

버터 소비행태에 대한 시장 조사

송민유¹ · 서동균¹ · 천동원¹ · 손지용¹ · 박원서¹ · 유자연¹ · 함준상^{1*}

¹농촌진흥청 국립축산과학원

초록

본 조사에서는 버터에 대한 소비자 인식과 소비 행태를 세부적으로 파악하여, 버터의 소비 활성화 방안을 위해 만 25세 여성을 대상으로 설문 조사를 실시하였다. 버터의 주 1회 섭취비율은 20.1%로 다른 유제품에 비해 낮게 나타났다. 주로 버터는 빵에 발라 먹는 경우가 53.4%로 가장 높았으며, 요리에 활용하는 경우는 46.2%로 나타났다. 자녀 연령이 높은 층의 가구는 주로 빵에 발라 먹는 경우에서 높았으며, 요리에 활용하는 경우에는 미취학자녀가 있는 가구에서 높게 나타났다. 버터 구입 시 가장 중요한 고려 사항은 맛과 가격이었다. 가정에서 버터가 없는 경우에는 대부분 다양한 대용품(올리브유)을 활용하였으며, 그 중에서도 올리브유는 32.6%로 가장 많이 사용하였으며, 버터 외에는 사용 안하는 비율은 21.4%로 나타났다. 주 1회 이상 버터 취식률은 약 20%로 다른 유제품에 비해 섭취 빈도가 낮으며 주로 성인이 취식하는 경향을 보였다. 이러한 결과로 볼 때, 소비자들의 버터에 대한 긍정적인 이미지 형성과 관심이 높아진다면 버터 소비량이 확대될 것으로 보인다.

1 서론

축산물 가공기준 및 성분규격에 의하면, 버터는 유가공품의 하나이다. 버터는 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하고 교반하여 연압 등 가공한 것을 말하며, 버터, 가공버터, 버터오일로 분류된다(식약처, 2014). 버터는 현재 수입산의 비중이 높고, 국내 생산량은 많지 않은 상황이다. 국내 생산량에 비해 소비량이 많으며, 이는 국내에서 소비되는 버터의 상당량이 수입산이라는 것을 의미한다. 우리나라 버터 소비량은 2007년 8,124 톤이었던 버터 소비량은 2014년 9,185 톤으로 13.1% 증가하는 경향을 보여준다. 2012년 10,446 톤까지 늘어났다가 2013년 7,951 톤으로 일시적으로 감소한 적이 있었는데, 이는 2010년 말 규제역으로 2012년까지 무관세로 들어왔던 버터의 수입 재고량 소진에 집중했기 때문이다. 하지만 이후 2014년부터 버터 국내 생산량이 증가하며 소비량이 다시 증가하는 추세이다(낙농진흥회, 2014). 최근에는 버터에 웰빙트렌드가 접목되면서, 염분을 뺀 무염버터 제품이 증가하고, 식물성 버터, 발효버터와 같은 제품이 확대되고 있다. 또한, 전세계 소비자들의 건강에 대한 관심이 높아지면서 버터에 비타민, 오메가3 등이 함유된 제품이 출시되고 있으며, 항생제 및 방부제 등을 사용하지 않은 유기농 제품도 등장하고 있어 버터의 시장규모가 커지고 있다(Datamonitor Consumer, 2014). 따라서 본 연구에서는 버터의 소비실태와 향후 소비 전망, 버터 대용품 등을 조사하여 우리나라 버터 산업 발전 방안을 마련하고자 하였다.

2 결과

Table 1. Intake ratio of butter more than once in a week

단위 : %	전 체	거주지*			소득*			가족주기 * (첫째자녀 나이 기준)				
		수도권	특 광역시	중소 도시	300만원 미만	300~500만원	501만원 이상	미혼	신혼 부부	미취학 이아 자녀	초중고 자녀	대학생 이상 자녀
사 례 수	742	322	230	190	183	311	248	79	143	81	211	228
버터	20.1	31.4	10.0	13.2	11.5	18.0	29.0	8.9	11.9	19.8	25.6	24.1

