

2023년 한국식품영양학회 추계학술대회

건강 기능성 기반 식품영양의 미래



일 시: 2023년 11월 10일(금) 13:00 - 17:30

장 소: 부천대학교 한길아트홀

주 최: 한국식품영양학회

후 원: 부천대학교, (재)한국과학기술단체총연합회, 한국식품영양관련학과교수협의회, (사)한국식품관련학회연합, 중앙급식관리지원센터, 거목문화사, 교문사, 문운당, 파워북, (주)뉴온, (주)델리에프에스, 미라지모형, (주)세니젠, (주)엘에스비, (주)케이해썸, (주)풀무원푸드앤컬처, CJ프레시웨이, (주)SRC, 오라클코스메틱(주)



한국식품영양학회
THE KOREAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

2023년도 학회 임원명단

고 문	민경찬(전 신한대학교)	이성동(전 고려대학교)	오승희(전 포항대학교)
	김현오(전 장안대학교)	김광호(전 창원문성대학교)	서정숙(전 을지대학교)
	조미자(전 동남보건대학교)	안창순(전 안산대학교)	소명환(전 부천대학교)
	김재근(전 계명문화대학교)	안용근(전 충청대학교)	조득문(전 동부산대학교)
	최부돌(전 신구대학교)	이영순(전 계명문화대학교)	이애랑(전 승의여자대학교)
	장상문(전 대구보건대학교)	이광수(전 장안대학교)	
명 예 회 장	윤옥현(김천대학교)	최병범(신한대학교)	장재선(가천대학교)
	최향숙(경인여자대학교)	이성호(계명문화대학교)	
회 장	이수정(부천대학교)		
차 기 회 장	김미옥(대구보건대학교)		
총괄부회장	김범식(연성대학교)		
부 회 장	김옥선(장안대학교)	류혜숙(상지대학교)	강연중(CJ프레시웨이)
	김중희(서일대학교)	권종숙(신구대학교)	홍승희(신한대학교)
감 사	이재우(김천대학교)	이경행(한국교통대학교)	
총 무 이 사	최은영(부천대학교)		
학 술 이 사	정혜연(승의여자대학교)	김미자(강원대학교)	최현숙(충청대학교)
편 집 이 사	이호진(한국교통대학교)	백진경(을지대학교)	권수연(신구대학교)
	이연리(대전보건대학교)		
재 무 이 사	이현선(부천시어린이사회복지급식관리지원센터)		
사 업 이 사	노재필(신구대학교)		
홍 보 이 사	강현주(부천대학교)		
지 부 장	서울·강원지부 최남순(배화여자대학교)	경기·제주지부 손춘영(동남보건대학교)	
	대전·충청지부 이진미(백석대학교)	대구·경북지부 황보미향(계명문화대학교)	
	부산·경남지부 박우포(마산대학교)	광주·호남지부 송희순(광주보건대학교)	

본 학회의 회원 가입은 한국식품영양학회 총무이사에게 연락 바랍니다.

총무이사: 최은영, E-mail: ksfan88@hanmail.net, 010-7748-3570

주소: 부천시 신흥로 56번길 25, 부천대학교 식품영양학과 내((우)14632)

전화(032) 610-3445,3442, 전송(032) 610-3205

본 사업은 기획재정부의 복권기금 및 과학기술정보통신부의 과학기술진흥기금으로 추진되어

공익 및 사회적 가치 실현과 국가 과학기술 발전에 기여합니다

2023년 한국식품영양학회 추계학술대회

건강 기능성 기반 식품영양의 미래



일 시: 2023년 11월 10일(금) 13:00 - 17:30

장 소: 부천대학교 한길아트홀

주 최: 한국식품영양학회

후 원: 부천대학교, (재)한국과학기술단체총연합회, 한국식품영양관련학과교수협의회, (사)한국식품관련학회연합, 중앙급식관리지원센터, 거목문화사, 교문사, 문운당, 파워북, (주)뉴온, (주)델리에프에스, 미라지모형, (주)세니젠, (주)엘에스비, (주)케이해썸, (주)풀무원푸드앤컬처, CJ프레시웨이, (주)SRC, 오라클코스메틱(주)



한국식품영양학회

THE KOREAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

◆ 2023년도 한국식품영양학회 추계학술대회 세부일정 ◆

주 제 : 건강 기능성 기반 식품영양의 미래

일 시 : 2023년 11월 10일(금) 13:00~17:30

장 소 : 부천대학교 한길아트홀

주 최 : 한국식품영양학회

후 원 : 부천대학교, (재)한국과학기술단체총연합회, 한국식품영양관련학과교수협의회, (사)한국식품관련학회연합, 중앙급식관리지원센터, 거목문화사, 교문사, 문운당, 파워북, (주)뉴온, (주)델리에프에스, 미라지모형, (주)세니젠, (주)엘에스비, (주)케이해썸, (주)풀무원푸드앤컬처, CJ프레시웨이, (주)SRC, 오라클코스메틱(주)

12:00 ~ 13:00	등록	
13:00 ~ 13:20	개회식: 개회사 한국식품영양학회 회장 이수정 교수(부천대학교) -축사: 한정석 총장(부천대학교)	사회: 김범식 교수(연성대학교)
13:25 ~ 14:00	기조강연: Health & Wellness 간편식 시장의 성장과 변화 발 표 자: 문정훈 교수(서울대학교 농경제사회학부 푸드비즈니스랩)	좌장: 손춘영 교수(동남보건대학교)
	Section 1: 지역사회와의 상생을 위한 국가 프로젝트: 어린이사회복지급식관리지원센터	좌장: 손춘영 교수(동남보건대학교)
14:05 ~ 14:25	주제강연 1: 유아 급식관리 지원체계 거버넌스 및 운영 방안 모색 발 표 자: 김정현 교수(배재대학교 식품영양학과)	
14:30 ~ 14:50	주제강연 2: 사회복지급식지원 정책방향 발 표 자: 이해은 사무관(식품의약품안전처 식생활영양안전정책과)	
14:50 ~ 15:10	휴식 Section 2: 연구윤리	좌장: 권종숙 교수(신구대학교)
15:10 ~ 15:30	주제강연 3: AI시대 연구윤리 발 표 자: 김용환 교수(차의과학대학교 데이터경영학과)	
	Section 3: 산업화를 위한 기능성 소재 활용 및 연구 동향	좌장: 류혜숙 교수(상지대학교)
15:35 ~ 15:55	주제강연 4: 뇌 건강을 위한 솔루션: 국내산 현삼 건강기능식품 개별인정형 원료개발 및 활용 발 표 자: 최봉근 대표(주식회사 뉴온)	
16:00 ~ 16:20	주제강연 5: 올레오젤을 활용한 포화지방 저감화 및 식품응용 발 표 자: 이재환 교수(성균관대학교 식품생명공학과)	
16:25 ~ 16:45	주제강연 6: 지속가능한 식물성 조직단백의 메가트렌드 발 표 자: 한정우 교수(덕성여자대학교 식품영양학과)	
16:50 ~ 17:00	종합토의 류혜숙 교수(상지대학교), 김옥선 교수(장안대학교), 김미옥 교수(대구보건대학교), 양윤경 교수(안산대학교)	사회: 김범식 교수(연성대학교)
17:00 ~ 17:30	정기총회 및 시상(우수포스터상)	사회: 김범식 교수(연성대학교)
17:30	폐 회	

◆ 주제 목차 ◆

기조강연 : Health & Wellness 간편식 시장의 성장과 변화	1
발표자 : 문정훈 교수(서울대학교 농경제사회학부 푸드비즈니스랩)	
좌 장 : 손춘영 교수(동남보건대학교)	
주제강연 1 : 유아 급식관리 지원체계 거버넌스 및 운영 방안 모색	11
발표자 : 김정현 교수(배재대학교 식품영양학과)	
좌 장 : 손춘영 교수(동남보건대학교)	
주제강연 2 : 사회복지급식지원 정책방향	23
발표자 : 이해은 사무관(식품의약품안전처 식생활영양안전정책과)	
좌 장 : 손춘영 교수(동남보건대학교)	
주제강연 3 : AI시대 연구윤리	37
발표자 : 김용환 교수(차의과학대학교 데이터경영학과)	
좌 장 : 권종숙 교수(신구대학교)	
주제강연 4 : 뇌 건강을 위한 솔루션: 국내산 현삼 건강기능식품 개별인정형 원료개발 및 활용	89
발표자 : 최봉근 대표(주식회사 뉴온)	
좌 장 : 류혜숙 교수(상지대학교)	
주제강연 5 : 올레오젤을 활용한 포화지방 저감화 및 식품응용	107
발표자 : 이재환 교수(성균관대학교 식품생명공학과)	
좌 장 : 류혜숙 교수(상지대학교)	
주제강연 6 : 지속가능한 식물성 조직단백의 메가트렌드	123
발표자 : 한정우 교수(덕성여자대학교 식품영양학과)	
좌 장 : 류혜숙 교수(상지대학교)	
종합토의	143

◆ 포스터 발표 ◆

P-01	청피발효물의 피부보호 효능	151
	*정동원 · 이효원 · 서형주	
P-02	생체리듬 교란에 따른 마우스 대사 변화	152
	*유현진 · 박수린 · 배문경	
P-03	국내 육성 퀴노아 계통별 주요 성분 및 항산화 활성	153
	*김미향 · 손황배 · 남정환 · 강문석 · 이유영 · 김현주 · 이진영 · 한나래	
P-04	논과 쌀 재배환경에 따른 곡실용 옥수수 주요 성분 변화	154
	*김미향 · 강문석 · 이진석 · 이유영 · 김현주 · 이진영 · 한나래	
P-05	‘부모대상 어린이식생활스크리닝(DST)조사’ 어린이 식생활 관련 실태 파악을 위한 기초자료 개발	155
	*윤진아 · 정미진 · 손재연 · 이승연	
P-06	모로블러드오렌지 분말 첨가 머핀의 품질 및 관능평가	156
	*윤진아 · 임가은 · 조예진	
P-07	빌베리 분말 첨가 마들렌의 품질 및 관능평가	157
	*윤진아 · 김채원 · 김재경	
P-08	자이언트 파바빈 분말을 첨가한 머핀의 품질 및 관능평가	158
	*윤진아 · 정지오	
P-09	홍초 음료 첨가 마들렌의 품질과 관능평가	159
	*윤진아 · 장유진 · 강다민	
P-10	Biomarker Screening for the Development of Functional Ingredient in Local Edema	160
	Heejung Park · *Bumsik Kim	
P-11	어린이 급식소 앱 기반 원격 위생관리프로그램 구축을 위한 요구도 조사	161
	*황명옥 · 배은주 · 손춘영	
P-12	「조리실 Clean-Up Project」 교육에 대한 효과	162
	*박시내 · 류한나 · 정은선 · 김세림 · 이다영 · 이연리	

