under 20 year-old. Whereas 20-40 year-old people considered taste and ambience the most for choosing restaurant. The 50-60 year-old people found to seek for convenient restaurant. In terms of the most preferred parts of beef, 20-30 year-old people preferred tenderloin (42.3%) while 40-60 year-old people preferred sirloin (45.6% and 41.2% each). All the other age groups preferred ribs the most (It was also found that) men preferred the rib parts and women preferred tenderloin. With respect to pork, all age groups preferred pork belly, with the highest response rate in the under 20 age group. When consuming meat dishes, 91.0% of respondents pointed to roasting as the most frequent preparation method, the reason being good taste was deemed the highest number of responses. In a survey on preference for stewed meats, 74.8% of the sample pool was found to prefer stew dishes but 24.9% of respondents provided negative answers, the reason for dislike was found to be poor taste for women, and both a long preparation time and poor taste for men. In fact, regardless of marital status, a high number of responses were given for poor taste as the reason for disliking stew dishes. Based on the examined factors for inconveniences in preparing meat dishes, the most common inconvenience factor was the odor of meat left on clothes after the dining experience, followed by the smoke generated in roasting meat, and the safety risk involved with changing the grill. In terms of stir fry preparation, the negative thoughts were due to the splashing of food and spices while cooking, followed by the meat odor left on clothes after dining experience, and the sanitation level of the cooking containers. For deep frying the sanitation level of cooking containers was the biggest reason for dislike, followed by splashing of food when preparing. Lastly, it was indicated that the problem of steaming method was a difficulty of judging the portion, on the top of this, people found that the sanitation level of cooking container and a long preparation time were also the problem of this cooking method.

Key Words: Preference, Meat Dishes, General Consumers

### 1. 서론

1960년대 이후로 산업이 발달하고 경제수준이 향상되면서 곡류와 채소류를 기본으로 하는 우리의 전통적인 식품소비 패턴은 많은 변화를 가져왔다. 즉, 곡류, 서류의 소비는 감소하고 과일과 육류, 우유, 달걀 등의 축산물 소비는 크게 증가하고 있다(Lee 1990). 국내 식육소비량은 2005년 151만 톤, 2006년 162만 톤, 2007년 173만 톤으로 점차 증가하고 있다. 육류별로 살펴보면 돼지고기가 2005년 83.8

만 톤, 2006년 87.4만 톤, 2007년 93.1만 톤으로 가장 많은 소비량을 나타내었으며, 닭고기가 35.6만 톤, 41.6만 톤, 43.36만 톤으로 그 뒤를 이었다 소고기는 2005년 31.6만 톤, 2006년 33만 톤, 2007년 36.8만 톤으로 나타났다(KMIA). 이와 같이 육류는 오늘날 우리 국민의 식생활에서 중요한 위치를 차지하는 다소비 식품의 하나가 되었고(Kye & Lee 1996)육류의 소비증가와 더불어 육류 음식에 관한 이용의식, 소비자 외식 기호도 등의 연구와(Bai & Hwang 1997; Yoon & Woo 1998) 육류의 기호성을 높이고자 하는

\*Corresponding author: Eun-Mi Kim, Korea Food Research Institute, 516 Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do 463-746, Korea  
Tel: 82-31-780-9287 E-mail: kem@kfri.re.kr

노력들이 다각도로 이루어지고 있다(Park 등 1994; Yun 등 1994; Pamela & Kathryn 1998; Yook 등 1999). 육류는 다른 어떤 식품보다도 사람들에게 주는 기호성은 크지만 나라마다 육종별로 선호도가 다르며 조리방법의 여하에 따라 만족도가 차이가 날수 있다(Kang 1992). 더욱이 현재 우리나라는 생활수준의 향상으로 소비자의 소비 행태가 물질 충족에서 심적 충족으로 변해가고 있고 사회구조가 다양화, 세분화되면서 소비자 계층 또한 다양화되고 있음에 따라 육류와 같이 점차 소비가 증가되어 가고 있는 식품류의 기호성향을 여러 측면에서 분석해보는 것이 필요하다고 하겠다(Hwang 등 1991). 본 연구는 고기요리에 대해 한국인의 기호 성향을 성별, 연령, 결혼유무에 따라 분석하여 차이를 규명하고, 이와 관련이 있는 요인들을 파악하여 소비자 취향에 맞는 외식산업 형성에 도움이 될 수 있도록 하는데 그 목적이 있다.

## II. 연구 내용 및 방법

### 1. 조사 대상 및 기간

설문조사는 한국 외식 산업에서의 고기요리의 소비성향 및 문제점과 그에 따른 해결방안을 강구하기 위해 실시하였다. 설문지는 기존 문헌을 참고하여 본 연구의 목적에 맞게 임의로 고안한 문항으로 이루어졌으며 연구원을 대상으로 예비 조사를 실시 한 후 수정, 보완하여 본 조사를 실시하였다. 본 조사는 한국식품연구원내의 연구원과 경기도와 서울에 거주하고 있는 일반인 총 301명을 대상으로 조사하였으며 조사 기간은 2009년 8월부터 10월까지 총 3개월에 걸쳐 실시하였다.

### 2. 조사 내용 및 방법

설문지는 응답자의 일반사항과 외식소비 성향, 고기 요리 소비 성향을 묻는 문항으로 구성하였으며 조리방법별 불편한 점을 조사하는 항목을 제외한 모든 문항은 5지선다형으로 구성하였다. 선호하는 고기요리의 조리방법을 제외한 모든 문항은 하나의 답을 응답하도록 하였으며, 조사에 사용한 설문지는 Yoon & Woo(1999)과 Ko 등(2007)의 선행연구를 참고로 하여 작성하였다. 일반사항은 성별, 연령, 결혼 유무, 가족 구성원, 총소득, 직업, 외식횟수, 외식이유, 외식 목적, 실제지출 비용, 적정 비용을 조사하였다. 고기요리의 소비성향으로는 소비 장소와 선택 이유, 고기요리의 섭취 횟수, 고기종류, 고려 요인, 선호하는 소고기, 돼지고기, 가금류의 부위, 선호하는 고기요리의 조리형태와 고기요리 조리방법별 불편한 점을 조사하였다. 설문지는 진행자가 다수의 대상자에게 설명을 한 후 자기 기입 방식으로 작성하였다.

