

소비자물가조사

# 품질규격해설집

(식료품편)

1989

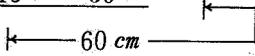
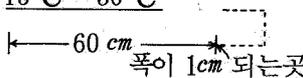
통계청서울도서관

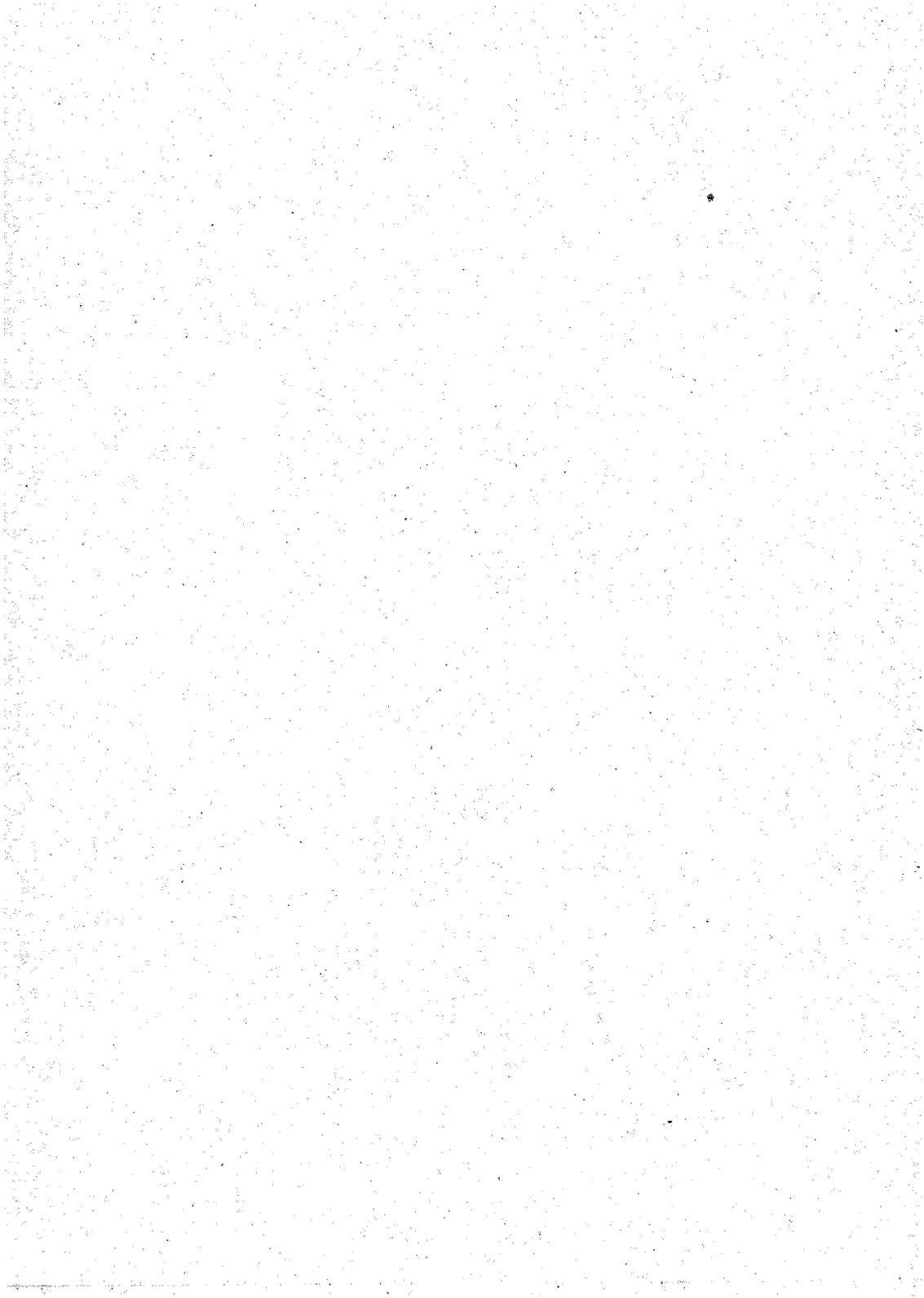


B0035635

경제기획원 조사통계국

정 오 표

페이지	행	오	정
9	上 5 行	장부수매	정부수매
19	上 7 行	품목규격	품질규격
37	上 5 行	가중치 48.1	23.0
39	下 1 行	가중치 23.0	16.3
42	上 6 行	목측, (幼 )	목측, (幼雛)
49	下 1 行	소란, 49 g	소란, 42 g
52	下 2 行	가중치 0.4	5.4
57	下 8 行	15 C ~ 30 C	15 °C ~ 30 °C
61	사 진	 ← 60 cm	 ← 60 cm * 폭이 1cm 되는 곳
65	下 8 行	철산군 원도	철산도, 원도
75	下 4 行	생선길이	생선물길이
81	上 2 行	20 ~ 30 일간	2 ~ 3 일간
96	下 2 行	남부지역의	남부지역의
98	上 4 行	재래종	재래종
99	下 4 行	재래종무의	재래종 무우의
116	下 9 行	고소한 맛이	고소한 맛이
117	下 3 行	신선한 것	신선한 것
124	上 5 行	삼척 정성	삼척, 정선
129	下 6 行	오미의	오이의
134	下 4 行	애호박 60 g 정도	애호박 600 g 정도
142	上 7 行	대량수도처	대량수요처
155	上 5 行	본급될	보급될
155	下 5 行	스스김이	스시김이
155	下 4 行	스스김을	스시김을
169	下 7 行	수천종에	수십종에
173	上 2 行	2 ~ 5 까지	2 ~ 5 월까지
176	上 5 行	8월 중순	8월 상순
176	上 6 行	8월 중순	8월 하순
181	上 9 行	경북	전북
184	下 2 行	지배면적	재배면적
198	下 2 行	경북: 칠공	경북: 칠공
252	上 11 行	(leaa type)	(lean type)
275	上 4 行	말한다.	를 말한다.

