

국내 급식업소의 기능성 김치 인식 조사 연구

박치형, 유창환

세계김치연구소 산업지원연구단

E-mail: pchpch12@wikim.re.kr

A study on the perception survey of functional kimchi at domestic meal service companies

Chi-Hyung Park, Chang-Hwan Yu

Industrial Solution Research Group, World Institute of Kimchi.

요약

김치는 대한민국 식품을 대표하는 산업으로 다양한 농산물 이용에 따른 지역경제 후방 연쇄효과가 크며, 지역 농산물의 안정적 수요처 제공, 농가소득 안정화 및 증대, 지역경제 활성화 등의 효과를 기대할 수 있다. 또한 김치 수출은 국가의 역사와 문화 전달을 통한 간접적인 경제적 파급효과도 매우 큰 것으로 인식되고 있다. 하지만 발효과학의 규명이 없는 김치 생산은 단지 반찬으로만 저평가될 수 있기 때문에 앞으로는 우리 김치의 건강 기능성을 규명하고 강화된 김치 개발이 더욱 필요하다.

현재 건강을 의식하는 사람들이 늘고 건강한 식단에 대한 선호가 높아지면서 웰니스 식품에 대한 수요가 증가하고 있는데 이는 도시화로 인한 좌식 생활방식, 불균형한 식생활 등으로 당뇨병, 비만과 같은 만성 질환의 발병이 증가하고 있기 때문이다. 또한, 한국은 2017년 노인 인구가 14%를 초과하는 고령사회 진입과 COVID-19로 인한 면역력에 대한 소비자 관심도가 급상승하고 있다.

세계 건강기능 식품 시장은 2019년 1,777억 7,000만 달러 규모에서 연평균 5.26% 성장하여 2025년에는 2,418억 1000만 달러에 이를 것으로 전망되고 있으며, 국내 건강기능 식품 시장 규모는 2019년 4조 6,999억 원에서 연평균 20.9% 성장하여 2025년에는 10조 7,796억 원에 달할 것으로 전망되고 있다. 그중 프로바이오틱스 강화식품은 국내 건강기능 식품 전체 시장 성장률에 비해 3배 이상 높게 나타났다.

세계김치연구소는 김치의 기능성 유산균(항비만: Wikim51/55, 항암:Wikim28/30 등)을 개발하여 활용 단계에 있으며, 연령층이 다양한 전국 100개 급식업소(유·초·중·고·대·비교육기관) 방문 조사를 통하여 기능성 유산균을 적용한 상품 김치의 인지 및 구입의사에 대하여 설문조사를 수행하였다.

조사 결과 김치의 기능성 유산균에 대해서는 응답자의 과반수(56%) 이상이 모르고 있었으며, 인지 경로는 인터넷 검색(45.5%)이나 행사/이벤트/박람회(22.7%) 등에서 접한 것으로 나타났다. 또한, 기능성 유산균이 첨가된 김치 구입 의향은 '없다'(53%)가 가장 높았고 가격(49.1%)에 대한 부담과 일반 김치와의 차별점이 없을 것 같다(22.6%)는 의견이 많았다. 그밖에 구입 희망이 있는 급식업소는 급식이용자 및 건강을 생각해서(95.8%)라는 응답이 높게 나타났다.

급식업소들에게 기능성 유산균을 첨가한 김치 판매를 촉진하기 위해서는 저렴한 가격과 식품 인증마크 획득을 기본적으로 타진해야 될 것으로 보인다.