### 3. 자료의 분석

결과 분석은 빈도 분석과 함께 성별, 연령, 결혼 유무에 따른 소비성향의 차이가 있는지 SPSS(SPSS 12.0) 통계분석 프로그램을 이용하였다. 대상자의 일반사항과 선호하는 육

<Table 1> General characteristics of respondents

Characteristics		Frequency	%
Gender	Male	142	47.2
	Female	148	49.2
	missing	11	3.7
Age	Under 20	6	2.0
	20-30	139	46.2
	30-40	76	25.2
	40-50	60	19.9
	50-60	17	5.6
	Over 60	1	0.3
	missing	2	0.7
Marriage status	Single	143	47.5
	Married	136	45.2
	missing	22	7.3
Size of family	1(single person)	8	2.7
	2	22	7.3
	3	57	18.9
	4	160	53.2
	5	44	14.6
	6	9	3.0
	7	1	0.3
Monthly home income (₩10,000)	≤100	7	2.3
	101-200	45	15.0
	201-300	49	16.3
	301-400	61	20.3
	≥401	135	44.9
	missing	4	1.3
Occupation	Student	15	7.5
	Office worker	73	36.3
	Housewife	44	21.9
	Self-employed	17	8.5
	School person	1	0.5
	Speciality	43	21.4
	Religionist	1	0.5
	Others	7	3.5
	Actual expense (won/person)	<10,000	29
1-20,000		195	64.8
2-30,000		41	13.6
3-40,000		4	1.3
4-50,000		15	5.0
>50,000		14	4.7
missing		3	1.0
Suitable expense (won/person)		<10,000	35
	1-20,000	209	69.4
	2-30,000	32	10.6
	3-40,000	2	0.7
	4-50,000	1	0.3
	>50,000	20	6.6
	missing	2	0.7

류 조리방법과 이유는 빈도분석을 실시하고 육류의 조리방법별에 따른 불편한 점의 차이를 알아보기 위해 빈도분석과 대응분석을 실시하였다. 대응분석은 빈도수를 바탕으로 분석하였다. 고기 요리의 외식성향과 소비성향은 성별, 연령, 결혼 유무에 따라 교차 분석을 실시하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 조사 대상의 일반 사항

조사에 참여한 응답자는 남성과 여성의 비율이 각각 47.2, 49.2%로 비슷한 수준이었으며 연령대는 20~30대가 46.2%로 가장 많았다. 결혼유무에 대한 응답으로 미혼이 47.5%, 기혼이 45.2%로 미혼이 조금 많았다. 가족 구성원은 4명이라고 한 응답이 53.2%로 가장 많았고, 직업은 회사원이 가장 많았다. 외식 시 실제 지출 비용으로 1인 기준 1~2만원 미만을 지출한다는 응답이 가장 많았으며 적당하다고 생각되는 지출 비용 역시 1~2만원 미만이라고 응답한 응답자가 69.4%로 가장 많았다.

#### 2. 성별에 따른 외식 성향 및 육류 소비 성향

성별에 따른 외식 성향을 살펴보면 남성의 56.4% 여성의 48.0%가 한 달 평균 5회 이하의 외식을 하였으며, 남 녀 각각 45.0, 43.2%가 외식의 이유로 일상적인 식생활에 변화를 주기 위함이라고 응답하였다. 또한 외식의 목적은 남자의 62.4% 여성의 66.0%가 식사를 위해 외식을 하는 것으로 조사되었다. 이러한 결과는 Park & Ahn(2001)의 남녀의 외식 이유로 남자는 '특별한 날을 기념하기 위해서'와 여자는 '맛을 즐기기 위해서'라는 응답과 다르게 조사되었다. 이는 설문 작성자에 따라 문항구성 방법과 응답자 개인의 차이인 것으로 생각되어 진다. 외식의 빈도와 이유, 목적의 항목에서는 남녀의 유의적 차이가 나타나지 않았다. 이는 위

의 문항의 보편성에 따라 정형화된 응답이 주류를 이루기 있기 때문인 것으로 생각되어진다.

〈Table 3〉의 육류 요리의 소비 성향을 보면 성별에 따라 유의적인 차이가 나타났지만, ( $p < 0.05$ ) 두 그룹 모두 고기전 문점에서 가장 많이 소비하는 것으로 조사되었다. 남성의 경우 패밀리 레스토랑에서의 소비률이 4.4%인 것에 비해 여성의 경우는 14.0%로 남성에 비해 높게 조사되었는데 이는 Lee(2003)의 연구 결과에서 보듯이 패밀리레스토랑은 여성 고객이 선호하는 외식업체인 것과 같은 맥락으로 이해할 수 있다. 구이 전문점을 선택한 이유로는 맛이라는 응답이 가장 많았다. 고기의 섭취 빈도의 항목에서는 남성의 경우 3~4번이 34.8% 1~2번이 34.0%로 조사되었으나 여성의 경우 한 달 평균 1~2번 섭취한다는 의견이 44.6%로 조사되었다. 한 달 평균 1~2회의 섭취빈도를 보면 여성이 44.6%로 남성보다 높게 조사되었으며 3~4번의 섭취빈도 또한 여성이 36.5%로 남성보다 높게 조사되었다.

선호하는 육류로는 두 그룹 모두 돼지고기라고 응답하였으나 여성보다 남성이 71.3%로 더 많은 응답률을 보였다 ( $p < 0.05$ ). 이 결과는 Kim(2006)의 축산물 선호도 조사에서 남, 녀 평균 돼지고기를 '가장 많이 좋아한다(43.6%)'의 연구 결과와 같게 조사되었다. 하지만 남성과 여성의 경우 돼지고기>소고기>가금류의 순으로 조사된 본 연구와 달리 Kim(2006)의 연구에서는 여성응답자의 결과 돼지고기>닭고기>소고기 순으로 조사되어 차이를 나타내었다. 주문 시에는 맛을 가장 중요한 고려 요인으로 응답하였다.

육류 중 부위에 대한 선호도 조사 결과 소고기 부위 조사 항목에서 남성의 34.1%는 갈비부위를 선호하였고, 여성의 41.3%는 안심부위를 선호하였다. 돼지고기는 남녀 각각 68.3%와 65.5%로 삼겹살을 선호하는 것으로 조사되었는데 이는 Kim & Kim(2009)의 연구 결과와 같게 조사되었다.