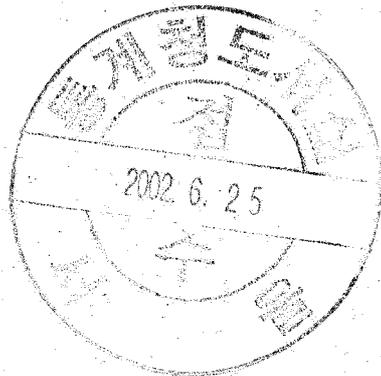


소비자물가조사

# 품질규격해설집

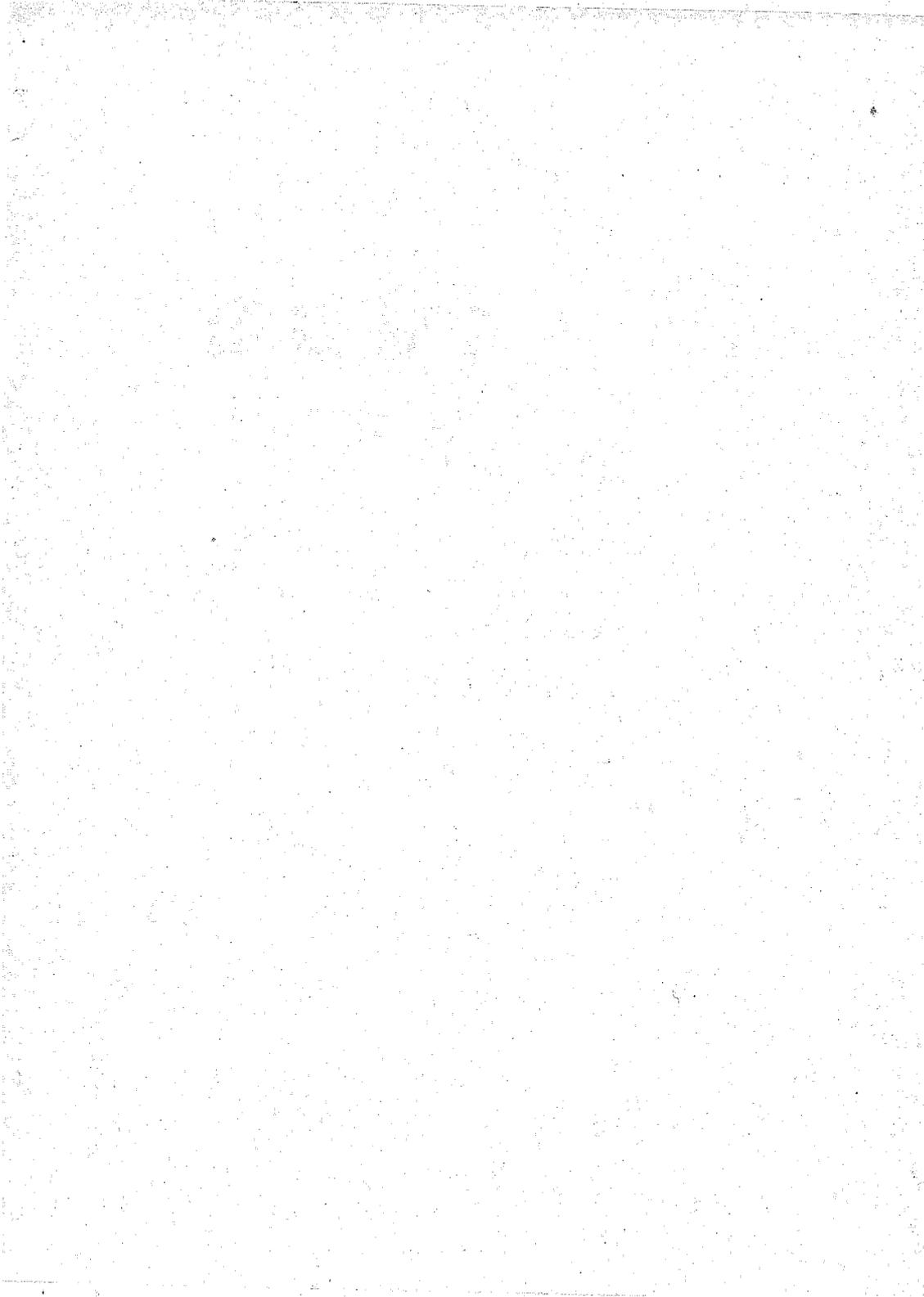
(식료품편)

1989



경제기획원 조사통계국

B35635



## 머 리 말

올바른 물가통계를 작성하기 위해서는 지정된 상품의 가격과 서비스 요금을 시장에서 실제로 거래되는 가격으로 정확하게 조사하여야 할 뿐만 아니라, 조사품목이 항상 동일하게 유지되어야 조사된 가격 자료가 유용하게 활용 될 수 있습니다.

본 품질규격 해설집은 이러한 가격자료를 얻는데, 물가조사 담당자가 꼭 알아두어야 할 품질규격의 내용을 상세하게 설명하여 주므로써, 품종 및 품질규격의 다양화에서 오는 조사상의 혼동을 방지하기 위하여 만들어진 것입니다.