P-13	Effective Evaluation of Nutrition Camp for Some Elementary School Students in Daegu	163
	*Mi-Ok Kim · Mi-Hye Park · Hyun-Kyoung Bang · Se-A Kim	
P-14	염처리에 의한 참깨의 리그난(Sesamin, Sesamolin) 함량 변화	164
	*최유찬 · 이충근 · 곽지은 · 함현미 · 박현진 · 오유근 · 이광승	
P-15	프로바이오틱스 제품의 산성조건 저항성에 관한 연구	165
	*황수정 · 김윤지 · 정유빈 · 황수정 · 이제혁	
P-16	Variation in the Quality Characteristics of ‘Baromi2’ Rice Bran Extracts upon Supercritical Fluid and Hexane Extraction	166
	*Hyeonmi Ham · Hyun-Jin Park · Chung-gun Lee	
P-17	Investigation of Benzo(a)pyrene Contamination in Edible Oils Distributed in Hypermarkets and Traditional Markets in Seoul	167
	*Young-Ae Park · Jae-Eun Kwak · Sun-Ok Jung · Min-Jeong Kim · Sung-Kyu Park · In-Sook Hwang	
P-18	적두 아쿠아파바 제조방법에 따른 항산화 및 산화 안정성 연구	168
	*배지윤 · 양예린 · 이예진 · 이서영 · 황예슬 · 김미자	
P-19	부천대 20대 학생들의 GMO 식품에 대한 인지도에 따른 식품 소비성향	169
	김우빈 · 김현수 · 조유빈 · *최은영	
P-20	다양한 Food Matrix에서 산초의 항산화 및 산화 안정성 평가	170
	*이유진 · 조효주 · 박예슬 · 배지윤 · 이재철 · 김미자	
P-21	ATP 검사를 이용한 어린이급식소 위생실태 및 세척 · 소독 교육 효과	171
	*이혜정 · 박영은 · 김윤하 · 백재은	
P-22	A Study on the Fatty Acid Content of Sesame Oil in Distribution in Seoul	172
	*Jae-Eun Kwak · Young-Ae Park · Sun-Ok Jung · Min-Jeong Kim · Sung-Gyu Park · In-sook Hwang · Yong-Seung Shin	
P-23	Quality Characteristics of Shine Muscat-added Korean Traditional Wines(Yakju) by Pretreatment	173
	*Hye Jin Park · Hyun-Ju Eom · Jae Eun Park · Young Hee Kwon · Ga Ram Lee · Nu Ri Gwon · Hyunman Shin	
P-24	효소처리한 초당 옥수수 속대 추출물의 이화학적 특성	174
	장다빈 · 이재준 · 이원종 · 윤아름 · 인병호 · *이경행	

P-25	수도권 지역 20대 성인의 건강기능식품 섭취 실태 조사 및 관련 광고 인식 현황 175 정수연 · 조한비 · 하수연 · †최은영
P-26	반응표면분석을 이용한 비건쿠키 레시피 개발 176 김혜민 · 배민경 · 최수연 · †최은영
P-27	수도권 지역 20대 여성의 가공식품을 통한 나트륨 섭취 실태와 영양표시 인지도 조사 177 곽문정 · 엄유민 · 이소빈 · †최은영
P-28	Rheological Properties of Plant Oil-based Gels as Solid Fat Alternatives according to Fatty Acid Composition and Different Ratios of Carnauba Wax 178 †Min Young Kim · Eunyoung Oh · Jung In Kim · Sungup Kim · Sang Woo Kim · Jeongeun Lee · Eunsoo Lee · Myoung Hee Lee
P-29	오일 담긴 간편 더덕의 저장온도 및 기간에 따른 품질 특성 179 †이효영 · 허수정 · 권혜정 · 이남길 · 박기덕 · 박소현 · 고재영
P-30	Quality Characteristics of Pork Cutlet Sauce with Rapid Black Garlic 180 †Hyun-Ju Eom · Hye Jin Park · Jae Eun Park · Hye Jeong Kang · Hyunman Shin
P-31	Quality Characteristics of Garlic Juice Containing Different Parts of Garlic Sprouts 181 †Hyun-Ju Eom · Hye Jin Park · Jae Eun Park · Hye Jeong Kang · Hyunman Shin
P-32	Quality Characteristics of Braising Sauce with Varying Garlic Content 182 †Jae Eun Park · Hyun-Ju Eom · Hye-Jin Park · Hye-Jeong Kang · Hyunman Shin
P-33	Quality Characteristics of Yak-Gochujang with Varying Garlic Content 183 †Hye-jin Park · Hyun-Ju Eom · Jae Eun Park · Hye-Jeong Kang · Hyunman Shin
P-34	충북 대표 지역특산물의 소비 촉진을 위한 아이스크림 개발 184 민동규 · 우은지 · 조연주 · 오현경 · †엄현주
P-35	청소년의 육류 대체식품(식물성 대체육, 식용곤충, 배양육)에 대한 인식과 영양지수와의 관련성 및 시판 식물성 대체육의 영양 평가 185 †이윤아 · 염보영 · 최미경
P-36	대체감미료 인식 정도와 식품 소비 경향 186 김미영 · 이규동 · 양지원 · †최은영

P-37	서울지역 남자 고등학생 영양지수와 체질량지수(BMI)에 따른 다이어트 및 당류 섭취 실태 연구	187
	최병진 · 이영수 · 김준태 · 강하늘 · 채홍민 · 전현태 · 최형준 · †최은영	
P-38	비건식품의 인증 현황과 인지도 조사	188
	박소현 · 김미주 · 김윤수 · 이윤아 · 정채연 · 홍예지 · †이수정	
P-39	푸드 업사이클링 인식도 조사 및 발전가능성 연구	189
	이소연 · 김지현 · 김하은 · 김지희 · 한주희 · 조현정 · †이수정	
P-40	학동기 대상 「식품 첨가물, 바르게 알고 먹어요!」 교육프로그램 개발 및 운영	190
	†이소현 · 이지은 · 이수정	
P-41	스마트 HACCP 도입과 인지도 조사	191
	류채연 · 박희진 · 김민정 · 유은 · 김채영 · 손영우 · †이수정	
P-42	Effect of Ramnagalacturonan-I Rich Polysaccharide Purified from Crabapple on Dextran Sulfate Sodium (DSS)- Induced Inflammatory Bowel Disease	192
	†Hyun Young Shin · Yeon Suk Kim · Ja Pyeong Koo · Eun Ji Ha · Won Bi Jeong · Kwang-Won Yu	
P-43	<i>In Vitro</i> and <i>In Vivo</i> Immunomodulation of Hot-Water Extract from <i>Centella asiatica</i> on Inflammatory Bowel Diseases (IBDs) Model	193
	†Yeon Suk Kim · Hyun Young Shin · Eun Ji Ha · Ja Pyeong Koo · Won Bi Jeong · Mi Yeun Joung · Kwang-Won Yu	
P-44	국내 특수의료용도식품 중 신장질환자용 식단형 식품의 제품상용화 및 소비자 요구부합 개발에 관한 기업 애로사항 조사-FGI 중심	194
	†임희숙 · 한희진 · 박유경	
P-45	네오아가로올리고당이 비만 전 단계 이상 성인의 체지방 감소 및 배변 지표 개선에 미치는 효과 평가 연구	195
	†김연희 · 이제현 · 김은주 · 고혜정 · 박유경	
P-46	과천지역 어린이급식소 국물음식의 염도 모니터링 및 나트륨 줄이기 교육의 효과성 검증	196
	†김은경 · 강민정	
P-47	토마토 마이크로바이옴 컨소시엄 조건에 따른 카로티노이드 유도체의 특성 변화 연구	197
	†황효정 · 송재경 · 김현웅 · 조수묵	

P-48	편의점 간편식(HMR)에 대한 20대 인식	198
	최수빈 · 주군빈 · 최선정 · 노지우 · 김다영 · 문효빈 · †백재은	
P-49	20대 대학생의 다이어트 인식 조사	199
	임다빈 · 김윤서 · 김지민 · 한윤지 · 민지원 · 김현지 · 명예진 · 박세은 · †백재은	
P-50	경기도 소재 대학생의 점심식사 실태조사	200
	이요셉 · 김진희 · 정선주 · 주승원 · 박효민 · 이서정 · †백재은	
P-51	대학생 식생활과 비거니즘에 대한 인식	201
	서윤주 · 최영은 · 손예림 · 백소흔 · 김가영 · †백재은	
P-52	Effects of Salinity on Life History Traits and Fatty Acid Binding Proteins of the Marine Rotifer <i>Brachionus plicatilis</i>	202
	†Mi-Song Hong · Min-Chul Lee	
P-53	Effects of Bisphenol A on Mono- and Diacylglycerol Acyltransferases of the Marine Rotifer <i>Brachionus</i>	203
	†Ji-Su Kim · Min-Chul Lee	
P-54	밀가루 섭취 제한에 따른 신체 변화에 대한 질적 연구	204
	김하늘 · 홍태은 · 김유진 · 권태영 · 이수민 · 강희진 · †최은영	
P-55	간이오염도(ATP) 검사와 위생점검 점수를 이용한 과천시역 일부 어린이급식소의 급식실 위생관리 평가	205
	노경희 · †강민정	
P-56	고령군 어린이급식관리지원센터의 부모 현장 참관 프로그램 만족도 조사	206
	권영주 · 최상미 · †김미옥	
P-57	Antiinflammatory Activity and Antioxidant Activity using Culture Broth Extract of <i>Pleurotus nebrodensis</i>	207
	Du-Bok Choi · †Hyun-Suk Choi	
P-58	Xanthine Oxidase Production Inhibitory Effect of Culture Broth Extract using <i>Phellinus linteus</i>	208
	Du-Bok Choi · †Hyun-Suk Choi	
P-59	α -Glucosidase Inhibitory Activity of <i>Phellinus linteus</i> Mycelium Extracts with Different Extraction Methods	209
	Du-Bok Choi · †Hyun-Suk Choi	

P-60	노인복지시설 입소자 대상 건강 증진 프로그램 개발 및 보급	210
	*이수진 · 이은주 · 허수빈 · 이수정	
P-61	고수 에탄올 추출물의 고지방식이 비만 동물모델에서의 항비만효과	211
	이락원 · *강순아	
P-62	식생활 라이프스타일에 따른 배달음식 앱 이용현황	212
	김슬기 · *김옥선	
P-63	한국 성인 가구원의 외식 지출액의 차이 분석: 2022년 식품소비행태조사 자료 이용	213
	인병호 · 김연숙 · 권혜원 · *이호진	

Health & Wellness 간편식 시장의 성장과 변화

문 정 훈

서울대학교 농경제사회학부 푸드비즈니스랩

Health & Wellness 간편식 시장의 성장과 변화

서울대학교 농경제사회학부

Food Biz Lab.