가금류의 경우 남성의 26.6%와 여성의 26.2%가 다리부

<Table 2> Eating-out behaviors by gender

Characteristics		Male	%	Female	%	X <sup>2</sup>
Eating-out frequency	≤5	79	56.4	71	48.0	NS
	6-10	43	30.7	55	37.2	
	11-15	15	10.7	16	10.8	
	≥16	3	2.1	6	4.1	
Reasons for eating-out	Troublesome	42	30.0	51	34.9	NS
	To save time	12	8.6	7	4.8	
	To save expense	2	1.4	3	2.1	
	Change of dietary life	63	45.0	63	43.2	
	Absent a cook	6	4.3	2	1.4	
Others	15	10.7	20	13.7		
Purpose of eating-out	Meal	88	62.4	95	66.0	NS
	Business	3	2.1	2	1.4	
	Dating	10	7.1	12	8.3	
	Celebrating special days	7	5.0	5	3.5	
	Gathering	33	23.4	30	20.8	

\* $p < 0.05$ , \*\* $p < 0.01$ , \*\*\* $p < 0.001$ , NS: Not significant

<Table 3> Meat consumption patterns by gender

Characteristics		Male	%	Female	%	X <sup>2</sup>
<b>Eating place of meat</b>	Family restaurant	6	4.4	20	14.0	<b>11.602*</b>
	General cheap restaurant	43	31.4	30	24.0	
	High class professional restaurant	4	2.9	7	4.9	
	Professional restaurant	83	60.6	86	60.1	
	Others	1	0.7	0	0.0	
Restaurant selection Criteria	Good taste	60	43.5	61	42.7	NS
	Cheap price	18	13.0	11	7.7	
	Good Atmosphere	5	3.6	3	2.1	
	Kindness of the staff	1	0.7	0	0.0	
	Good hygiene condition	2	1.4	1	0.7	
	Convenience	49	35.5	60	42.0	
	Brand name	1	0.7	2	1.4	
	Others	2	1.4	5	3.5	
Meat intake frequency	0	2	1.4	3	2.0	NS
	1-2	48	34.0	66	44.6	
	3-4	49	34.8	54	36.5	
	5-6	32	22.7	16	10.8	
	≥7	10	7.1	9	6.1	
<b>Kind of meat</b>	Beef	24	17.6	35	25.5	<b>11.041*</b>
	Pork	97	71.3	74	54.0	
	Poultry	13	9.6	27	19.7	
	By product of meat	1	0.7	0	0.0	
	Others	1	0.7	1	0.7	
<b>Important factors to consider</b>	Provenance	14	10.1	27	20.0	<b>17.493**</b>
	Taste	89	64.0	86	63.7	
	Price	21	15.1	10	7.4	
	Moderate amount	8	5.8	0	0.0	
	Freshness	6	4.3	11	8.1	
	Others	1	0.7	1	0.7	
Favored part of beef	Lean	39	28.3	59	41.3	NS
	Sirloin	43	31.2	42	29.4	
	Ribs	47	34.1	37	25.9	
	Brisket and flank	0	0.0	1	0.7	
	By product	7	5.1	3	2.1	
	Others	2	1.4	1	0.7	
Favored part of pork	Pork belly	95	68.3	91	65.5	NS
	Boston butt	15	10.8	15	10.8	
	Rib of pork	17	12.2	28	20.1	
	Tenderloin & Stiploin	5	3.6	3	2.2	
	Pattitoes	4	2.9	1	0.7	
	By product	3	2.2	0	0.0	
	Others	0	0.0	1	0.7	
Favored part of poultry	Breast muscle	25	18.0	23	15.9	NS
	Wings	23	16.5	25	17.2	
	Rib of poultry	20	14.4	19	13.1	
	Leg of poultry	37	26.6	38	26.2	
	By product	5	3.6	1	0.7	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, NS: Not significant

위를 선호하는 것으로 조사되었다.

3. 연령대에 따른 외식 성향 및 육류 소비 성향

연령대에 따른 설문조사의 결과는 다음 <Table 4>와 같다. 모든 연령대에서 한 달 평균 5회 이하의 외식을 한다는

응답이 가장 많았다. 그러나 20~30대와 30~40대의 응답을 보면 6~10회 외식 횟수가 각각 36.7%, 35.5%로 연령대가 높은 40~50대(30.5%), 50~60대(29.4%)보다 높게 조사되어 연령대가 높아질수록 한 달 평균 외식의 빈도수가 낮아짐을 알 수 있었다. 외식을 하는 이유로 식사 전후의

&lt;Table 4&gt; Eating-out behaviors by ages

Characteristics		Under 20	20-30	30-40	40-50	50-60	Over 60	X <sup>2</sup>
Eating-out frequency	≤5	5(100.0)	60(43.2)	41(53.9)	37(62.7)	11(64.7)	1(100.0)	NS
	6-10	0(0.0)	51(36.7)	27(35.5)	18(30.5)	5(29.4)	0(0.0)	
	11-15	0(0.0)	24(17.3)	5(6.6)	2(3.4)	1(5.9)	0(0.0)	
	≥16	0(0.0)	4(2.9)	3(3.9)	2(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	
Reason for eating-out	Troublesome	2(33.3)	39(28.5)	28(38.4)	25(41.7)	4(23.5)	0(0.0)	NS
	To save time	0(0.0)	8(5.8)	5(6.8)	5(8.3)	0(0.0)	1(100.0)	
	To save expense	0(0.0)	1(0.7)	2(2.7)	1(1.7)	1(5.9)	0(0.0)	
	Change of dietary life	3(50.0)	61(44.5)	28(38.4)	26(43.3)	9(52.9)	0(0.0)	
	Absent cook	0(0.0)	4(2.9)	3(4.1)	1(1.7)	1(5.9)	0(0.0)	
	Other	1(16.7)	24(17.5)	7(9.6)	2(3.3)	2(11.8)	0(0.0)	
Purpose of eating-out	Meal	6(100.0)	71(51.1)	56(75.7)	44(77.2)	10(58.8)	1(100.0)	63.626***
	Reception	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	6(10.5)	0(0.0)	0(0.0)	
	Dating	0(0.0)	20(14.4)	2(2.7)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	Celebrating special days	0(0.0)	4(2.9)	4(5.4)	2(3.5)	2(11.8)	0(0.0)	
	Gathering	0(0.0)	44(31.7)	11(14.9)	5(8.8)	5(29.4)	0(0.0)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, NS: Not significant

‘번거로움’과 ‘일상적인 식생활에 변화를 주기 위함’이라는 응답이 가장 많았으며 식사를 목적으로 외식을 하는 것으로 조사되었다.