이번에 발간되는 해설집에는 소비자물가지수 품목중 식료품에 대한 품목을 해설 수록하였으며, 해설내용에는 편의상 물가조사에 필요한 설명만을 수록하였습니다. 앞으로 발간될 식료품이외의 품목해설집도 되도록 빨리 발간하여 현장조사의 편의를 돕도록 하겠습니다.

끝으로 물가조사 관계자 여러분은 본 해설집을 충분히 숙지하여 정확한 물가조사가 수행될 수 있도록 하여 주시기 바랍니다.

1989. 8.

경제기획원 조사통계국장

이 강 우



## 소비자물가 조사품목

유별번호	유 별	품목수	유별번호	유 별	품목수
<b>100000</b>	<b>식 료 품 비</b>	<b>153(127)</b>	<b>500000</b>	<b>피 복 및 신 발</b>	<b>45 (0)</b>
101000	곡 류	14 (14)	501000	외 의	13 (0)
102000	육 류	6 (6)	502000	스 웨 터 · 셔 스	4 (0)
103000	유 란	5 (5)	503000	내 의	5 (0)
104000	어 개 류	19 (18)	504000	직 물 · 실	8 (0)
105000	채 소 · 해 조	24 (23)	505000	기 타 피 복	8 (0)
106000	과 일	14 (14)	506000	신 발	4 (0)
107000	유 지 · 조 미 료	23 (18)	507000	피복및신발서비스	(0)
108000	빵 및 과 자	15 (14)	<b>600000</b>	<b>보 건 · 의 료</b>	<b>26 (0)</b>
109000	음 료	11 (8)	601000	의 약 품	16 (0)
110000	술	8 (7)	601000	보 건 의 료 용 품	3 (0)
111000	외 식	14 (0)	602000	보 건 의 료 서 비 스	7 (0)
<b>200000</b>	<b>주 거 비</b>	<b>17 (0)</b>	<b>700000</b>	<b>교 육 · 교 양 오 략</b>	<b>59 (0)</b>
201000	지 불 집 세	2 (0)	701000	교 육	19 (0)
202000	주 택 설 비 수 리	15 (0)	702000	문 방 구	9 (0)
<b>300000</b>	<b>광 열 · 수 도</b>	<b>9 (0)</b>	703000	교 양 오 략	31 (0)
301000	전 기 료	1 (0)	<b>800000</b>	<b>교 통 통 신</b>	<b>16 (0)</b>
302000	수 도 료	2 (0)	801000	교 통 통	11 (0)
303000	연 료	6 (0)	802000	통 신	5 (0)
<b>400000</b>	<b>가 구 집 기 · 가 사 용 품</b>	<b>57 (0)</b>	<b>900000</b>	<b>기 타 잡 비</b>	<b>29 (0)</b>
401000	일 반 가 구	12 (0)	901000	이 민 용	15 (0)
402000	가 정 용 가 구	11 (0)	902000	장 신 구	8 (0)
403000	식 기 주 방 용 품	14 (0)	903000	담 배	1 (0)
404000	기 타 잡 화 소 모 품	13 (0)	904000	숙 박 비	2 (0)
405000	침 구 및 직 물 제 품	4 (0)	905000	수 수 료	3 (0)
406000	가 사 서 어 비 스	3 (0)			

※ ( )안의 숫자는 수록 품목수임.



— 목 —

차 —

곡 물 총 설.....	5
쌀 (일반미, 정부방출미, 찰쌀).....	8
보 리 쌀 .....	11
콩 .....	14
팥 .....	16
녹     두 .....	18
좁     쌀 .....	20
수 수 쌀 .....	22
밀 가 루 .....	24
두     부 .....	27
라     면 .....	29
국     수 .....	31
분유 · 이 유 식 .....	33
쇠 고 기 .....	35
돼 지 고 기 .....	38
닭 고 기 .....	41
소 시 지 .....	43
햄 .....	45
베 이 컨 .....	47
달     걔 .....	49
우     유 .....	51
버     터 .....	53
어 류 총 설 .....	55
조기 · 굴비 .....	59
갈     치 .....	61
명     태 .....	63
고 등 어 .....	65
꽂     치 .....	66
가 자 미 .....	68
삼     치 .....	70

병     어 .....	72
물 오 징 어 .....	74
굴 · 조개 .....	76
마 른 멸 치 .....	78
마 른 오 징 어 .....	80
북     어 .....	83
새 우 젓 .....	85
멸 치 젓 .....	87
생 선 통 조 립 .....	89
생 선 목 .....	91
야 채 총 설 .....	93
무     우 .....	96
배     추 .....	100
양 배 추 .....	105
파 .....	108
양     파 .....	111
시 금 치 .....	115
콩 나 물 .....	118
상     치 .....	120
당     근 .....	123
오     이 .....	127
호     박 .....	131
가     지 .....	135
토 마 토 .....	138
감     자 .....	141
고 구 마 .....	144
도 라 지 .....	147
버     섯 .....	149
풋 고 추 .....	152
김 .....	154
미     역 .....	157