Table 2. Intake behaviors of butter by group

단위 : %	전 체	거주지			소득			가족주기 (첫째자녀 나이 기준)				
		수도권	특 광역시	중소 도시	300만원 미만	300~500만원	501만원 이상	미혼	신혼 부부	미취학 이아 자녀	초중고 자녀	대학생 이상 자녀
사 례 수	742	322	230	190	183	311	248	79	143	81	211	228
빵에 발라 먹는다	53.4	61.2	45.2	50.0	49.2	46.0	65.7	50.6	51.0	39.5	55.5	58.8
요리에 활용	46.2	58.4	37.0	36.8	33.9	47.9	53.2	31.6	43.4	61.7	45.0	48.7
빵을 만들 때 사용	9.6	13.7	8.7	3.7	9.3	7.4	12.5	5.1	4.9	12.3	11.8	11.0
과자를 만들 때 사용	4.4	7.1	1.3	3.7	2.7	3.9	6.5	2.5	2.1	0.0	6.2	6.6

(n742, 단위: %)

(n742, 단위: %, 복수응답)

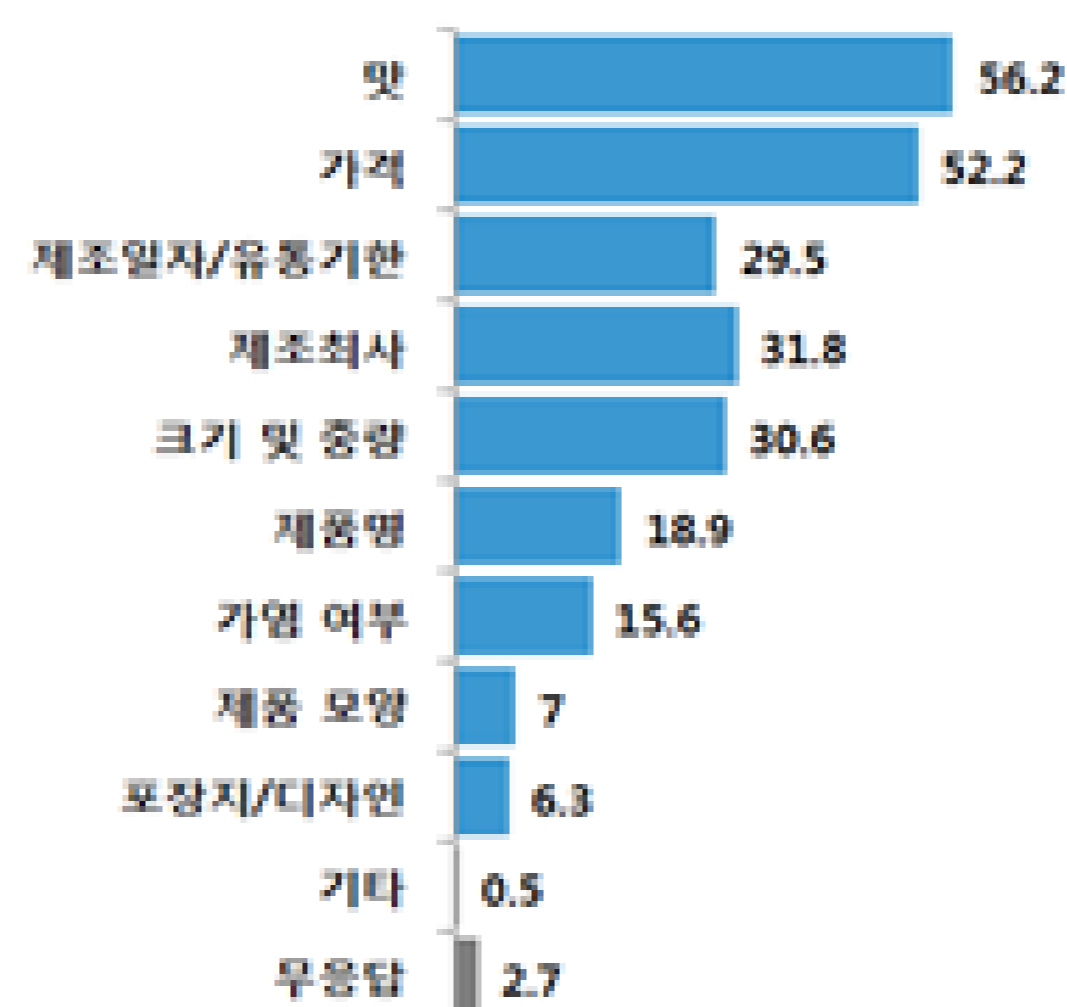


Figure 1. Considerable factors when purchasing butter

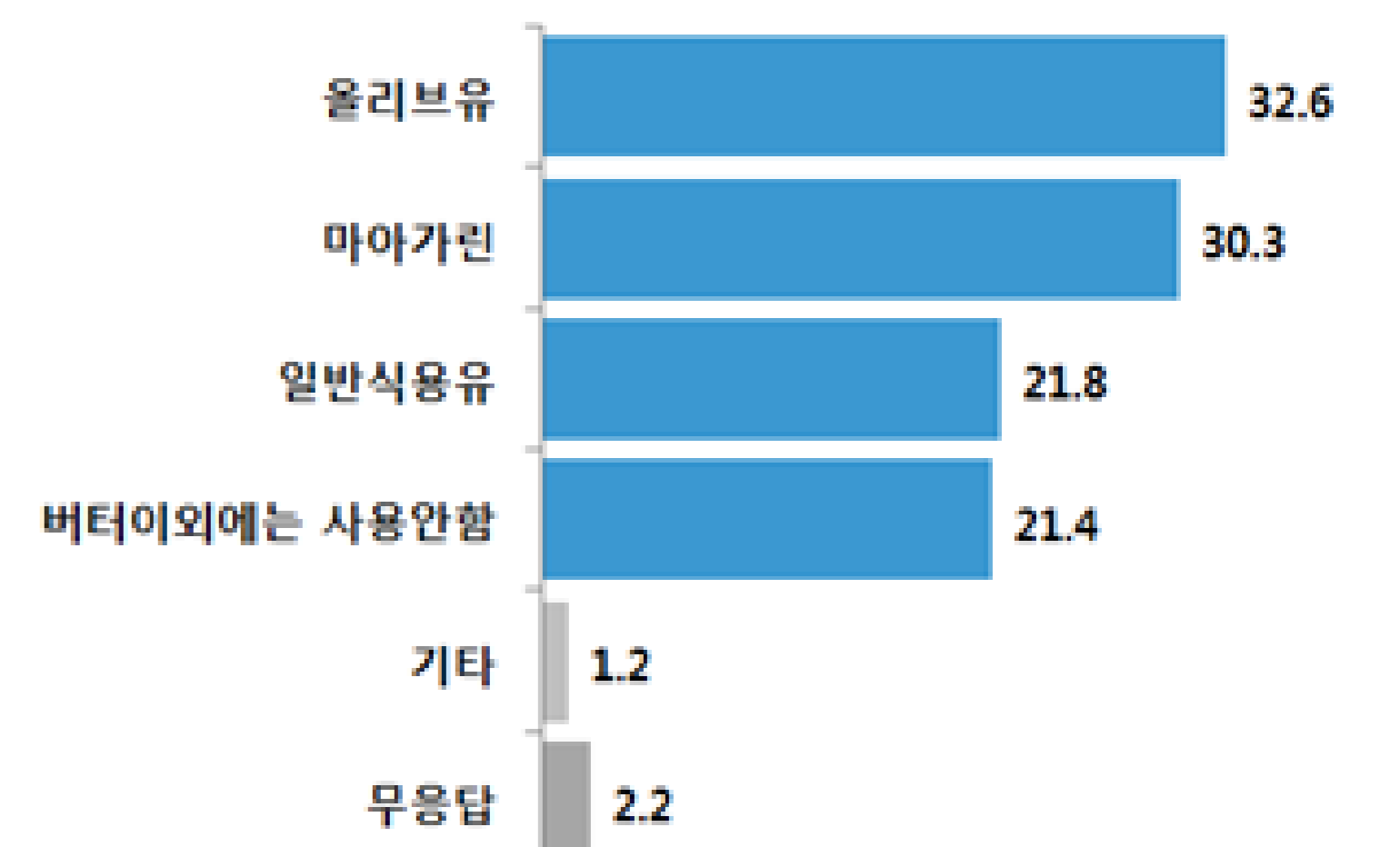


Figure 2. Butter substitutes

3 요약

- 버터는 빵에 발라 먹는 경우가 가장 많으며, 다음으로 요리에 활용하는 순으로 나타남
- 버터가 없는 경우, 올리브유, 마아가린으로 대체하는 것으로 나타남

4 참고문헌

1. 축산물의 가공기준 및 성분 규격, 식품의약품안전처, 2014.09.11. 개정고시
2. Consumer and Innovation Trends in Oils and Fats. 2014. Datamonitor Consumer
3. 낙농통계연감. 2014. 농림축산식품부/낙농진흥회.