발표: 문정훈 교수

moonj@snu.ac.kr







간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 건강한 식생활에 대한 인식의 변화

• 건강과 식품에 대한 인식의 변화

- 만연했던 사이비 과학에 기반한 푸드패디즘의 극복과 함께 과학적 근거를 기반으로 한 건강기능식품에 대한 연구 개발이 진행되었음
- 최근에는 식생활에서의 건강 뿐만 아니라 사회적 가치와 지속가능성까지 고려한 H&W 푸드 라이프 스타일이 등장 확산 중임

과거

식품과 건강에 대한 비과학적 접근 (푸드패디즘, food faddism)	식품과 건강에 대한 과학적 근거 기반 접근 (건강기능식품의 등장 및 성장)	Health & Wellness 푸드 라이프스타일 (복합적 요인에 의한 소비자 관여도 향상)
→ 소비자들을 대상으로 가공식품은 나쁘고 천연식품은 건강에 좋다는 마케팅을 펼침 → 또한, 과학적 근거가 없는 효능 중심의 마케팅으로 소비자를 현혹시킴	→ 식품과 건강을 '일상 식생활'의 개념으로 받아들이기보다는, 건강기능식품 등의 섭취를 통한 '건강보조제'로써 인식함 → 건강기능식품의 효능에 대한 기대보다, 효능이 제한적이라는 인식의 확대	→ 코로나19, 다이어트와 건강에 대한 관심 및 관여도의 증가 → 이와 더불어 식생활에서의 지속가능성과 사회적 가치에 대한 소비자 인식 증가 → H&W 관련 요소가 구체적, 직관적 클레임으로 제시된 일상식에 대한 니즈 증가
건강 나빠져! 공포 마케팅  건강 좋아져! 효능 마케팅 	 건강 기능식품 식품의약품안전처	 특정 성분 강화 및 저감 영양 균형 및 특수 식단 지속 가능성

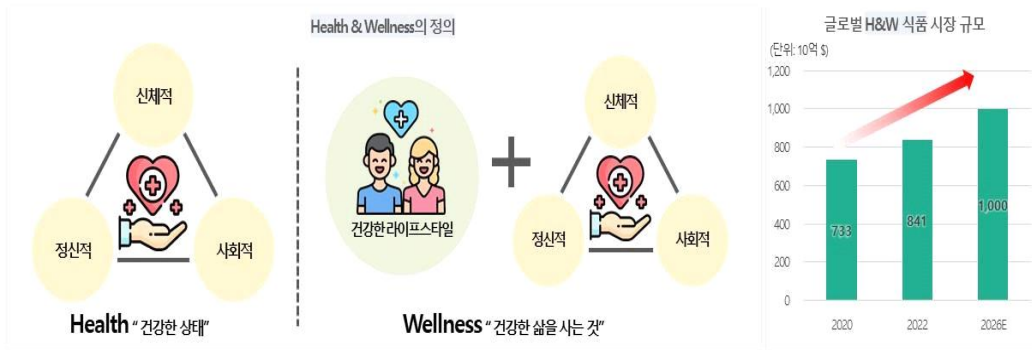
(사진출처: Food 식품안전나라)

간편식 시장의 새로운 흐름

Health & Wellness의 정의와 범위

• Health & Wellness의 정의와 범위

- Health(건강)과 Wellness(웰니스)는 종종 같은 의미로 혼용되기도 하지만, 용어의 기원과 의미가 다름
 - ✓ Health는 'state of being'이고 Wellness는 보다 포괄적이고 다차원적인 'state of living a healthy lifestyle'를 의미함 (Stoewen, 2015)
 - ✓ Health(건강): 단순히 질병이나 허약함이 없을 뿐만 아니라 신체적, 정신적, 사회적으로 완전한 well-being 상태를 의미함 (WHO, 1940)
 - ✓ Wellness(웰니스): 사람들이 더 성공적인 존재를 인식하고 선택하는 능동적 과정으로, 건강한 라이프스타일을 사는 상태를 의미함 (NWI, 1977)
- 글로벌 H&W 식품 시장은 꾸준히 성장하고 있으며, '20년 7,331억 달러에서 '26년 1조 달러까지 규모가 성장할 것으로 예측됨



간편식 시장의 새로운 흐름

H&W 식품 시장 동향

• H&W 식품 시장의 성장

- 코로나19를 겪으며 농식품 구매 시 '건강'을 중시하는 비중이 증가하며 '건강한 먹거리'에 대한 관심이 급격히 높아지고 있음
- 개인의 신체적·정신적 건강 뿐만 아니라 지속가능한 삶의 질을 달성하기 위해 건강한 라이프스타일을 추구하는 경향이 증가하고 있음
- 이에, H&W 식품 시장이 성장하고 있으며, 식품업계는 '개인 맞춤'에 주목하여 식품 및 서비스 부문을 강화하면서 시장 확대에 나서고 있음



간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 식품 시장 동향

• 맞춤형 식품의 성장

- 개인 맞춤형 식품은 정교하게 분석한 성별, 연령, 건강상태 등 개인의 특성을 토대로 제조한 식·음료·음식서비스를 의미함
- 개인 맞춤형 식품 서비스가 일상에 들어오기 시작하면서 지난해 9억 달러(약 1조 2,300억 원) 수준이었던 글로벌 맞춤형 영양식품 시장 규모는 2030년에는 35억 달러(약 4조 8,000억 원)로 300% 가까이 성장할 것으로 전망됨
- 자기중심적 소비를 이르는 '미코노미(me+economy)' 등 '나'를 중심으로 하는 소비관과 개인화 추세가 확산되고 기술적 진보와 결합되며, 식품업계에도 개인별 생애 주기와 취향, 건강 상태를 고려한 식사 및 건강기능식품 선택의 개인화 열풍이 거세지고 있음 (아시아경제, 2022)



간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 성장하는 H&W 간편식 시장

• 맞춤형 식품 시장에서 성장하고 있는 H&W 간편식

- 맞춤형 식품에 있어 일상적 식사로 섭취할 수 있는 H&W 간편식의 글로벌 시장 규모는 10조원에 달하며, 추후 계속 성장할 것으로 예측
- 팬데믹 이후 글로벌 간편식 시장은 1) 건강에 대한 관심 증가, 2) 요리 행동의 감소, 3) 함께 먹는 일상식 수요의 증가 트렌드에 맞추어 추후 다음과 같은 H&W 컨셉의 방향으로 성장할 것으로 예측 (유로모니터, 2022)

- 1) 첨가물(보존료) 프리, 배지테리언, 글루텐 프리, 올가닉 등에 대한 요구의 반영
- 2) 개별 식단(Meal plan)에 있어 필요로 하는 개별 영양 성분(단백질, 지방, 비타민 등)에 집중
- 3) 지속가능성 클레임(친환경 패키지, 저탄소)이 붙은 간편식에 대한 관심 증가
- 4) 온라인, 모바일 플랫폼을 기반으로 하여 맞춤형 된 서비스 & 딜리버리
- 5) 유명 레스토랑의 음식을 RMR로 구현하여, 적절한 가격으로 집에서 즐길 수 있도록 하는 프리미엄 간편식의 증가



클레임: 동물복지, 고단백, 균형식단, 글루텐프리



클레임: 고단백, 비건, 인공첨가물 무첨가



클레임: 탄소중립, 고단백, 글루텐프리, 무항생제

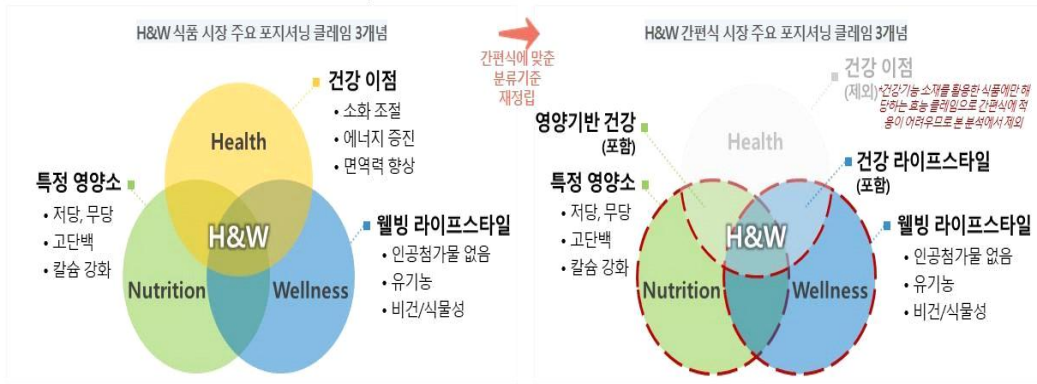


간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 주요 클레임 도출

• H&W 간편식 시장의 주요 클레임 분류체계

- Health: 신체적, 정신적, 사회적 well-being 상태를 달성하는데 도움이 되는 health benefits을 강조한 클레임 (예: 체중조절, 에너지증진 등)
- Nutrition: 신체적, 정신적, 사회적 well-being 상태를 달성하는데 도움이 되는 특정 영양소를 강조한 클레임 (예: 고단백, 저당, 저염 등)
- Wellness: 정신적/영적 well-being 그리고 환경의 개념까지 포괄한 보다 건강한 라이프스타일 추구를 위한 클레임 (예: 천연, 유기농 등)
- 건기식에만 해당하는 효능 클레임은 제외, 영양기반 건강 및 건강 라이프스타일 클레임은 포함하여 H&W 간편식 클레임 기준을 재정립

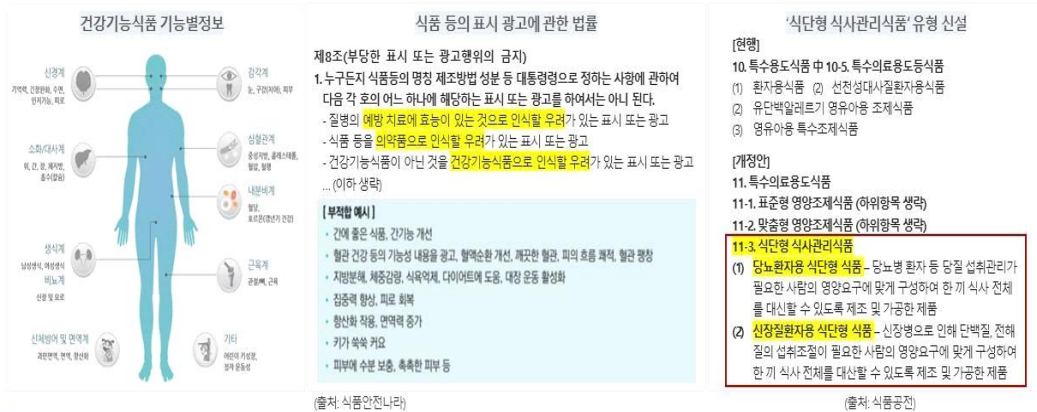


간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 주요 클레임 도출

• H&W 간편식 주요 클레임 분류체계

- 한국은 건강기능식품에 관한 법률상 대부분의 health benefit 클레임은 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분은 사용하여 제조한 식품에만 사용할 수 있도록 규제하고 있으므로, 본 챗터에서는 이러한 규제를 고려하여 2개념으로 H&W 포지셔닝 클레임을 재정립함
 - ✓ 본 챗터에서 정의하는 H&W 간편식에는 건강기능식품이 포함되지 않으므로 건기식에만 활용할 수 있는 효능 관련 클레임은 제외함
 - ✓ 특수의료용도식품 중 '식단형 식사관리식품' 유형이 신설됨에 따라 해당 유형으로 지정된 질환인 당뇨, 신장질환 관련 클레임은 범위에 포함