다 시 마 .....	160	빵 · 과자총설 .....	247
당 면 .....	161	빵 .....	250
단 무 지 .....	163	식 빵 .....	252
<b>과 물 총 설</b> .....	165	케 익 .....	254
사 과 .....	169	카스 테 라 .....	256
배 .....	175	드 롱 스 .....	258
복 승 아 .....	180	비스켓 · 크랙카 .....	259
포 도 .....	184	스넥 과 자 .....	261
감 · 꾀 감 .....	188	초 코 렛 .....	263
밤 .....	191	껌 .....	265
밀 감 .....	193	떡 .....	266
참 의 .....	197	땅 콩 .....	268
수 박 .....	202	아이스크림 · 아이스캔디 .....	270
딸 기 .....	206	<b>음 료 총 설</b> .....	273
과일통조림 .....	210	탄산음료 (콜라, 사이다, 기타 혼합음료) .....	276
<b>유지 · 조미료총설</b> .....	213	과실넥타 .....	278
참 기 림 .....	216	유산균발효유 · 유산균음료 .....	280
콩 기 림 .....	218	분말커피 .....	282
마 아 가 림 .....	219	커피크림 .....	284
고추 (고추가루) .....	220	맥주 · 생맥주 .....	286
마 늘 .....	223	소주 · 고량주 .....	288
천일염 · 재제염 .....	228	청 주 .....	290
참 깨 .....	230	탁 주 .....	293
화학 · 혼합조미료 .....	232	위 스 키 .....	295
간 장 .....	233	<b>부 록</b>	
고 추 장 .....	235	계량단위 환산표 .....	297
된 장 .....	237		
카 레 .....	239		
생 강 .....	240		
식 초 .....	242		
후 추가루 .....	244		

# 곡 물 총 설



## 곡 물 총 설

1. 곡물은 일상생활을 유지하는데 있어 그 필요도가 높아서 물가에 미치는 영향이 크고 또한 정확한 품질규격의 구분이 곤란하므로 항상 품질규격의 동일성에 유의하여야 한다.
2. 동일한 곡물이 계절에 따라 헛것과 묵은 것이 동시에 출회되는 경우에는 출회비중이 큰 것 중에서 품질규격에 맞는 것을 조사한다.
3. 본 조사에서 조사하는 품질규격은 아래와 같은 속성을 가지고 있다.
  - 1) 낱알의 굵고 고르며 건조도가 높아 단단한 것.
  - 2) 낱알의 빛깔이 선명하고 광택이 있는 것.
  - 3) 불순물 또는 잡물이 섞이지 않은 것.
  - 4) 병충해가 없고 부패하지 않은 것.
  - 5) 싸래기가 섞이지 않은 것.

# 쌀

## 1. 개요

### 1) 특 성

쌀은 벼의 중실의 껍질부분(왕겨)을 제거한 것이다. 주로 밥을 지어먹는 쌀을 멥쌀이라 하고 떡을 해먹는 쌀을 찰쌀이라 하는데, 멥쌀은 반투명하고 광택이 있는것이 보통이지만 찰쌀은 백색이고 불투명하다.

양자의 본질적인 차이는 전분(澱粉)의 구조에 기인한다. 멥쌀의 전분은 아밀로스 20% 아밀로펙틴 80% 정도의 비율로 구성된 반면 찰쌀은 아밀로펙틴만으로 구성되어 있다.

### 2) 품 종

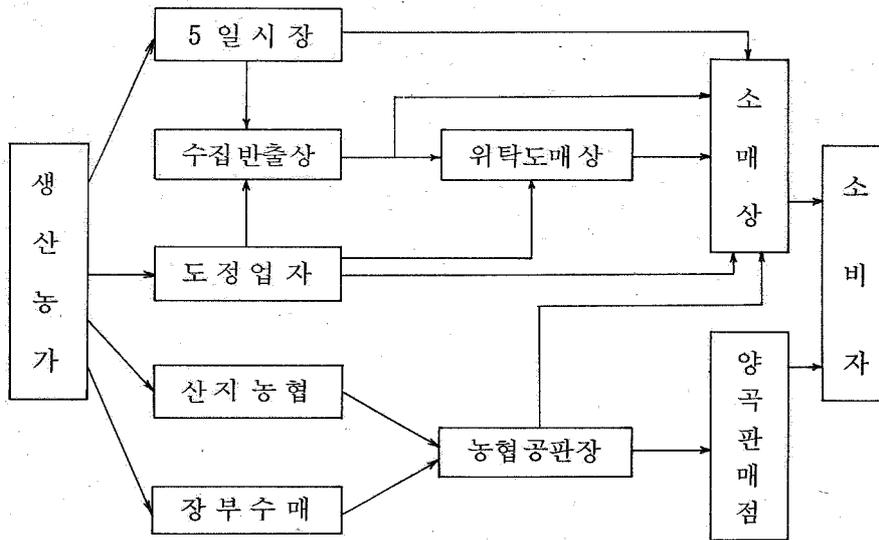
쌀의 생산지는 전국에서 고루 생산되나 도별 생산량은 전남, 경북, 충남, 전북, 경기순이다. 일반미에 대한 정부의 장려품종은 추청벼, 농백벼, 상풍벼, 소백벼 등이 있으며 경기 지방에서는 추청벼(일명 아끼바리), 농백벼, 동진벼 등이 재배되고 호남지방에서는 추청벼, 상풍벼, 동진벼, 소백벼 등이 재배되고 있다.

## 2. 유통현황

### 1) 유통경로

쌀의 유통경로는 상인조직을 통한 유통경로, 농협조직을 통한

유통경로, 정부관리 양곡의 유통경로로 대별된다.



## 2) 등급·포장·거래단위

미곡의 등급구분은 일반미와 통일 계통미로 나누어 지고 일반미는 다시 산지에 따라 경기미, 호남미, 충청미등으로 등급을 나누고 상인들은 품질에 따라 3개 등급으로 구분하고 있다. 1등급이 상품, 2,3등급이 중품, 등외가 하품이나, 시중 거래는 상관습에 따라 등급이 정해지며, 그것도 지역에 따라 차이가 있다.