〈Table 5〉를 보면 육류 요리 섭취 장소로는 50~60세의 연령층을 제외한 전 연령층 모두 전문음식점을 선택하였으나 50~60세의 경우 일반 대중식당에서 섭취한다는 의견이 더 많았다. 장소 선택의 이유로 20세 미만은 가격이 ‘저렴해서’라는 응답을, 20~40세는 ‘맛이 있어서’라는 응답이 가장 많았으며 50~60세는 ‘이용의 편의성’을 가장 높게 응답하였다. 한 달 평균 육류의 섭취빈도는 20세 미만, 20~30세의 연령층은 3~4번을 그 외의 연령층은 1~2번의 섭취빈도를 보였다.

모든 연령층에서 돼지고기를 가장 선호하며 맛을 가장 중요한 요인으로 꼽았다. 맛의 경우 다른 연령층보다 20~30세의 연령층의 응답률이 높았다. 30대 미만은 돼지고기>닭고기>소고기의 순으로 조사된 반면 30대 이후는 돼지고기>소고기>닭고기의 순으로 조사되었는데 이러한 결과는 Kim (2006)의 연령에 따른 축산물 선호도 결과 35세 이하의 닭고기를 선호하고 36세 이상은 쇠고기를 선호하였다는 연구결과와 비슷하게 조사되었다.

육류 종류별 부위 선호도 조사 문항을 보면 소고기의 경우 20~30세의 42.3%는 안심을, 40~60세는 등심을(각각 45.6, 41.2%), 그 외의 연령층은 갈비를 선호하였다. 돼지고기는 모든 연령층에서 삼겹살을 선호하며 특히 20세 미만의 연령층에서 가장 높은 응답률을 나타내었으며 50~60세의 연령층이 가장 낮은 응답률을 나타내었다. 가금류는 40~60세를 제외한 모든 연령층이 다리부위를 선호한다고 응답하였다. 40~60세 연령층의 경우 가금류 전체를 선호하는 것으로 조사되었다.

#### 4. 결혼 유무에 따른 외식 성향 및 고기요리 소비 성향

결혼 유무에 따른 조사 결과는 다음 〈Table 6〉과 같다. 한 달 평균 외식 횟수는 미혼과 기혼 모두 5회 이하로 조사되었으며 기혼자의 응답률이 더 높았다. 외식의 이유로는 기혼자와 미혼자 모두 일상적인 식생활에 변화를 주기 위함이라는 응답이 많았다(각각 44.7, 44.0%). 외식의 목적은 식사용으로 나타났으며, 기혼자의 응답률이 미혼자보다 높게 조사되었다.

두 그룹 모두 육류 요리는 전문 음식점에서 소비하며 장소 선택의 이유로 기혼자의 경우 ‘이용의 편의성’을 미혼자의 경우 ‘맛이 있어서’라는 응답을 하였다. 한 달 평균 육류의 섭취 빈도는 미혼의 37.1%가 3~4회인 것에 비해 기혼자의 48.1%가 상대적으로 적은 횟수의 1~2회로 조사되었다. 선호하는 육류의 종류를 묻는 문항에서 두 그룹 모두 돼지고기를 선호한다고 응답하였고, 맛을 가장 중요하게 고려하는 것으로 나타났다. 특히 미혼의 경우 맛을 고려한다고 응답한 응답자가 기혼자보다 높게 조사되었다.

〈Table 7〉의 육류의 종류별 부위 선호도 조사에서 소고기는 미혼의 42.6%가 안심을 선호하는 반면 기혼자는 38.5%가 등심을 선호하였으며 돼지고기의 경우 두 그룹 모두 74.6%와 61.2%의 높은 응답률로 삼겹살을 선호하였다. 가금류는 미혼의 경우 다리부위를 기혼의 경우 가금류 전체와 다리를 선호하였다.

#### 5. 선호하는 육류 조리 방법과 그 이유

육류 요리 섭취 시 가장 빈도가 높은 조리의 형태는 91.0%의 구이로 나타났으며, 그 이유로는 ‘맛이 좋아서’라는 응답이 88.0%로 조사되었다. 이것은 Bai & Hwang(1998)의 결과에서도 외식 시 육류음식에 대한 기호에서 구이류가 높게