간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 주요 클레임 도출

• H&W 간편식에서의 주요 클레임 포지셔닝 분류

H&W 주요 클레임 포지셔닝 도출			H&W 주요 클레임 포지셔닝 도출		
Fortified 강화	단백질: Protein	고단백, 단백질 함량 높은, 단백질 ##g 이상 등	Balance 맞춤/균형	지중해식: MD, Mediterranean diet	지중해식, MD, 지중해식 영양 설계(탄5: 단2: 지3) 등
	무기질: Mineral	미네랄/무기질 강화, 칼슘 첨가, 칼슘 풍부 등		케토제닉: KD, Ketogenic diet	케토제닉, Keto, KD, 저탄고지, LCHF(Low Carb High Fat), 탄수화물<50g/day 등
	비타민: Vitamin	비타민 강화, 비타민 B6, 비타민 D 풍부 등		비건: Vegan	비건(Vegan), 채식(Vegetarian), 식물성(Plant-based), 유제품 무첨가(Dairy free) 등
Reduced 저감	식이섬유: Fiber	고식이섬유, 섬유질 첨가/함량 높음, 식이섬유 풍부 등	Natural 자연	유기농: Organic	유기농, 유기농식품, 유기농 원료 가공식품 등
	칼로리: Calories	저칼로리, 낮은 칼로리, 칼로리 조절, 칼로리 줄인 등		무농약: Pesticide free	무농약, 무농약가공식품, 무농약 원료 가공식품 등
	탄수화물: Carbohydrate	저탄수화물, 낮은 탄수화물 함량, 탄수화물을 줄인, 혈당 지수 감소, 당노케어 등		식품첨가물 없음: Clean	합성 및 인공보존료/착향료/착향료/첨가물, 유화제 무첨가, 무방부제, 무색소, 무조미료, 천연재료 활용 등
	단백질: Protein	단백질 함량 감소, 단백질 함량 조절 등	비유전자변형식품: Non-GMO	Non-GMO, GMO 무첨가, 비유전자변형식품 등	
	지방: Fat	저지방, 저콜레스테롤, 트랜스 지방/포화 지방 조절 등	Sustainability 지속가능성	친환경: Eco-friendly	저탄소, 탄소발자국을 줄인, 친환경 등
	당: Sugar	저당, 저당분, 저당질, 무당, 무첨가, 당 함량을 줄인 등		동물복지: Animal welfare	서식지/자원 보호, 동물윤리, 동물복지, 방목 등
	나트륨: Sodium (Na)	저염/사트름, 나트륨 감소, 나트륨 줄인, 염분 조절 등		패키지: Package	친환경 패키지, 100% 재활용, 생분해성 패키지 등
Substituted 대체	칼륨: Potassium (K)	저칼륨, 칼륨 함량 조절, 권장섭취량 대비 저칼륨 등			
	인: Phosphorus (P)	저인, 인 함량 조절, 권장섭취량 대비 저인 등			
	요오드: Iodine	저요오드, 요오드 조절, 권장섭취량 대비 저요오드 등			
Substituted 대체	탄수화물: Carbohydrate	탄수화물 대신, 탄수화물 대체 등			
	당: Sugar	대체당/천연감미료/대체감미료 사용, 건강한 단맛 등			
	글루텐: Gluten	글루텐 free, 글루텐 무첨가, 밀가루 대체, 밀 대신 등			

(자료: Euromonitor Insights; Euromonitor International, Lifesyles Survey, Statista estimates; Nutraceuticals World, Worldwide; 오픈서베이; Klemert & Pazienza, 2019; Kwon et al., 2020; Paoli & Bosco, 2015 등 이하생략)

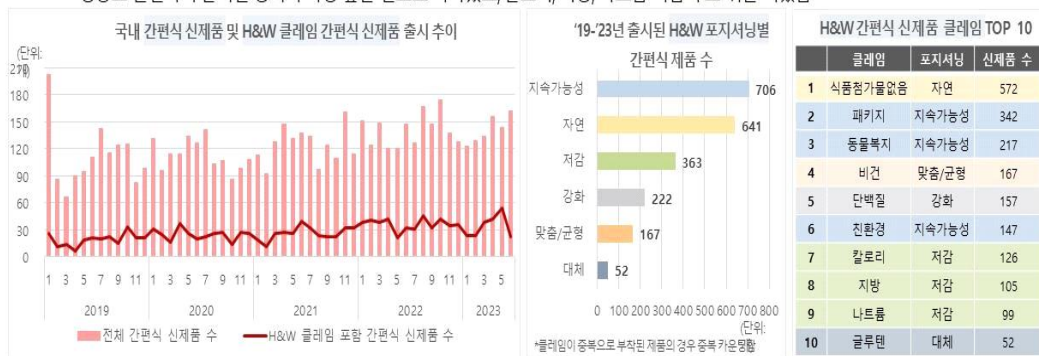


간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 신제품 유통사 출시현황

• 일반 유통사 출시 국내 H&W 간편식 신제품 경향 분석

- 민텔(Mintel)의 GNPD(Global New Product Database; 글로벌 신제품 데이터베이스)를 기반으로 H&W 간편식 신제품 분석을 실시함
 - ✓ 취급 유통사: 대형마트/하이퍼마켓, 슈퍼마켓, 편의점, 드럭스토어, 백화점, 구르메, 유기농/친환경 푸드마켓, 인터넷/통신판매
- 최근 4년('19년 1월~'23년 6월)동안 국내 유통사에서 출시된 간편식 신제품 총 6,734개에서 각 상품의 H&W 주요 클레임 포지셔닝 조사
- '자연' 포지셔닝 중 특정 첨가물 무첨가 관련 클레임이 가장 빈번하게 등장하였으며, 이어서 지속가능 패키지, 동물복지의 순으로 나타남
- 영양소 관련하여 단백질 강화가 가장 높은 빈도로 나타났고, 칼로리, 지방, 나트륨 저감이 그 뒤를 이었음

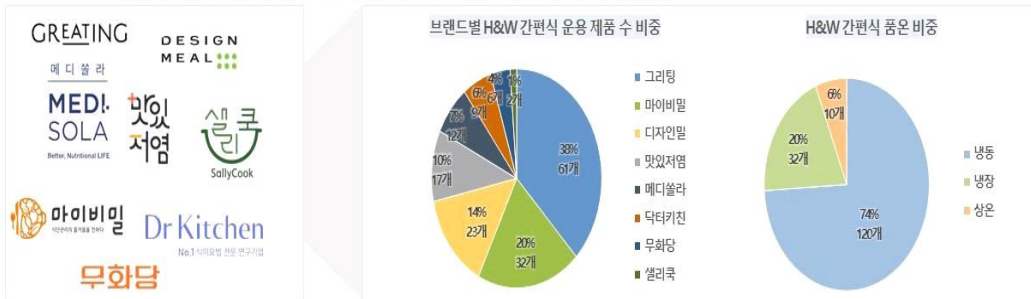


간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 자사물 운용현황

• H&W 간편식 국내 주요 플레이어의 자사물 제품 운용 현황 분석

- '21~'22년에 식단형 식사관리식품 간편식을 많이 출시한 상위 8개 브랜드의 자사물을 대상으로 하여, H&W 간편식 제품을 전수 조사함
- 식단형 식사관리식품 간편식을 출시한 브랜드의 자사물은 맞춤형 식품을 제공하는 온라인 식품 유통업체로, H&W 관련 간편식 운용이 다수 이루어지고 있음
 - ✓ 자사물: 그리팅, 디자인밀, 메디솔라, 맛있저염, 셀리쿡, 마이비밀, 닥터키친(닥키마켓), 무화당
- 제품 조사 기간은 '23년 1월 4일~1월 7일이며, 해당 기간동안 8개 브랜드 자사물에서 운용중인 H&W 클레임 간편식 155개(이하 자사물 운용 H&W 간편식)가 수집됨
 - ✓ 자사물에서 판매하는 구독형 식단은 환자식 제품으로, 분석 범위에 포함하지 않았음



간편식 시장의 새로운 흐름

✓ H&W 간편식 자사물 운용현황

• 자사물에서 운용하는 H&W 클레임 간편식 제품 클레임별 특성 분석

- 총 155개의 제품 중 클레임을 1개만 갖고 있는 제품은 73개이며, 평균 1.68개의 클레임을 포함하고 있음
- 전체 H&W 클레임 간편식 제품의 평균 가격은 6,927원, 평균 용량은 251.4g, 평균 칼로리는 350.1kcal임
- H&W 클레임 간편식 제품은 저감, 강화, 맞춤/균형 클레임 순으로 많이 포함하고 있으며, 맞춤/균형 클레임의 간편식의 경우 평균 8,013원으로 가장 높은 가격대였으며, 대체 클레임의 경우 평균 용량과 칼로리가 가장 높음
- 냉동 품종이 가장 많았으나, 지속가능성 클레임의 경우 냉장 품종의 비중이 가장 높게 나타났음

		강화	저감	대체	맞춤/균형	자연	지속가능성
간편식 제품 수		51	103	29	40	12	25
평균 가격(원)		6,117	6,436	7,500	8,013	6,450	7,116
평균 용량(g)		256.9	250.1	280.3	233.5	253.4	237.0
평균 칼로리(kcal)		370.4	334.0	376.7	367.2	375.4	309.36
품은별 제품수	냉동	46	73	26	21	6	6
	냉장	0	24	2	13	3	19
	상온	5	6	1	6	3	0

(자료: 자사물 운용 H&W 간편식)

간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 소비자 대상 H&W 간편식 클레임별 선호도 조사

• 소비자 세그먼트별 H&W 간편식 핵심 클레임 선호도 파악

- 건강한 소비자 (n=1070) vs. 건강우려 소비자 (n=320)

- ✓ **조사 내용:** 간편식에 어떠한 클레임이 붙어 있을 때 선호를 보이는지에 대한 온라인 실험과 설문조사 수행
- ✓ **조사 기간:** 2023년 1월 16일-20일 중 3일, 2월 2일 (총 4일, 오픈서베이/엠브레인)
- ✓ **조사 대상:** 전국 20-60대 남녀 1390명 중 **건강에 문제가 없는 소비자 1070명**과 지난 12개월 이내 본인 또는 동거 가족 중 식단관리를 필요로 하는 질병에 걸린 적이 있거나 현재 약물 치료를 하고 있는 **건강우려 소비자 320명**
- ✓ **조사 방법:** 간편식 예시 제품에 표시되어 있는 표시사항에 따라 제품 선호의 정도를 7점 척도로 평가