포장단위는 도매단계에서 80kg을 1가마로 거래하고 소매단계에서는 80kg (1가마), 척관단위 (되, 말) 및 kg단위로 거래된다.

### 3. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질규격	단위
101101	일반미	79.1	정미(재래미)	8kg(1말)
101102	정부방출미	13.3	정미(신곡, 상품)	8kg(1말)
101103	참쌀	1.6	정미	8kg(1말)

- 1) 쌀은 일반적으로 년중 출회되나 11월부터 12월까지가 출회가 많고 6월부터 8월까지가 출회가 적으나 근래에는 정부양곡 방출로 인하여 출회량의 기복이 작아지고 있다.
- 2) 서울에서는 통칭 경기미가 상품이며 지방미가 중품으로 거래되고 밀양계통 및 통일 계통쌀은 대부분 정부에서 구매하여 정부미로 방출하고 있다.
- 3) 시판되고 있는 참쌀중에는 맵쌀을 섞어 파는 경우가 있고 명절때 인절미, 청주등의 원료로 많이 이용되므로 값이 등귀하는 경우가 많다.
- 4) 참쌀의 종류가 여러가지로 구분되나 발참쌀, 통일 계통 참쌀은 조사에서 제외하고 논참쌀인 일반참쌀을 조사한다.

# 보 리 쌀

## 1. 개 요

### 1) 보리의 종류 및 산지

보리의 종류는 성숙해도 씨알이 껍질에 싸여 있는 껍질보리(겉보리 皮麥), 씨알과 껍질이 분리되는 쌀보리(裸麥)가 있는데 내한성의 관계로 쌀보리는 주로 남부지방에 재배된다. 이삭에 종실이 6줄로 달려있는 6조종과 2줄로 달려있는 2조종이 있는데 2조 껍질보리는 씨알이 굵고 발아력이 강하며 전분이 많고 단백질이 적어서 맥주용보리로 이용된다. 식용으로는 씨알이 굵고 보리쌀이 흰것이 좋으며 음료용으로는 라이신등의 단백질이 많아야 좋다. 파종기에 따라 가을보리(秋播大麥)와 봄보리(春播大麥)로 구별되고 배유전분이 찹쌀과 같은 찰보리(糯大麥)도 있다.

### 2) 보리쌀의 품질

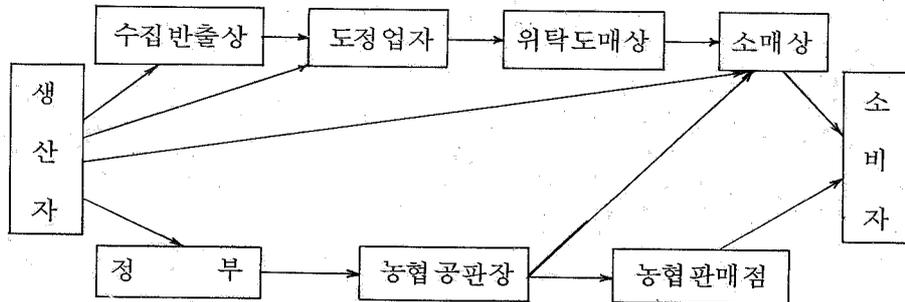
보통보리쌀은(精麥) 쌀처럼 그대로 도정한 것이며 도정율은 껍질보리 67%, 쌀보리 77% 정도이다. 눌린보리쌀은(壓麥, 押麥)은 원료맥을 도정 압편하여 납작하게 만든 보리쌀이며, 품질을 향상시키기 위하여 백도(白度)를 높이자면 보리쌀의 생산율이 보통 보리쌀보다 낮아진다. 깎은보리쌀(割麥)은 원료맥을 20~30% 도정한 단계에서 골을 따라 종단하여 그 부분의 껍질을 제거하고 다시 도정한 보리쌀이다. 영양강화 눌린 보

리쌀은 늘린보리쌀 100g 당 영양소로서 칼슘 56.33mg 지아민(비타민 B<sub>1</sub>) 0.52mg 이상이 되도록 첨가한 것이다.

## 2. 유통현황

### 1) 유통경로

보리쌀의 유통경로는 상인유통경로와 정부유통경로로 대별되는데 정부유통경로의 비중이 크다.



### 2) 등급·포장·거래단위

건조상태, 색깔, 굵기, 품종에 따라 3~4 등급으로 구분하고 포장재는 P·P 포대나 가마니를 사용하고 76.5kg 단위로 거래되며 소량거래시에는 종이봉지를 사용하고 있다.

3) 쌀보리 주산지는 호남지방이며 늘보리 주산지는 영남지방이다. 일반적으로 7~9월 출회가 많고 12~익년 2월까지 출회가 적다. 보리는 쌀 다음가는 주곡이었으나 소득수준 향상에 따라 식생활이 바뀌어 소비량이 감소되고 있으며 또한 건강식품과 보리차 용으로도 많이 소비되고 있다.

### 3. 조사품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
101104	보 리 쌀	1.9	정부방출 보리쌀	7.65kg

# 콩

## 1. 개요

최근에 보급되는 품종은 황금콩, 장엽콩, 단엽콩, 흰콩, 장백콩, 덕유콩이며 종류는 외관상의 빛깔에 따라 청태, 백태, 흑태가 있다.

백태의 산지는 경기의 화성, 가평, 충북의 보은, 충남의 당진, 보령, 전북의 임실, 전남의 신안, 완도, 경북의 안동지방이며 전남과 경북이 전국 생산량의 40%를 차지하고 있다.