<Table 5> Meat consumption patterns by ages

Characteristics		Under 20	21-30	31-40	41-50	51-60	Over 60	X <sup>2</sup>
Eating place of meat	Family restaurant	1(16.7)	17(12.8)	5(6.8)	4(6.9)	0(0.0)	0(0.0)	NS
	General cheap restaurant	2(33.3)	32(24.1)	20(27.0)	13(22.4)	10(58.8)	0(0.0)	
	High class professional restaurant	0(0.0)	8(6.0)	30(4.1)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	Professional restaurant	3(50.0)	75(56.4)	46(62.2)	41(70.7)	7(41.7)	1(100.0)	
	Others	0(0.0)	1(0.8)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Restaurant selection Criteria	Good taste	2(33.3)	60(43.8)	32(45.7)	25(42.4)	4(25.0)	1(100.0)	52.806*
	Cheap price	3(50.0)	10(7.3)	10(14.3)	5(8.5)	2(12.5)	0(0.0)	
	Good Atmosphere	0(0.0)	4(2.9)	3(4.3)	1(1.7)	0(0.0)	0(0.0)	
	Kindness of the staff	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(6.3)	0(0.0)	
	Good hygiene condition	0(0.0)	1(0.7)	0(0.0)	1(1.7)	2(12.5)	0(0.0)	
	Convenient	1(0.3)	56(40.9)	24(34.3)	24(40.7)	7(43.8)	0(0.0)	
	Brand name	0(0.0)	2(1.5)	0(0.0)	1(1.7)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	0(0.0)	4(2.9)	1(1.4)	2(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	
Meat intake frequency	0	0(0.0)	1(0.7)	1(1.3)	1(1.7)	2(11.8)	0(0.0)	41.825**
	1-2	2(33.3)	38(27.3)	35(46.1)	31(52.5)	9(52.9)	1(100.0)	
	3-4	4(66.7)	57(41.0)	23(30.3)	21(35.6)	4(23.5)	0(0.0)	
	5-6	0(0.0)	27(19.4)	15(19.7)	5(8.5)	2(11.8)	0(0.0)	
	≥7	0(0.0)	16(11.5)	2(2.6)	1(1.7)	0(0.0)	0(0.0)	
Kind of meat	Beef	1(16.7)	20(15.2)	18(24.7)	17(32.7)	5(31.3)	0(0.0)	NS
	Pork	4(66.7)	85(64.4)	48(65.8)	30(57.7)	8(50.0)	1(100.0)	
	Poultry	1(16.7)	25(18.9)	7(9.6)	4(7.7)	3(18.8)	0(0.0)	
	By product of meat	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.9)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	0(0.0)	2(1.5)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Important factors to consider	Provenance	1(16.7)	8(6.1)	16(22.5)	17(29.8)	2(12.5)	0(0.0)	75.220***
	Taste	2(33.3)	104(79.4)	39(54.9)	25(43.9)	8(50.0)	0(0.0)	
	Price	1(16.7)	13(9.9)	10(14.1)	4(7.0)	2(12.5)	1(100.0)	
	Moderate amount	2(33.3)	3(2.3)	0(0.0)	2(3.5)	1(6.3)	0(0.0)	
	Freshness	0(0.0)	3(2.3)	5(7.0)	8(14.0)	3(18.8)	0(0.0)	
	Others	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	1(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	
Favored part of beef	Lean	2(3.3)	58(2.3)	20(9.8)	15(6.3)	4(3.5)	0(0.0)	39.412*
	Sirloin	0(0.0)	33(24.1)	24(33.3)	26(45.6)	7(41.2)	0(0.0)	
	Ribs	4(66.7)	33(24.1)	27(37.5)	16(28.1)	6(35.3)	1(100.0)	
	Brisket and flank	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	By product	0(0.0)	10(7.3)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	0(0.0)	3(2.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Favored part of pork	Pork belly	4(80.0)	93(69.4)	49(68.1)	37(64.9)	8(47.1)	1(100.0)	NS
	Boston butt	0(0.0)	19(14.2)	4(5.6)	6(10.5)	2(6.5)	0(0.0)	
	Rib of pork	0(0.0)	12(9.0)	17(23.6)	12(21.1)	5(29.4)	0(0.0)	
	Tenderloin& Stiploin	1(20.0)	5(3.7)	1(1.4)	1(1.8)	0(0.0)	0(0.0)	
	Pattitoes	0(0.0)	2(1.5)	0(0.0)	1(1.8)	2(11.8)	0(0.0)	
	By product	0(0.0)	3(2.2)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
	Others	0(0.0)	0(0.0)	1(1.4)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	
Favored part of poultry	Breast muscle	0(0.0)	31(22.6)	9(12.2)	7(12.1)	3(17.6)	0(0.0)	NS
	Wings	1(16.7)	18(13.1)	13(17.6)	15(25.9)	1(5.9)	0(0.0)	
	Rib of poultry	1(16.7)	11(8.0)	15(20.3)	12(20.7)	3(17.6)	0(0.0)	
	Leg of poultry	3(50.0)	42(30.7)	22(29.7)	5(8.6)	4(23.5)	0(0.0)	
	By product	0(0.0)	4(2.9)	0(0.0)	2(3.4)	0(0.0)	0(0.0)	
	Whole	1(16.7)	31(22.6)	15(20.3)	17(29.3)	6(35.3)	1(100.0)	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, NS: Not significant

나타났다는 결과와 같게 조사되었다.

6. 육류 요리 조리 방법별 불편한 점

육류 조리 방법별로 불편한 점을 조사한 결과는 다음과

같다. 불편한 점 조사의 경우 조리방법별로 불편한 점을 예시를 참고로 하여 기입하게 하였다. 결과는 각 조리 방법별로 빈도수를 나타내었다. 참고로 제시한 예시는 다음과 같다.

&lt;Table 6&gt; Eating-out behaviors by marital status

Characteristics		Single	%	Married	%	X <sup>2</sup>
Eating-out frequency	≤5	64	45.1	83	61.5	12.572**
	6-10	50	35.2	43	31.9	
	11-15	22	15.5	7	5.2	
	≥16	6	4.2	2	1.5	
Reason for eating-out	Troublesome	35	24.8	53	39.6	22.338***
	To save time	8	5.7	10	7.5	
	To save expense	1	0.7	4	3.0	
	Change of dietary life	63	44.7	59	44.0	
	Absent cook	4	2.8	2	1.5	
	Other	30	21.3	6	4.5	
Purpose of eating-out	Meal	75	52.4	102	77.9	45.347***
	Reception	0	0.0	6	4.6	
	Dating	20	14.0	0	0.0	
	Celebrating special days	3	2.1	7	5.3	
	Gathering	45	31.5	16	12.2	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, NS: Not significant

예시:

- ① 외식 후 옷에 남는 고기 냄새
- ② 고기 구울 때 나는 연기
- ③ 식탁 밑의 가스관
- ④ 불판 교체에 따른 위험성
- ⑤ 불에 의한 그릇의 그을림
- ⑥ 조리용기의 위생상태
- ⑦ 조리 시 음식물 혹은 양념의 튀김
- ⑧ 좁은 식사 공간
- ⑨ 가스 버너의 열기
- ⑩ 불판에 잘 눌러 붙는 고기
- ⑪ 긴 조리 시간
- ⑫ 대, 중, 소로 표시된 요리의 양
- ⑬ 뼈에 붙어 있는 살과 먹고 난 후 처리
- ⑭ 기타

스테이크, 불고기 등 구이류의 경우 외식 후 옷에 남는 고기냄새(255명)>고기 구울 때 나는 연기(201명)>불판 교체에 따른 위험성(97명)>불판에 잘 눌러 붙는 고기(88명) 등의 순서로 불편한 점으로 꼽았다. 두루치기 등 볶음류의 경우 조리 시 음식물, 양념의 튀김(122명)>외식 후 옷에 남는 고기냄새(63명)>조리용기의 위생상태(59명)의 순으로 응답하였다. 샤브샤브와 같은 전골류는 가스버너의 열기(109명)>대, 중, 소의 양 표시(62명)>긴 조리 시간(56명)의 순으로 조사되었다.

돈가스나 탕수육과 같은 튀김류는 조리 용기의 위생상태(82명), 조리 시 음식의 튀김(67명)으로 나타났으며 수육이나 보쌈 등의 찜류는 대, 중, 소의 양 표시(95명)>조리 용기의 위생상태(63명)>긴 조리시간(58명)으로 조사되었다. 감자탕, 갈비탕 등의 탕류는 뼈에 붙은 살과 먹은 후의 처리(131명)가 가장 높은 비율을 보였다.