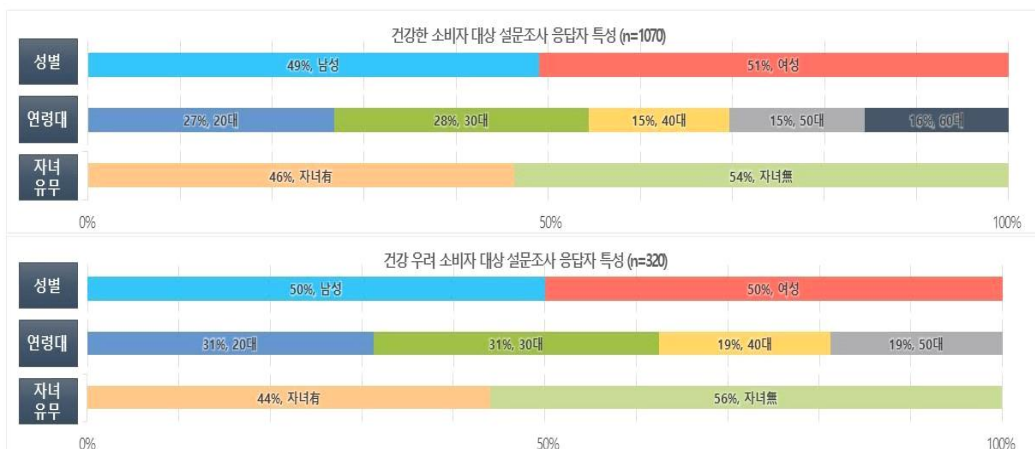
(자료: 오픈서베이, 엠브레인 설문조사)

간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 소비자 대상 H&W 간편식 클레임별 선호도 조사

• 소비자 세그먼트별 H&W 간편식 핵심 클레임 선호도 파악

- 각 연령대 내 성별 구성비를 균등하게 샘플링



(자료: 오픈서베이, 엠브레인 설문조사)

간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 건강한 소비자 대상 H&W 간편식 클레임 선호 조사

전 연령대별 선호 클레임 순위

- 건강한 20, 30대의 경우 공통적으로 **단백질, 비타민, 식이섬유** 세 가지의 영양소 강화에 대한 선호도가 강하게 나타남
- 전 연령에 걸쳐 대체로 **밸런스** 관련 클레임 (**케토제닉, 저탄고지, 저중해식, 비건**)에는 관심이 적은 편임
- 인, 요오드, 칼륨, 단백질** 등의 **저감** 역시 전 세대에 걸쳐 관심이 적음
- 대체** 클레임에 대한 선호도는 대체적으로 낮게 나타남
- 40, 50, 60대의 경우 **자연(식품첨가물 없음, 무농약)** 클레임의 구매를 선호한다고 응답

20대 전체		30대 전체		40대 전체		50대 전체		60대 전체	
1	강화: 단백질 5.53	1	강화: 단백질 5.42	1	자연: 무농약 5.47	1	자연: 식품첨가물없음 5.67	1	자연: 식품첨가물없음 5.56
2	강화: 비타민 5.38	2	강화: 식이섬유 5.34	2	자연: 식품첨가물없음 5.44	2	강화: 식이섬유 5.54	2	자연: 무농약 5.54
3	강화: 식이섬유 5.24	3	강화: 비타민 5.24	3	강화: 식이섬유 5.39	3	자연: 무농약 5.49	3	강화: 비타민 5.45
4	저감: 칼로리 5.24	4	자연: 식품첨가물없음 5.24	4	저감: 나트륨 5.38	4	강화: 비타민 5.46	4	강화: 식이섬유 5.43
5	저감: 탄수화물 5.21	5	자연: 무농약 5.23	5	저감: 당 5.31	5	자연: nonGMO 5.34	5	자연: nonGMO 5.40
6	자연: 무농약 5.19	6	저감: 당 5.22	6	자연: nonGMO 5.29	6	지속가능성: 친환경 5.34	6	지속가능성: 친환경 5.40
7	지속가능성: 친환경 5.15	7	저감: 나트륨 5.22	7	저감: 지방 5.26	7	저감: 당 5.30	7	자연: 유기농 5.38
8	자연: 유기농 5.15	8	저감: 지방 5.17	8	자연: 유기농 5.26	8	자연: 유기농 5.28	8	저감: 지방 5.31
9	저감: 당 5.14	9	지속가능성: 친환경 5.14	9	지속가능성: 친환경 5.25	9	저감: 나트륨 5.28	9	저감: 당 5.31
10	지속가능성: 패키지 5.14	10	저감: 탄수화물 5.10	10	강화: 비타민 5.23	10	저감: 지방 5.25	10	저감: 나트륨 5.29
11	자연: 식품첨가물없음 5.09	11	지속가능성: 패키지 5.09	11	강화: 단백질 5.22	11	강화: 단백질 5.25	11	강화: 단백질 5.25
12	저감: 지방 5.07	12	자연: 유기농 5.07	12	저감: 탄수화물 5.02	12	강화: 무기질 5.22	12	강화: 무기질 5.21
13	저감: 나트륨 5.05	13	저감: 칼로리 5.07	13	지속가능성: 패키지 4.99	13	저감: 탄수화물 5.19	13	저감: 탄수화물 5.11
14	지속가능성: 동물복지 4.95	14	자연: nonGMO 5.00	14	강화: 무기질 4.97	14	지속가능성: 동물복지 5.18	14	지속가능성: 패키지 5.11
15	대체: 당 4.93	15	대체: 당 4.89	15	저감: 칼로리 4.96	15	저감: 칼로리 5.09	15	저감: 칼로리 5.02
16	강화: 무기질 4.86	16	지속가능성: 동물복지 4.89	16	지속가능성: 동물복지 4.88	16	지속가능성: 패키지 5.08	16	지속가능성: 동물복지 4.96
17	자연: nonGMO 4.64	17	강화: 무기질 4.88	17	대체: 당 4.69	17	대체: 당 4.78	17	대체: 당 4.67
18	대체: 글루텐 4.63	18	대체: 글루텐 4.55	18	대체: 글루텐 4.48	18	대체: 글루텐 4.71	18	대체: 글루텐 4.61
19	대체: 탄수화물 4.55	19	대체: 탄수화물 4.46	19	대체: 탄수화물 4.44	19	대체: 탄수화물 4.61	19	대체: 탄수화물 4.54
20	밸런스: 케토제닉 4.45	20	밸런스: 케토제닉 4.33	20	밸런스: 케토제닉 4.39	20	밸런스: 케토제닉 4.54	20	밸런스: 비건 4.48
21	밸런스: 저중해식 4.24	21	밸런스: 저중해식 4.25	21	밸런스: 저중해식 4.37	21	밸런스: 저중해식 4.52	21	저감: 칼륨 4.42
22	저감: 인 3.74	22	저감: 칼륨 3.89	22	저감: 칼륨 4.10	22	밸런스: 비건 4.34	22	밸런스: 저중해식 4.41
23	저감: 요오드 3.73	23	저감: 요오드 3.71	23	밸런스: 비건 4.02	23	저감: 칼륨 4.22	23	밸런스: 케토제닉 4.28
24	밸런스: 비건 3.69	24	저감: 인 3.71	24	저감: 인 3.99	24	저감: 요오드 4.12	24	저감: 요오드 4.25
25	저감: 칼륨 3.67	25	밸런스: 비건 3.51	25	저감: 요오드 3.95	25	저감: 인 4.10	25	저감: 인 4.22
26	저감: 단백질 3.26	26	저감: 단백질 3.40	26	저감: 단백질 3.78	26	저감: 단백질 3.98	26	저감: 단백질 4.13

(자료: 오픈서베이, 엠브레인 설문조사)

*클레임별 7점 척도 응답 결과 평균값을 기준으로 비교함



간편식 시장의 새로운 흐름

✓ 소결

- 일상식으로 간편하게 소비할 수 있는 **Health & Wellness** 간편식 시장의 틈새 성장 기대
 - 소비자가 염두에 두고 있는 영양소 섭취에 대한 명확한 커뮤니케이션을 할 수 있는 클레임을 표기한 매스 커스트마이제이션 기반 H&W 간편식이 성장
 - 건강 뿐만 아니라 지속가능성 등 사회적 가치도 포함된 클레임을 표기한 H&W 간편식도 고려해야함
- 고령층, 운동 고관여층 등을 타겟한 단백질 강화 및 비타민/미네랄 강화 H&W 간편식 신제품 출시 증가
 - 단백질 강화 간편식은 신제품 출시가 빠르게 성장하고 있으며, 특정 세그먼트(고령층, 운동 고관여층)를 명확히 타겟팅하는 경향이 나타남
 - 단백질과 함께 비타민(B6), 미네랄(칼슘), 식이섬유 강화 클레임을 고려하면 고령인구증과 운동 고관여층을 모두 타겟팅 할 수 있을 것으로 사료됨
- 다양한 소재를 활용하여 칼로리 및 지방을 저감하되 영양 밸런스는 갖춘 H&W 간편식 신제품 출시 증가
 - 다양한 소재로 기존 식재료를 대체하여 칼로리는 저감하되 전반적인 영양 밸런스를 맞출 수 있는 신제품 출시가 나타나고 있음
 - 지방 저감 클레임을 강조한 제품이 다수 출시되고 있으며, 저감 클레임 내 신제품 출시 비중 또한 빠르게 증가하고 있음
- 해수산물 중심의 지속가능한 식재료 인증 클레임에 대한 관심 증가 및 지속가능 패키지를 활용한 제품의 출시 증가 추세
 - 지속가능 패키지를 활용한 제품 출시가 증가하고 있으며 FSC 등 글로벌 인증 제품의 증가 경향도 두드러짐
 - 최근 MSC 인증을 통해 지속가능한 해수산물 인증을 받은 간편식 제품의 출시가 빠르게 증가하고 있음
- 2030 남성은 단백질/비타민/식이섬유 강화, 20대 여성은 탄수화물/칼로리 저감, 40-60대는 자연 클레임에 대한 선호가 높음
 - 2030 남성은 자신의 건강 및 운동 관리와 관련성이 높은 단백질, 비타민, 식이섬유 강화 클레임에 강한 선호도를 보임
 - 20대 여성은 자신의 다이어트와 관련된 탄수화물, 칼로리 저감 클레임에 대한 선호도가 높게 나타남
 - 40-60대 또는 자녀가 있는 소비층은 자녀의 식사섭취와 영양 관리를 위한 자연 클레임과 나트륨 저감 클레임에 대한 선호도가 높음



유아 급식관리 지원체계 거버넌스 및 운영 방안 모색

김 정 현

배재대학교 식품영양학과



유아 급식관리 지원체계 거버넌스 및 운영방안 모색

김정현



Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



CONTENTS



배재대학교 식품영양학과

식품의약품안전처 대전서구 어린이급식관리지원센터

농림축산식품부 식생활교육대전네트워크 상임대표

여성가족부 대전서구가족센터 센터장

여성가족부, 고용노동부 대전광역세일센터 센터장

1. INTRODUCTION

2. CONTENTS

CONTENTS 1 '유아 급식관리' 지원체계의 중요성

CONTENTS 2 '유아 급식관리' 지원체계 거버넌스의 필요성

CONTENTS 3 '유아 급식관리' 지원체계 거버넌스 및 운영방안 모색

3. CONCLUSION

뉴노멀 시대~! 건강하고 행복한 유아를 위한 맞춤형 급식관리지원체계~!