## 2. 유통현황

### 1) 출 하

콩은 단작형과 맥 후작형으로 재배되는데 5월 중·하순경에 파종하여 9월중순~10월중순에 수확한다. 10월부터 12월까지 출회가 많고 7월부터 9월까지 출회가 적다. 콩은 일조시간에 따라 낫의 길이가 길어지면 영양생장이 충실해져 소출이 많다.

백태는 품종이 다양하고 지역별 상품특성에 따라 가격차이가 비교적 큰편이다. 특히 전라산은 조기 출하되는 경향으로 수분함양, 기후, 토질등의 요인으로 상품성은 낮은 편이다.

### 2) 유통경로

국내산과 수입산으로 구분되며 국내산은 상인경로와 정부경로

로, 수입산은 대량 수요자인 가공업체가 직접 수입하여 가공하는 경우와 정부가 농협을 통하여 수입하여 실수요자에게 공급하는 유통체계를 갖추고 있다.

3) 등급·포장·거래단위

산지에서 2등급으로 구분 출하되어 도매단계에서는 낱알의 크기, 이물질 및 피해립의 정도, 빛깔·건조상태 등에 의해서 특·상·중·하의 4등급으로 재구분 된다. 포장은 대부분 P·P 포대를 이용하고 거래단위는 한가마 72kg을 기준으로 되·말·가마로 거래된다.

3. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
101105	콩	1.8	백 태	7.5 kg

1) 백태 중에서도 콩알의 크기, 콩눈의 흑백, 원형 또는 타원형으로 구별되나 조사할 품질은 콩알이 굵고 윤기가 있으며 주름이 없고 불순물 또는 부패한 콩알이 섞이지 않은 것이다.

2) 나물콩과 탈지콩은 조사대상이 아님.

# 팥

## 1. 개 요

### 1) 품 종

팥은 동북아시아가 원산지로서 재배지역이 중국·한국·일본등에서 주로 많이 재배된다. 종자색은 검은색, 붉은색, 갈색, 흰색, 얼룩색등 다양한데 붉은색 팥이 가장 많이 재배되고 있다.

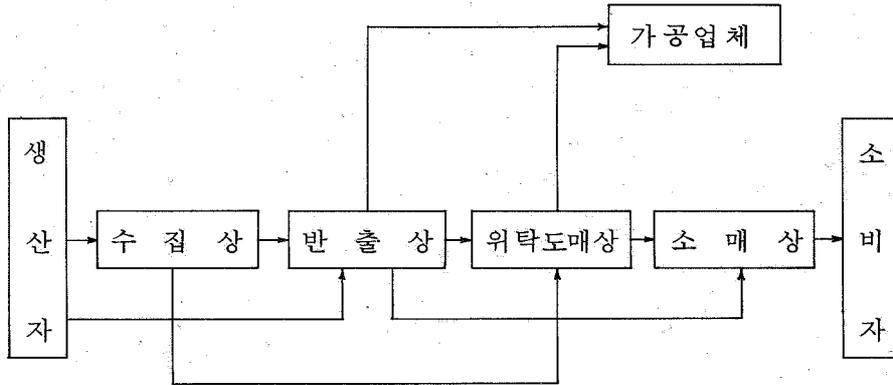
### 2) 주요산지

팥에는 여름팥, 중간형, 가을팥으로 구분되며 강원도의 횡성, 홍천, 평창, 충북의 청원, 보은, 증원, 충남의 공주·금산·천원, 전남의 보성·화순·장성등에서 많이 재배되고 있다.

## 2. 유통현황

### 1) 출하

우리나라에서 재배되는 팥은 대부분 무한신육형에 속하기 때문에 꽃이 2회정도 핀다. 따라서 70~80%의 꼬투리가 익으면 수확되는데 수확시기는 9월하순~10월 하순까지로 10월부터 성출하된다.



### 3) 등급·거래단위

등급은 콩과 동일하고 관행 거래단위는 한가마 83.2kg을 기준으로 되. 말. 가마로 거래된다.

### 3. 조사 및 품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
101106	팥	0.5	적 두	8.33kg

- ① 팥은 적두·흑두 얼룩팥(일명 개구리팥)으로 구분되나 그중 적두를 조사한다.
- ② 팥알이 돌처럼 딱딱하거나 물에 넣었을때 떠오르는 것은 좋지 않으며, 빛갈이 곱고 반질반질한 광택이 나며 껍질이 얇은 팥을 조사한다.
- ③ 광택이나 기름냄새가 나지 않아야 한다. 왜냐하면 광택을 내기 위하여 팥알에 기름을 바르는 경우가 있으므로 유의하여야 한다.

# 녹 두

## 1. 개 요

### 1) 품 종

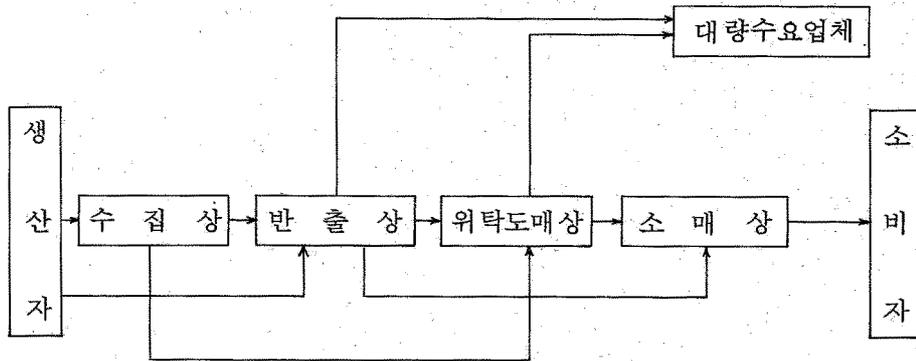
녹두는 녹색, 황색, 검은색등의 종자색이 있는데 녹색의 종자색이 대중을 이룬다. 현재 장려품종으로는 방아사와 선화녹두가 있는데 방아사는 전남·전북·경북지역에 적합하며 선화녹두는 제주도를 제외한 전국에서 재배할 수 있다.