<Table 10>은 육류 조리방법과 불편사항에 대한 대응일치 분석 결과에 따른 차원의 점수를 나타낸 것이다. 대응 분석은 빈도수를 토대로 분석하였다. 항목별 점수와 기여도의 분석결과를 토대로 해석해 보면 불편사항으로 차원 1에서는 조리용기의 위생상태(기여도: 1.4%), 양념의 튀임(5.7%), 가스버너의 열기(0.4%), 양 표시(15.3%), 뼈에 붙은 살과 먹은 후 처리(8.5%), 좁은 식사 공간(0.8%), 긴 조리시간(9.2%)이 (+)측으로 나타났다. (-)측으로는 옷에 남는 고기냄새, 고기 구울 때 연기, 가스관, 불판교체, 그릇의 그을음, 불판에 잘 붙는 고기로 조사되었다. 항목의 기여도는 순서대로 17.6, 23.5, 0.2, 8.7, 0.0, 8.6%로 나타났다. 차원 2에서는 고기냄새, 뼈에 붙은 살과 먹은 후 처리, 고기 구울 때 연기, 불판교체가 (+)의 측으로 나타났으며 그 기여도는 각각 1.6, 77.3, 0.9, 0.2%로 나타났다.

종류에 대한 차원 1에서는 전골, 튀김, 찜, 탕이 (+)측으로 나타났으며 그 기여도는 각각 7.2, 3.5, 15.6, 19.2%로 나타났다. 구이와 볶음(-)측으로 각각 52.6%와 14.8%의 기여도를 나타내었다. 차원 2에서는 구이와 탕이 (+)측으로 4.7%와 58.3%의 기여도를 보였다. 볶음, 전골, 튀김, 찜은 (-)측으로 나타났으며 그 기여도는 각각 10.4, 11.2, 12.7, 2.7%로 나타났다.

기여도를 2차원의 지각도 상에 나타내면 <Figure 1>과 같다. 그림을 보면 구이의 경우 옷에 남는 고기냄새와 구울 때의 연기, 불판교체에 따른 위험성, 불판에 붙는 고기가 불편한 점으로 나타났으며, 탕의 경우는 뼈에 붙은 살과 먹고 난 후의 처리가 높게 조사되었다.

#### IV. 결론 및 요약

본 연구는 육류 요리에 대해 한국인의 기호 성향과 이와 관련이 있는 요인들을 파악하여 소비자 취향에 맞는 육류 외

<Table 7> Meat consumption patterns by marital status

Characteristics		Single	%	Married	%	X <sup>2</sup>
Eating place of meat	Family restaurant	19	13.9	8	6.0	10.915*
	General cheap restaurant	32	23.4	39	29.3	
	High class professional restaurant	7	5.1	1	0.8	
	Professional restaurant	78	56.9	85	63.9	
	Others	1	0.7	0	0.0	
Restaurant selection Criteria	Good taste	65	46.1	50	38.2	NS
	Cheap price	12	8.5	16	12.2	
	Good Atmosphere	4	2.8	4	3.1	
	Kindness of the staff	0	0.0	1	0.8	
	Good hygiene condition	1	0.7	3	2.3	
	Convenient	53	37.6	52	40.5	
	Brand name	1	0.7	2	1.5	
	Others	5	3.5	2	1.5	
Meat intake frequency	0	1	0.7	4	3.0	18.641**
	1-2	44	30.8	65	48.1	
	3-4	53	37.1	47	34.8	
	5-6	29	20.3	16	11.9	
	≤7	16	11.2	3	2.2	
Kind of meat	Beef	23	16.9	35	28.0	NS
	Pork	86	63.2	75	60.0	
	Poultry	26	19.1	13	10.4	
	By product of meat	0	0.0	1	0.8	
	Others	1	0.7	1	0.8	
Important factors to consider	Provenance	8	5.9	34	26.8	33.687***
	Taste	104	76.5	61	48.0	
	Price	15	11.0	13	10.2	
	Moderate amount	4	2.9	3	2.4	
	Freshness	4	2.9	15	11.8	
	Others	1	0.7	1	0.8	
Favored part of beef	Lean	60	42.6	35	26.9	22.560***
	Sirloin	32	22.7	50	38.5	
	Ribs	38	27.0	44	33.8	
	Brisket and flank	0	0.0	1	0.8	
	By product	8	5.7	0	0.0	
	Others	3	2.1	0	0.0	
Favored part of pork	Pork belly	103	74.6	79	61.2	21.052**
	Boston butt	13	46.4	15	11.6	
	Rib of pork	11	8.0	31	24.0	
	Tenderloin& Stiploin	7	5.1	1	0.8	
	Pattitoes	1	0.7	3	2.3	
	By product	3	2.2	0	0.0	
Favored part of poultry	Breast muscle	32	22.7	23	12.0	11.732*
	Wings	21	14.9	25	18.0	
	Rib of poultry	15	10.6	19	18.8	
	Leg of poultry	43	30.5	38	21.8	
	By product	2	1.4	1	2.3	
	Whole	28	19.9	39	27.1	

\*p<0.05, \*\*p<0.01, \*\*\*p<0.001, NS: Not significant

식산업 형성에 도움이 될 수 있도록 하기위해 실행되었다. 설문조사는 국내인 301명을 대상으로 실시하였으며 결과는 다음과 같다.

1. 성별에 따른 외식 횟수는 남녀 모두 한 달 평균 5회 이하의 외식을 하였으며, 20세 미만, 20~30세의 연령층은

3~4번을 그 외의 연령층은 1~2번의 섭취빈도를 보였다. 일 상적인 식생활에 변화를 주기 위해 외식을 하는 것으로 조사되었으며, 외식의 목적은 식사용인 것으로 나타났다. 결혼 유무에 따른 외식 횟수는 미혼과 기혼 모두 5회 이하로 조사되었으며 기혼자의 응답률이 더 높았다.



&lt;Table 8&gt; Referred cooking method and their reasons (multiple answers)

Characteristics		Frequency	%
Preferred cooking method (multiple answers)	Roast	273	91.0
	Stir fry	50	16.6
	Stew	45	15.0
	Deep fry	57	18.9
	Steam	58	19.3
	Others	2	0.7
Reason	Good taste	265	88.0
	Good for health	13	4.3
	Big portion	7	2.3
	Reasonable Price	7	2.3
	Others	6	2.0

2. 외식 시 실제 지출 비용과 적당하다고 생각되는 지출 비용은 1인 기준 1~2만원 미만이라는 응답이 가장 많았다.