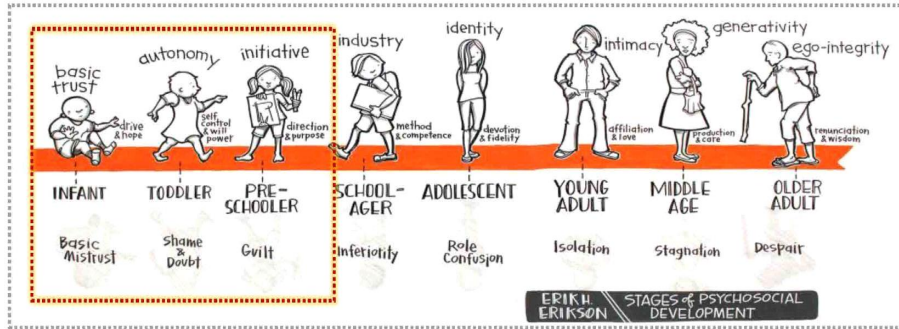
Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



INTRODUCTION

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

유아 급식 관리 지원 중요하다! 필요하다!



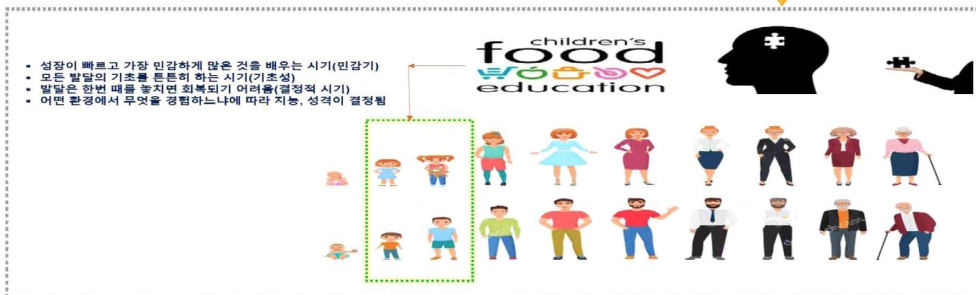
Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



INTRODUCTION

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

★ 급식관리의 GOLDEN TIME



What Is The Critical Period Hypothesis?

Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



유아 급식관리 지원체계의 중요성

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

유아 급식관리의 의미와 가치

- 인간의 가장 기본적인 생활양식
- 심신의 건강 유지, 질병 예방, 성장기 조화로운 성장 발달 도모

Can We Be Happy Without Food?

유아기는 신체의 성장과 인지 및 정서적 발달이 꾸준히 이루어지는 시기로써 성장발달에 필요한 충분한 영양공급이 매우 중요하며 이 시기에는 식습관 및 식태도의 형성이 시작된다.

올바르게 형성된 식습관은 유아의 건강한 식생활을 유도하고, 신체적 성장과 발달뿐만 아니라 정서적 안정성과 활동성, 사회성 및 책임감에도 영향을 미치며, 나아가 이후의 성장과 발달에도 매우 중요한 것으로 알려져 있다.

특히, 한번 형성된 식습관은 쉽게 변하지 않고 생애 후반기의 건강문제와 밀접한 관련을 가진다.



유아 급식관리 지원체계의 중요성

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

유아의 까다로운 식습관 ... 학자들마다 다양하게 정의

유아의 까다로운 식습관과 영양상태와의 관계



- 유아가 성장과 발육 및 건강유지에 필요한 식품이나 음식을 자주 거부하는 경우로 정의
- 생후 4개월에서 24개월 된 영유아의 섭식 연구에서 자녀가 한두 가지 식품만 먹거나 새로운 식품을 수용하지 않고 채소를 기피하는 등 특정 식품에 대한 강한 기호성을 보이는 경우라고 제시
- 그 외에도 식사시간이 길거나, 새로운 식품을 거부하거나, 충분히 먹지 않거나 음식을 자주 골라서 먹는 행동 등을 까다로운 식습관으로 정의
- 유아의 까다로운 식습관을 식사의 양과 질적인 측면에서 식사량이 적은 것과 식사의 다양성 부족으로 나타냈는데, 식사의 다양성 부족은 새로운 식품에 대한 거부와 특정식품군에 대한 거부로 구분
- 까다로운 식습관을 갖고 있는 유아의 경우 전체적인 식품섭취량이 감소하거나 섭취 식품의 다양성 부족 → 에너지 섭취량의 감소, 과일과 야채 섭취 부족, 비타민과 무기질 부족, 전곡류와 식이섬유 부족 등 보고 → 결국 이러한 영양섭취 부족은 저체중이나 성장 부족에 영향을 주게 됨.

• Stein JF, Yoon JH, Kim K, Paik HY. Association between picky eating behaviors and growth in preschool children. *J Nutr Health* 2013; 40(7): 418-420.
 • Jacobs C, Schmidt G, Apsey WG. Is picky eating an eating disorder? *Int J Eat Disord* 2000; 24(17): 620-624.
 • Canuth BR, Ziegler PA, Gordon A, Dar S. Prevalence of picky eaters among infants and toddlers and their caregivers' decisions about offering a new food. *J Am Diet Assoc* 2004; 104(S1):S57-S64.
 • Teau ML, Santaria YD, Leblay SA, Christoffel KK. Infant and toddler feeding patterns and problems: Normative data and a new direction. *J Dev Behav Pediatr* 1996; 17(3): 149-153.
 • Iain CG, Hoult SG. Maternal feeding practices associated with food neophobia. *Appetite* 2012; 59(2): 453-457.
 • Fergusson L, Cohen P. Early childhood eating behaviors and adolescent eating disorders. *J Am Acad Child Adolesc Psychiatry* 1990; 29(1): 112-117.





유아 급식관리 지원체계의 거버넌스

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

(학교급식 대상)

모든 국·공립유치원과 원아 수 50명 이상의 사립유치원

(영양교사 배치)

급식시설을 갖춘 국·공립 유치원과 원아 수 100명 이상 사립 유치원에는 영양교사 1명 배치



학교급식법 제7조(영양교사의 배치 등), 교육부 국민 서비스포털



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계

유아급식 안전관리 대책

- 100명 미만 소규모 사립유치원 급식관리 지원
 - 지도·감독 권한이 있는 교육(지원)청 영양사 전담인력 배치(교육부)
 - 영양사가 없는 어린이 급식시설 지원 어린이급식관리지원센터 신설 영양사 추가 확보(복지부·식약처)
- 50인 미만의 유치원·어린이집 보손식 보관 의무화(교육부·복지부)
 - 보손식 보관의무를 위반할 경우, 처벌 강화(식약처)



- 교육(지원)청 주관 연 2회 이상 전수 점검, 이 중 1회는 식약처와 합동 점검(교육부)
- 어린이집의 경우, 연 1회 식약처·복지부·지자체 합동 점검하고, 수시 감독 확대(복지부)
- 식중독 표준 업무 지침 개선(식약처)
- 교육부·복지부·식약처·질병관리본부 협업체계 구축
 - 식중독 등의 사고가 재발하지 않도록 협업을 강화



영학원교육 ... 교육부 2020년 09월호



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스

‘유아 급식관리’ 를 위한 맞춤형 지원체계 거버넌스

유아 급식관리 지원체계 거버넌스



- 소규모 사립유치원 급식관리 지원
- 유아 급식관리 협력체계 구축 지원
- 유아 급식관리 운영 지원
- 학교급식법 등 규정을 준수한 합동 지원 방안
- 교육자료 연구·개발 및 효율적 운영

→ 유아 급식관리 지원체계 발전을 위한 상호 협력과 노력

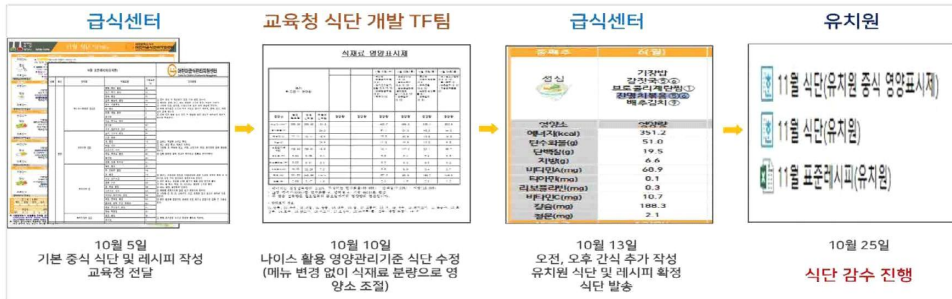


유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

‘유아 급식관리’ 를 위한 맞춤형 지원체계 운영방안

① 소규모 사립유치원 대상 중식 식단 및 표준 레시피 지원

- 2023년 9월 식단부터 영양관리 기준량 표시 식단 제공
- 11월 식단 작성 및 배포 과정





유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

‘유아 급식관리’ 를 위한 맞춤형 지원체계 운영방안

① 소규모 사립유치원 대상 중식 식단 및 표준 레시피 지원

- 기존 유치원 식단과 사업 실시 후 배포 식단 차이

<기존 유치원 식단>

<유치원 급식 협력체계구축 지원사업 실시 후 유치원 식단>

- 오전 간식, 중식, 오후 간식 통합 식단 제공
- 열량(kcal), 단백질량(g)만 표기

- 중식 식단에 대한 '학교급식법'의 영양관리 기준에 따른 에너지 외 9개 영양소 표시 식단 제공
- 기존과 같은 오전 간식, 중식, 오후 간식 통합 식단 제공

대전시교육청, 대전서구어린이급식관리지원센터, 2023

Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

‘유아 급식관리’ 를 위한 맞춤형 지원체계 운영방안

② 급식 운영·관리 합동 맞춤형 컨설팅 지원

- 영양사가 없는 100인 미만 어린이급식소를 대상으로 위생·안전, 영양 등 통합적 맞춤형 컨설팅 지원
- 어린이급식관리지원센터와 교육청의 유치원 지원 및 점검 현황

<어린이급식관리지원센터 지원>

[순회방문지도]- 연 6회 또는 8회
등급별 차등 지원
열매등급: 연 6회(위생-안전 4회, 영양 2회)
새싹등급: 연 8회(위생-안전 6회, 영양 2회)

<교육청 점검>

[점검 및 운영평가]- 연 3회 또는 4회
:운영평가: 연 1회 정기점검: 연 2회
(상반기 자체점검, 하반기 전체현장점검)
합동점검: 연 1회 (기관에 따라 상이)

대전시교육청, 대전서구어린이급식관리지원센터, 2023

Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계 운영방안

② 급식 운영·관리 합동 맞춤형 컨설팅 지원

- 관내 관리 대상 유치원 24개소 중 12개소 합동 컨설팅 진행중(2023. 10월~12월)
- 어린이급식관리지원센터 담당 영양사 + 교육청 컨설팅단 영양교사 2인 1조 합동 컨설팅 실시
- 기관별 주요 지원 및 점검 내용이 유사하나, 상세 내용은 상이하게 제시