### 2) 주요산지

경기의 화성, 충남의 서산·서천, 전남의 해남·완도·신안, 제주의 북제주에서 비교적 재배가 집중되는 경향이 있다. 9월부터 10월까지 출회가 많고 4월부터 6월까지 출회가 적다.

## 2. 유통현황

### 1) 유통경로



## 2) 등급·포장·거래단위

농가출하시에는 2등급으로 구분하여 출하되며 반출단계에서 특·상·중·하의 4등급으로 구분거래되어 도매 단계까지 유통되고 있다. 수집반출단계에서는 p.p 포대나 가마니등으로 포장되어 한가마 78kg기준으로 되·말·가마로 거래된다.

## 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 목 규 격	단위
101107	녹 두	0.3	흑 갈 색	8.33

1) 녹두는 콩알보다 작으면 녹색과 흑갈색이 있는데 성숙하지 않았을 때에는 녹색이고 성숙하면 흑갈색이 되므로 흑갈색인 녹두를 8.33kg(1말)을 조사한다.

2) 흑갈색인 녹두라도 불순물이나 다른 잡곡이 섞이지 않은 것을 조사한다.

## 좁쌀

### 1. 개요

메조(梗粟)는 노란색을 띠고 주로 식용(밥)과 새모이로 쓰이고 차조(糯粟)는 연한녹색을 띠며 주로 식용(밥, 떡)으로 쓰인다. 예전에는 우리나라의 중요한 식량장물이었으나 이제는 약 4,000 t의 생산에 불과하며 씨알이 작아(1,000粒重 2.5~3g)嗜好성이 낮고 수익성도 낮다.

#### 1) 품종

- ① 모래조(砂粟) : 봄조형(春粟型)으로 강원도의 장려품종이다.
- ② 호조(中國粟) : 봄조형으로 경기·충북의 장려품종이다.
- ③ 흥성재래종 : 전남지방의 장려품종이다.
- ④ 경남재래종 : 경남의 장려품종이다.

#### 2) 주산지

좁쌀의 주산지는 경북지역으로서 울진, 봉화가 전국 생산량의 52.2%를 차지하고 있다. 그외 전남의 진도, 해남, 영광 및 제주도순이다. 11월부터 12월까지 출회가 많고 8월부터 10월까지 출회가 적다.

### 2. 유통현황

#### 1) 유통경로

조는 주로 상인경로를 통해서 유통되고 있는데 산지의 수집

반출상을 통해 위탁도매상을 거쳐서 소매상으로 유통된다.

2) 등급, 포장, 거래단위

잡곡의 일종인 조는 건조상태, 이물질 및 피해립의 정도, 선택에 의해 상·중·하의 3등급으로 구분된다.

포장은 대량의 경우에는 P.P 포대를 소량의 경우에는 비료공포대나 종이봉투로 사용한다.

거래단위는 포대당 78.7 kg을 기준으로 되나 말로 거래된다.

3. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
101108	좁 쌀	0.1	차 조	7.89 kg

1) 좁쌀과 비슷한 것으로 기장쌀이 있으며 그것도 멥쌀과 찰쌀의 구별이 있으나 좁쌀보다는 알이 굵으므로 좁쌀과 혼동하는 일이 없도록 주의를 요한다.

2) 좁쌀의 품질규격은 차좁쌀로 불순물이 섞이지 않은 것인데 시중에서 차조에 메조를 약간 섞어서 판매하는 경우가 많으므로 순수한 차조임을 확인하고 7.89 kg (1 말)을 조사한다.

# 수 수 쌀

## 1. 개 요

### 1) 품 종

수수쌀은 단수수, 소경수수(장목수수), 사료용수수 등이 있으나 곡용수수가 대부분이고 주산지는 강원도가 대부분이나 점점 감소하는 추세이다.

수수쌀은 종피(種皮)에 타닌과 색소를 포함하여 소화가 나쁘므로 정백(精白)하여 이를 제거해서 이용하는 것이 좋다.

### 2) 용 도

식량, 사료, 주조(酒造), 엿의 원료 등에 이용되고 있다.

## 2. 유통현황

### 1) 유통경로

생산자 → 수집반출상 → 위탁상 → 소매상이 주경로인데 생산자 → 수집반출상 → 소매상의 경로도 있다.

### 2) 등급, 포장 및 거래단위

관행등급은 건조상태, 난알끓기, 색 등에 따라 상·중·하로 3구분한다. 관행포장 거래단위는 일반적으로 되, 말, 가마 등 용량기준의 거래가 많다. 대량 거래시에는 75kg단위의 가마, 마대로 포장거래된다.

### 3. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
101109	수수쌀	0.1	차 수 수	7.83kg

# 밀 가 루

## 1. 개 념

### 1) 특 성

밀을 깨뜨려서 겉껍질을 분리하고 씨앗을 가루로 가공채취한 것을 밀가루라고 하며 그에 채용되는 가공방법을 제분이라고 하는데 밀의 제분과정에서는 제품



인 밀가루와 부산물인 밀기울과 末粉이 생성된다. 밀가루는 가공적성이 다양하기 때문에 가공목적에 알맞도록 몇가지 종류로 나뉘어 생산된다.