3. 남성과 여성 모두 전문 음식점에서 육류 요리를 소비하는 것으로 조사되었으나 50~60세의 경우 일반 대중식당에서 섭취한다는 의견이 더 많았다. 장소 선택의 이유로 20세 미만은 가격이 저렴해서라는 응답을, 20~40세는 '맛이 있어서'라는 응답이 가장 많았다. 50~60세는 '이용의 편의성'을 가장 높게 응답하였다.

4. 남녀 두 그룹 모두 돼지고기를 선호하며 주문 시에는 맛을 가장 중요한 고려 요인으로 응답하였다.

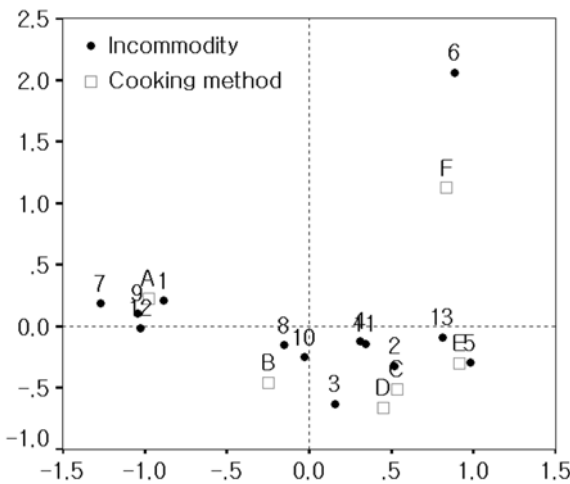
5. 고기의 종류별 부위 선호도조사에서 소고기의 경우 남성은 갈비부위를 선호하였고, 여성은 안심부위를 선호하였

&lt;Table 9&gt; Incommodity according to cooking method Frequency (%)

Characteristics	Roast	Stir fry	Stew (Jeongol)	Deep fry	Steam	Soup (Tang)
Meat smells left on the outfit	255(84.7)	63(20.9)	20(6.6)	26(8.6)	13(4.3)	28(9.3)
Smoke made in roasting	201(66.8)	40(13.3)	4(1.3)	14(4.7)	3(1.0)	2(0.7)
Gas pipe underneath the table	67(22.3)	34(11.3)	51(16.9)	9(3.0)	8(2.7)	22(7.3)
A risk of shifting meat grill	97(32.2)	26(8.6)	9(3.0)	5(1.7)	4(1.3)	4(1.3)
The blackening of the bowls	39(13.0)	39(13.0)	18(6.0)	9(3.0)	17(5.6)	16(5.3)
Hygienic conditions of cooking appliances	53(17.6)	59(19.6)	54(17.9)	82(27.2)	63(20.9)	66(21.9)
Seasoning splashing	42(14.0)	122(40.5)	39(13.0)	67(22.3)	18(6.0)	40(13.3)
Confined space for eating	28(9.3)	17(5.6)	25(8.3)	14(4.7)	21(7.0)	21(7.0)
Heat from the burner	57(18.9)	36(12.0)	109(36.2)	10(3.3)	8(2.7)	51(16.9)
Meat sticks to the meat grill	88(29.2)	45(15.0)	5(1.7)	1(0.3)	4(1.3)	4(1.3)
A long cooking time	23(7.6)	24(8.0)	56(18.6)	32(10.6)	58(19.3)	58(19.3)
Ambiguous portion	18(6.0)	17(5.6)	62(20.6)	39(13.0)	95(31.6)	54(17.9)
Meats left in the bone, and its disposal	29(9.6)	9(3.0)	4(1.3)	5(1.7)	18(6.0)	131(43.5)
Others	2(0.7)	2(0.7)	5(1.7)	8(6.0)	6(2.0)	7(2.3)

&lt;Table 10&gt; Correspondence Analysis of incommodity according to cooking method

Characteristics	Mass	score in dimension		contribution of point to inertia of dimension		
		1	2	1	2	
Incommodity	Meat smells left on the outfit	0.130	-0.884	0.206	0.176	0.016
	Hygienic conditions of cooking appliances	0.087	0.307	-0.122	0.014	0.004
	Seasoning splashing	0.120	0.523	-0.323	0.057	0.037
	Heat from the burner	0.105	0.157	-0.631	0.004	0.122
	Ambiguous portion	0.091	0.983	-0.294	0.153	0.023
	Meats left in the bone, and its disposal	0.063	0.883	2.059	0.085	0.773
	Smoke made in roasting	0.085	-1.268	0.187	0.235	0.009
	Gas pipe underneath the table	0.061	-0.153	-0.157	0.002	0.004
	A risk of shifting meat grill	0.046	-1.040	0.106	0.087	0.002
	The blackening of the bowls	0.044	-0.063	-0.239	0.000	0.007
	Confined space for eating	0.040	0.344	-0.144	0.008	0.002
	Meat sticks to the meat grill	0.047	-1.024	-0.015	0.086	0.000
	A long cooking time	0.080	0.814	-0.090	0.092	0.002
Cooking method	Roast	0.319	-0.976	0.225	0.526	0.047
	Stir fry	0.170	-0.248	-0.458	0.018	0.104
	Stew (Jeongol)	0.146	0.533	-0.514	0.072	0.112
	Deep fry	0.100	0.449	-0.661	0.035	0.127
	Steam	0.106	0.924	-0.296	0.156	0.027
	Soup (Tang)	0.159	0.836	1.123	0.192	0.583



<Figure 1> Correspondence-plot of incommmodity according to cooking method

※ cooking method - A: Roast B: Stir fry C: Stew (Jeongol) D: Deep fry E: Steam F: Soup (Tang)

※ Incommmodity- 1: Meat smells left on the outfit 2: Hygienic conditions of cooking appliances 3: Seasoning splashing 4: Heat from the burner 5: Ambiguous portion 6: Meats left in the bone, and its disposal 7: Smoke made in roasting 8: Gas pipe underneath the table 9: A risk of shifting meat grill 10: The blackening of the bowls 11: Confined space for eating 12: Meat sticks to the meat grill 13: A long cooking time

다. 또한 미혼의 42.6%가 안심을 선호하는 반면 기혼자는 38.5%가 등심을 선호하였다. 돼지고기는 남녀 모두 삼겹살을 선호하였고, 가금류의 경우 다리부위를 선호하는 것으로 조사되었다.

6. 연령대별 부위 선호도는 소고기의 경우 20~30세의 42.3%는 안심을, 40~60세는 등심을(각각 45.6, 41.2%), 그 외의 연령층은 갈비를 선호하였다. 돼지고기는 모든 연령층에서 삼겹살을 선호하며 특히 20세 미만의 연령층에서 가장 높은 응답률을 나타내었으며 50~60세의 연령층이 가장 낮은 응답률을 나타내었다. 가금류는 40~60세를 제외한 모든 연령층이 다리부위를 선호한다고 응답하였다.