<어린이급식관리지원센터 주요 지원 내용>

항목	내용
위생·안전	- 시설 등 환경관리(조리실 정결관리, 환기 및 소독기 시설 설치 여부 등)
	- 개인위생관리(건강진단결과서, 위생복장, 손 세척 방법 및 세정제 구비 등)
	- 식재료 위생관리(무허가 및 무표시 식품 사용 여부, 식재료 유통기한 관리, 원산지 표시 등)
	- 작업위생관리(조리기구 및 식기 소독, 칼·도마·고무장갑 구분사용 여부, 배식 관리 등)
	- 보관관리(식품 보관 보존 및 보관기준 적합 여부 등)
영양	- 기타급식운영관리(보존식 관리, 시설 소독 여부 등)
	- 식단관리(영양사 작성 식단 사용, 게시 및 제공 관리 등)
	- 급식제공관리(식품 알레르기 대체식품 제공 여부 등)
	- 조리관리(국 권장 염도 인식도(열도계 활용) 등)
	- 배식 및 기타영양관리(적정 배식량 등)

<교육청 주요 점검 내용>

영역	내용
운영·영양관리	- 급식 운영 계획, 식재료 품질관리 기준 및 관리 - 영양관리(식단 작성 및 관리, 식중독예방, 영양교육 등)
위생 및 원산지 관리	- 개인위생, 식재료 위생, 공정관리, 환경관리 - 시설·설비관리 - 식중독 의심환자 발생 시 대처요령 - 원산지 관리(축산물, 수산물 등) ※ 방사능검사 성적서 등
문서 관리	- 식단표, 가정통신문 게시 및 보관 - 개인건강원진 결과 보관 - 기타 급식관련 서류 작성 및 보관 등

대전시교육청, 대전서구어린이급식관리지원센터, 2023

Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

'유아 급식관리' 를 위한 맞춤형 지원체계 운영방안

② 급식 운영·관리 합동 맞춤형 컨설팅 지원

- 체크리스트 항목별 차이 예시

• 식단관리

어린이급식관리지원센터: 영양사(면허 소지자)가 작성한 식단을 그대로 사용
교육청: 나트륨, 당류 저감화 계획 수립·이행, 튀김류 주 2회 이하(중식)제공

- 교육청 지도 내용이나 어린이급식관리지원센터에서는 지원하지 않는 내용

- 영양관리 기준, 운영위원회 심의 자료, 식품비 사용 비율,
- 식중독 비상대책반, 급식종사자 대체 인력풀, 식생활지도 계획수립, 소통창구 운영, 시설설비 유지비 예산 확보 등

【운영평가 영역 중점 관선팀】

영역	컨설팅 중점 지원 내용													
영양관리기준	• 영양관리기준 준수 여부(나트륨, 당류, 튀김) 관리 (영양·식품·안전) (영양 47~51, 식품 13~17)													
학교급식영양관리기준(제5조 1항)	• 학교급식영양관리기준 준수 여부													
대상	영양 (100kcal)	단백질 (10g)	지방산 (10g)	탄수화물 (10g)	염분 (10g)	당류 (10g)	나트륨 (10g)	콜레스테롤 (10g)	지방산 (10g)	탄수화물 (10g)	염분 (10g)	당류 (10g)	나트륨 (10g)	콜레스테롤 (10g)
표준	71	88	88	0.12	0.15	0.17	10.0	12.8	142	170	1.5	2.0		
운영평가 심의 자료	• 운영계획서 수립 후 정기적으로 검토/수정/관리(영양, 영양) 등 운영계획서(영양)에 주요 내용 등(소식지, 교육자료 등) 포함 시(영양·식품·안전) 운영계획서 작성은 있음													
식중독 예방대책	• 식중독 예방대책 수립, 운영평가 운영 평가, 학교급식 운영(영양)관리(영양) 등 운영계획서(영양)에 주요 내용 등(소식지, 교육자료 등) 포함 시(영양·식품·안전) 운영계획서 작성은 있음													
급식종사자재교육	• 급식종사자재교육 실시 여부 및 운영(영양)관리(영양) 등 운영계획서(영양)에 주요 내용 등(소식지, 교육자료 등) 포함 시(영양·식품·안전) 운영계획서 작성은 있음													
영양관리도 계획 수립	• 영양관리도 및 영양·식품·안전 계획 수립 교육운영계획서 반영하여 이행													
소통창구운영	• 운영평가 담당 직원(영양)관리(영양) 등 운영계획서(영양)에 주요 내용 등(소식지, 교육자료 등) 포함 시(영양·식품·안전) 운영계획서 작성은 있음													
급식종사자재교육	• 급식종사자재교육 실시 여부 및 운영(영양)관리(영양) 등 운영계획서(영양)에 주요 내용 등(소식지, 교육자료 등) 포함 시(영양·식품·안전) 운영계획서 작성은 있음													

대전시교육청, 대전서구어린이급식관리지원센터, 2023

Jung-Hyun Kim, PaiChai University, Korea



유아 급식관리 지원체계의 거버넌스 및 운영 방안

‘유아 급식관리’ 지원체계 운영방안 .. 현장 적합성

현장 적합성 분석

현장적용의 문제점, 개선방안, 유용성, 지속성, 수월성, 일반화 가능성 등 분석

- 영양기준량표시식단제공으로

「학교급식법」및 영양관리기준 준수는 확보가능

협력과 신뢰의 의미를 담고

→ 인력과 예산이 확보 필요함.

→ 지속적 협업 필요



다양한 자원을 활용
유아 급식관리 지원을 위한 방안 도출 및 현장화



CONCLUSION



건강하고 행복한 유아를 위한 맞춤형 급식관리지원체계~!



사회복지급식지원 정책방향

이 해 은

식품의약품안전처 식생활영양안전정책과

사회복지급식지원 정책방향

2023. 11. 10.(금)

목 차

1. 어린이급식관리지원센터의 성과
2. 사회복지급식관리지원센터의 도입
 - (1) 도입배경 및 추진경과
 - (2) 주요 사업내용
 - (3) 향후계획

I

어린이급식관리지원센터의 성과

어린이급식관리지원센터 추진경과



'07~'08

- 어린이 먹을거리 안전 종합대책 수립발표
- 어린이급식관리지원센터 운영 근거 마련

'10~'12



- ('10) 어린이센터 시범운영 실시
- 지원대상 : **현원 50명 이상** 어린이집, 유치원 등 집단급식소
- ('11~'12) 어린이센터 운영 개시



'14~'16

- ('14) 중앙센터 운영 근거마련 (제21조제2항)
- ('16) **중앙센터** 설립 (2월)
- 가정어린이집 우선 지원

'21~'23



- **센터 설치 의무** 및 **소규모급식소 센터등록의무**
 - 어린이 식생활특별법 일부 개정('21.12.29)
- ('23) 전국 236개소 어린이 센터 설치운영
 - 등록대상 급식소 100% 지원

어린이급식관리지원센터 운영현황



'23년 9월 기준



228개 지자체에
236개 센터 설치·운영 중



소규모 어린이급식소
35,605개소 지원



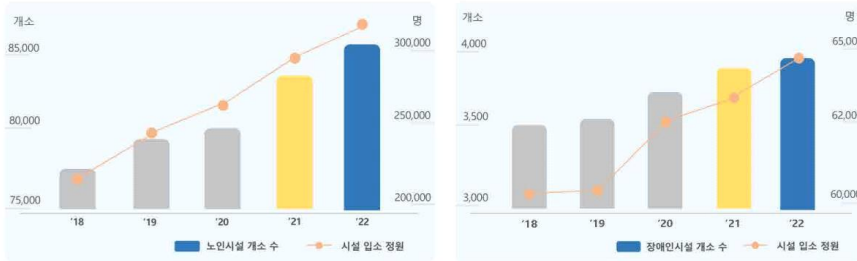
소규모 급식소 내 어린이
104만명 지원

II

사회복지급식관리지원센터의 도입

사회복지급식관리지원센터 도입배경

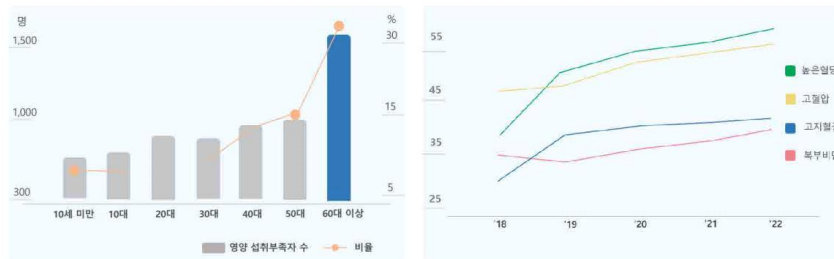
고령화, 사회복지 서비스 지원 확대로 소규모 사회복지시설 증가



- 우리나라 '17년 고령사회에 도달, '25년 부터는 총인구의 20%가 노인인 초고령사회로 진입 예정
- 고령화후세(% 통계청) : ('23) 18.4% → ('25) 20.6% → ('30) 25.5% → ('60) 43.8%
- 요양보험제도 등 사회적 돌봄 확대로 노인·장애인 등 사회복지시설이 큰폭으로 증가, 이중 대부분은 영세·소규모 시설에 해당

사회복지급식관리지원센터 도입배경

노인·장애인은 세심한 영양관리가 필요한 계층



- 노인** 생리적 기능 저하, 활동량 감소, 만성질환 등으로 60대 이상의 35.7%가 영양섭취 부족 상태
*노인 사망원인 1위는 식행태와 밀접한 관련있는 심혈관계질환(국민건강통계 '21)
- 장애인** 식품섭취 어려움, 약물-영양소의 상호작용, 대사장애, 성장패턴의 장애 등으로 영양적으로 취약

사회복지급식관리지원센터 도입배경

고령화, 사회적 돌봄서비스 확대 등으로 소규모 사회복지시설 증가와 함께 **급식안전 이슈** 지속적 발생



[사실] 부실급식, 건강 위협받는 노인들 [취재후] 요양병원 식사 관리 부실...치료 아닌 장사했나
 "노인 복지시설 10곳 중 8곳, 영양사 없는 관리 사각지대"
 '양심 불량' 사회복지시설 무더기 적발...불량 식재료 수두룩 보는 MBC] 먹다 남은 것까지 갈아 넣고..."개밥도 이렇게 안 준다"
 원산지 속이거나 유통기한 지난 음식을...노인요양시설 13곳 적발...노인복지시설 급식소 80% 영양사 부재...의무직을 사각지대 속 식중독·영양부실 노출
 어르신, 아이들 먹을 건데...불량 식재료 사회복지시설 수두룩 난 식재료 사용

취약계층의 건강한 식생활 환경조성을 위한 **급식관리 원칙**을 정하고,
먹거리 복지 실현의 토대를 마련하는 **중장기적 전략**필요

사회복지시설 현황

구분	총계	주거복지	의료복지	여가복지	재가노년복지	장애인복지
전체 사회복지시설	82,227	337	5,810	68,823	3,120	3,911
전체 급식시설	12,010	268	5,810	343	2,686	2,899
영양사 없는 급식시설	8,280	191	3,985	33	2,040	2,027

(주거) 양로시설, 노인공동생활가정, 노인복지주택 (의료) 노인요양시설, 노인요양공동생활가정 (여가) 노인복지관, 경로당 (재가) 주야간보호서비스, 단기보호서비스, 단기보호시설 (장애인복지) 거주시설, 지역사회개발시설

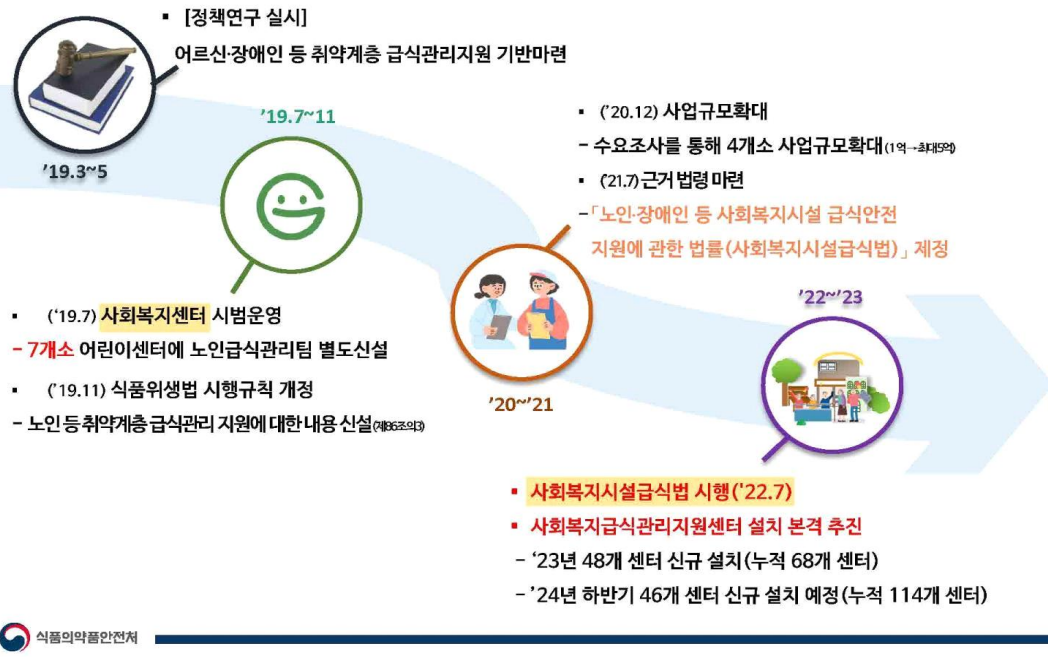


전체 급식시설 중 **68.9%**가 영양사 없음

	시설규모	집단급식소 관리	영양사 고용	
			의무	지원
노인·장애인 등 급식소 * 임로사살·요양시설 등	50인 ↑	○	○	×
	49인 ↓	×	×	× (지원 없음)

사각지대

사회복지급식관리지원센터 추진경과



사회복지시설급식법 제정

「 노인·장애인 등 사회복지시설 급식안전 지원에 관한 법률 」

총 칙				사회복지시설급식법 제정
제1조 (목적)	제2조 (정의)	제3조 (국가 등 책무)	제4조 (법률관계)	- 사회복지급식관리지원센터 설치 및 사회복지시설의 급식 관리 근거 마련
사회복지급식관리지원센터 설치·운영				제5조 (설치·운영)
제5조 (사회복지센터 설치·운영)	제6조 (중앙사회복지센터 설치·운영)	제7조 (센터 감독·지도)		- 시·군·구청장은 급식안전관리를 위해 사회복지급식관리지원센터를 설치·운영 할 수 있다. (* 어린이급식관리지원센터와 공동운영)
사회복지급식소 등록·지원		보 칙		제9조 (급식소 등록)
제8조 (실태조사)	제9조 (사회복지급식소의 등록)	제10조 (권한의 위임)		- 사회복지급식관리지원센터에 등록하여 급식의 위생 및 영양관리에 관한 지원을 받을 수 있다.

새정부 국정과제

건강한 급식을 먹을 권리가 국정과제로 선정·본격 추진



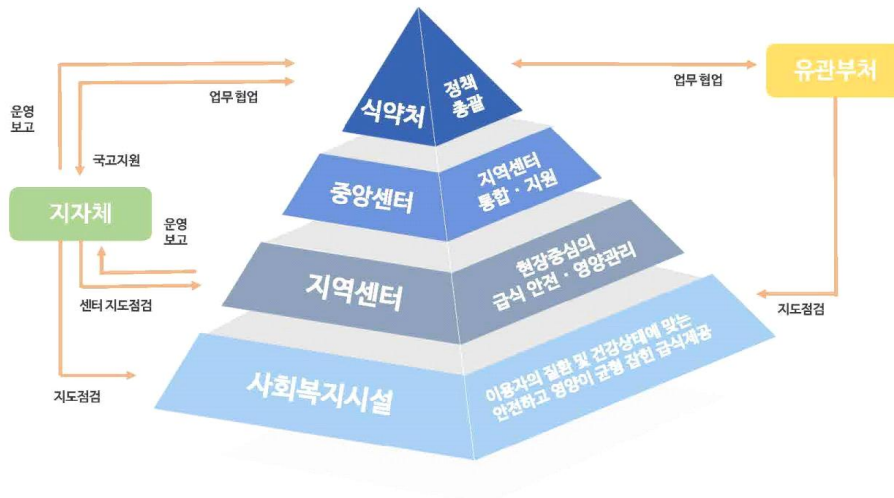
110대 국정과제 중 68. 안심먹거리, 건강한 생활환경

(과제목표) 새로운 일상의 먹거리 안전망 확충과 건강위해요인 통합 관리로 안전 사각지대 해소, 국가 식생활 관리체계 구축으로 모두가 건강한 삶을 향유

(주요내용) “먹거리 안전권” 생산부터 소비까지 새로운 위해요인 관리강화
 “식생활 건강권” 매일먹는 급식, 개인상태별 건강식까지 국가관리 확대

(기대효과) 먹거리 불안 없이, 먹으면서 더 건강해지는 국민의 먹거리 기본권 보장

사회복지급식관리지원센터 추진체계



운영현황



'23년 9월 기준



65개 시군구에
65개센터 설치·운영 중



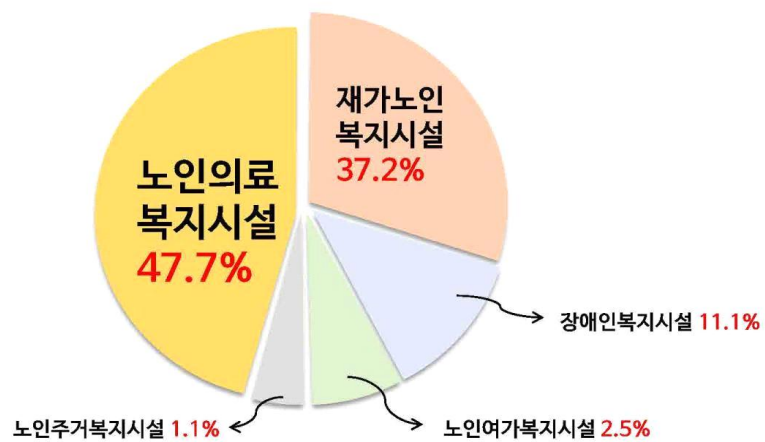
소규모 노인·장애인 급식소
1,474개소 지원



소규모 급식소 내 노인·장애인
32,682명 지원

사회복지시설 현황

소규모 노인·장애인급식소 1,474개소 / 32,682명 지원



주요 서비스 : ① 식습관 분석 및 맞춤 식단 제공

입소 어르신 영양관리 카드

2023년 입소 어르신 영양관리 카드

구분	성명	성별	연령	신체상태	질환	음식취향	특이사항
1	김영희	여	75	정상	고혈압	일반	
2	이영희	여	78	정상	고혈압	일반	
3	박영희	여	80	정상	고혈압	일반	
4	최영희	여	82	정상	고혈압	일반	
5	정영희	여	85	정상	고혈압	일반	
6	조영희	여	88	정상	고혈압	일반	
7	한영희	여	90	정상	고혈압	일반	
8	김영희	여	92	정상	고혈압	일반	
9	이영희	여	95	정상	고혈압	일반	
10	박영희	여	98	정상	고혈압	일반	

맞춤형 식단 제공을 위한 영양관리카드 운영

- 음식 기호도, 기저질환(고혈압 등), 건강상태를 파악하고 급식 제공방법(일반식, 다점식 등) 및 식단에 반영
- 지역센터에서 주기적으로 기록, 관리

8월 1주 식단표

8월 1주 식단표

표준형 저염식(고혈압식)

월 1회 이상 식단 제공

- 식단종류 : 표준형, 저염식(고혈압식), 당뇨식 식단 등
- 일반식, 특수식, 대체식 등 다양한 구성
- 조리안내서, 식단 안내문 등 제공
- 센터 전문인력이 식단 수정 감수

주요 서비스 : ② 대상별 교육 프로그램 운영



시설장 교육



조리원 교육



요양보호사 교육



입소자 교육

- ✓ 급식시설 입소자, 종사자 등 대상으로 맞춤형 교육프로그램 지원
- ✓ 염도관리, 질환별 조리방법, 건강상태에 맞는 식사제공 방법 등

주요 서비스 : ③ 위생·영양관리 방문지도



영양관리 순회방문지도

위생안전관리 순회방문지도

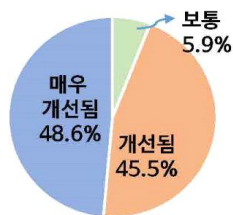
- ✔ 급식시설의 위생안전 및 영양관리를 위해 **정기적인 순회방문 지원**
- ✔ 영양관리 : 급식의 적정 배식량, 염도관리, 식단 정보 제공 등
 위생안전관리 : 개인위생지도, 급식소 시설 설비의 환경 및 조리공정관리 등



식품의약품안전처

사업결과 : 만족도

2022년 등록시설 종사자 대상 만족도 조사결과 **종합만족도 91.6점**



지원 후 위생개선정도



향후 센터 지원받을 의향

- **지원 받고 싶은 이유**
: 급식시설 위생관리 개선
시설 종사자의 위생, 영양 지식 향상
- **지원 받고 싶지 않은 이유**
: 자체적으로 관리 능력 충분함 등



식품의약품안전처

향후계획

사회복지 급식지원 기반 지속 확대

- ✓ 모든 지자체에 **사회복지급식관리지원센터의 설치 및 급식지원 체계화**
→ ('22) 20개소 → ('23) 68 → ('24) 114 → ('25) 170 → ('26) 모든 지자체
- ✓ 재가 독거 노인, 장애인 활동지원 사업 연계 식생활 복지 지원 확대('26~)



향후계획

급식관리지원센터 지원 서비스 전문성 강화

- ✓ 중앙급식관리지원센터 내 간호사, 임상영양사 등 전문 인력으로 구성된 **사회복지급식 전담팀**을 통해 **지역센터 전문성 강화**
- ✓ 질환 등을 고려한 노인 장애인 맞춤형 식단 개발 보급 중
→ 노인급식지침서('22.10), 급식 위생영양 체크리스트해설서('23.2), 영양상담매뉴얼('23.11), 장애인급식지침서('23.12) 등 급식지원기반 마련
- ✓ 급식소별 전담 영양사 관리제 시범 도입 운영 중
→ 지역센터 전담 영양사가 1년간 급식소를 전담하여 이력 및 급식소 수준별 관리 실시