7. 육류 요리 섭취 시 가장 선호하는 조리의 형태는 구이로 나타났으며(91.0%), 그 이유로는 '맛이 좋아서'라는 응답이 높게 조사되었다.

8. 국물 요리 선호도 조사에서 전체 응답자의 74.8%가 국물요리를 선호하는 것으로 조사되었고, 24.9%의 응답자가 '좋아하지 않는다'고 응답하였다. 좋아하지 않는 이유로 여성은 '맛이 없어서'라는 응답을 남성은 '조리시간이 길어서'와 '맛이 없어서'라는 응답을 보였다. 결혼 유무와는 관계없이 국물요리가 '맛이 없어서' 선호하지 않는다는 응답이 많았다.

9. 선호하는 국물요리는 탕류>김치 전골(찌개)>된장찌개>버섯전골의 순으로 나타났으며 가장 고려하는 요인으로는 응답자의 84.3%가 맛이라고 대답하였다.

10. 조리방법별로 불편한 점을 조사한 결과 (ㄱ) 구이류의

경우 외식 후 옷에 남는 고기냄새>고기 구울 때 나는 연기>불판 교체에 따른 위험성>불판에 잘 눌러 붙는 고기 등의 순으로 조사되었다. (ㄴ) 볶음류의 경우 조리 시 음식물, 양념의 튀임>외식 후 옷에 남는 고기냄새>조리용기의 위생상태의 순으로 응답하였다. (ㄷ) 전골류는 가스버너의 열기>대, 중, 소의 양 표시>긴 조리 시간의 순으로 조사되었다. (ㄹ) 튀김류는 조리 용기의 위생상태, 조리 시 음식의 튀김으로 조사되었다. (ㅁ) 찜류는 대, 중, 소의 양 표시>조리 용기의 위생상태>긴 조리시간 으로 조사되었고, 탕류는 뼈에 붙은 살과 먹은 후의 처리가 가장 많았다.

위의 결과를 통해 한국인은 돼지고기를 가장 선호하며 선호도를 결정짓는 중요한 요인이 맛임을 확인할 수 있었다. 이것은 선호하는 조리방법과 그 이유, 국물요리를 선호하는 이유의 결과에서도 확인 할 수 있었다.

조리 방법별 불편한 점을 조사한 결과는 구이류의 경우 옷에 남는 냄새를 응답했는데 이것은 Na(2008)의 연구 결과에서도 볼 수 있듯이 외국인에게 불편한 점으로 인식된다. 이것은 운전자 스스로 냄새 제거제를 구비하여 식사 후 남는 냄새를 제거하거나 식사 장소와는 별도의 장소에 옷을 보관하는 등의 방법을 통해 보완할 수 있을 것으로 생각되어지며 대, 중, 소의 양표시는 Lee & Chung(2009)의 국내 거주 외국인대상 한식당 이용의 불편한 점 보완 방법(매운 정도를 고추의 개수로 표기하는 방법)처럼 섭취 가능 인원수를 기입하는 방법으로 보완할 수 있을 것으로 생각된다.

■ 참고문헌

Bai YH, Hwang DH. 1997. A study on the Dining-out preference and behavior of consumers for the chilled meat consumption strategy in Seoul-Kyunggi Area. Korea J. dietary culture, 13(3):169-182

Hwang CS, Park MR, Lee SY. 1991. Effect of middle-aged food habit and preference on health status. Korean J. dietary culture, 6(4):351-367

Kang NM. 1992. A study on the Sex Bias in the Nutrition knowledge, food preference and food roles in the family. Korean J. Food & Nutrition, 5(1):33-40

Kim GW, Kim SE. 2009. Analysis of the Domestic consumer's Preference and consumption behaviors on Pork. Korean J. Anim. Sci.& Technol, 51(1):81-90

Kim SE. 2006. A study on Livestock Products Preference and Purchasing behaviors. Korean J. Human Ecology, 15(3):501-512

Ko JY, Song HJ, Woo JR. 2007. Segmenting Female Customers Market Visiting Family Restaurant through Eating Out Motivation. Korean J. Foodservice management society, 10(1):71-89

Kye SH, Lee HS, Park MA, Moon HK. 1996. The Study on Frequently Consumed Food Items from 1993 Korean

- National Nutrition Survey (1). Korean J. dietary culture, 11(5):569
- Lee HS. 2006. A Study on the Priority of Selection Determinants of Family Restaurant. Korean J. Foodservice management society, 9(2):7-26
- Lee JM. 1990. An analysis of characteristics in food balance and dietary patterns under the economic growth. Korean J. Food cookery Sci, 6(4):41
- Lee JR. 2003. A study on preference of marketing activities for women customer in family restaurant. Korean J. Foodservice management society, 6(1):66
- Na JK. 2008. A study on the Localization models development for the Korean restaurant. Korean J. Foodservice management society, 11(1):323-324
- Pamela G.K., Kathryn P.S. 1998. Food and Culture in America second edition, West/Wadsworth
- Park HI, Lee MH, Chung MS. 1994. Comparison of flavor characteristics and palatability of beef obtained from various breeds. Korean J. Food Sci. Technol., 26(5):500-506
- Park JW, Ahn SJ. 2001. A Comparative Study on Korean's Dining-out Behaviors classified by age and Gender. Korean J. dietary culture, 16(4):276-295
- Yook HS, Lee JW, Lee KH, Kim DJ, Shin HK, Byun MW. 1999. Effect of Gamma irradiation on the improvement of beef tenderness. Korean J. Food Sci. Technol, 31(4):1005-1010
- Yoon GS, Woo JW. 1998. Preferences of meat food and its related factor in Koreans. Korean J. Food cookery Sci, 28(1):246
- Yoon GS, Woo JW. 1999. Preferences of meat food and its related factor in Koreans. Korean J. Food SOC. 15(5):524-532
- Yun SJ, Kim CJ, Jang MS. 1994. Effect of the powder from fruit of paper mulberry (*broussonetia Kazinoki* Sieboldon) tenderness and palatability of cooked ground beef. Korean J. Food cookery Sci, 10(4):346-350
- www.kmia.or.kr, 2007

---

2010년 3월 4일 신규논문접수, 4월 1일 수정논문접수, 4월 27일 수정논문접수, 4월 27일 채택