### 2) 종 류

- 강력밀가루(強力粉): 硝子質밀을 원료로 하여 제분 생산되는 것으로 단백질함량이 많은 밀가루이다.
- 박력밀가루(薄力粉): 粉狀質밀을 원료로 하여 제분 생산되는 것으로 단백질함량이 적은 밀가루이다.
- 준강력밀가루(準強力粉): 半硝子質밀을 원료로 하여 제분 생산되는 것으로 단백질 함량이 비교적 많은 밀가루이다.
- 중력밀가루(中力粉): 초자질 또는 반초자질 밀과 분상질 밀을 가공목적에 따라 적당히 혼합하여 제분생산되는 것으로

단백질 함량이 중간정도인 밀가루이다.

- 전립밀가루(全粒粉) : 밀기울과 말분을 거의 분리하지 않고 밀을 분쇄하여 생산한 밀가루로 粒度가 굵다.
- 조제밀가루(調製粉) : 물로 반죽하여 바로 빵이나 도넛등을 만들 수 있도록 밀가루에 膨化劑, 설탕, 분유, 소금등을 적당한 비율로 혼합하여 생산한 밀가루로 셀프 라이징 플라워(self-rising flour)라고 불리우기로 한다.

**밀가루의 등급별 蛋白質含量**

종 류	단 백 함 량			
	특 급	1 등	2 등	3 등
强 力 粉	11.5 %이상	11.8 %이상	12.5 %이상	14.5 %이상
準 强 力 粉	-	11.5 %이상	12.0 %이상	13.5 %이상
中 力 粉	-	8.0 %이상	9.0 %이상	10.0 %이상
薄 力 粉	6.5 %이상	7.0 %이하	8.5 %이하	9.5 %이하

3) 우리나라에서는 밀가루 종류를 강력, 준강력, 중력, 박력으로 분류하고 각 종류별로 1,2,3 등급으로 구분하고 있다.

2. 밀가루중에서 품질이 낮은 것일수록 단백질함량이 높은 것은 밀기울 부분의 혼입이 많기 때문이며 가공적성이 좋지 못하다. 회분함량이 등급의 중요한 지표가 되어 있으며 특등급 0.35 % 이하, 1등급 0.38 %이하, 2 등품 0.50 %이하, 3 등품 0.90 %이하가 표준이다.

### 3. 제조공정

밀의 제분은 단순히 製粉하는 것이 아니라 분쇄와 분리가 동시에 이루어지며 그 공정은 매우 복잡하나 i) 원료밀의 정선 ii) 정선된 밀의 加水調質 iii) 粗碎 iv) 체가림 v) 純化 vi) 粉碎로 크게 나눌 수 있다.

### 4. 포장단위 및 품질규격

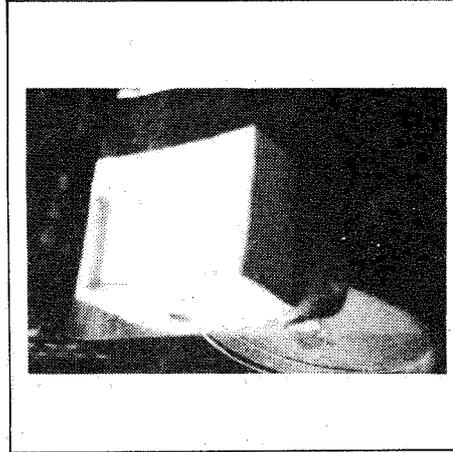
현재 우리나라에서 유통되고 있는 밀가루는 소포장(비닐포대로 1 kg, 3 kg)과 대포장(종이포대로 10 kg, 22 kg)으로 포장되어 거래되고 있다.

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
101201	밀 가루	0.8	중력분 1등급, 제분율 77% 3 kg들이, 비닐포장(상표지정)	1포

# 두 부

## 1. 개 요

고려말기에 처음 두부가 만들어져 조선시대에 와서는 陵祭祀 등에 많이 쓰여 일반화되었다. 두부는 식물성 식품중에서도 영양가가 높으며 아미노산 및 지방이 많아 소화흡수율이 대단히 좋은 동양특유의 식품이다.



## 2. 성 분

두부는 수분외에 단백질 6%, 지질 3.5%를 포함하여 단백질에는 곡물에 부족한 필수아미노산인 리이신이 있고 지질에는 리놀산, 올레인산등 불포화지방산이 89%를 점유한다.

## 3. 제조공정

두부의 제조는, 콩을 충분히 씻은 후 물에 담근다. 이렇게 담근 콩을 물에 충분히 불린 후 물을 조금씩 넣으면서 분쇄기로 부수어서 진흙모양으로 만든다. 이것을 물을 붓고 가열하는데, 여기에서 생긴 것이 콩물(豆汁)이고 콩물을 무명 주머니에서 한

번 여과하여 얻어지는 것이 豆乳이다. 주머니에 남은 찌꺼기는 뜨거운 물로 되풀이 해서 가용분을 용해시켜 먼저 豆乳와 합친다. 마지막으로 남은 찌꺼기가 비지이다. 통에 받은 豆乳는 70°C 정도에서 저으면서 응고제를 가하면 콩의 단백질은 굳어진다.

침전된 응고물은 국자로 떠서 상자에 옮기는데 상자는 장방형이며 밑바닥의 사방에 구멍이 있고 안에는 형겅을 깔아 둔다. 일정량의 응고물을 넣은 후 깔아둔 형겅으로 접어 씌우고 뚜껑을 닫아 누름돌을 얹는다. 이 돌에 의해 수분은 구멍으로 흘러 빠지고 두부가 만들어진다.

#### 4. 조사품질규격

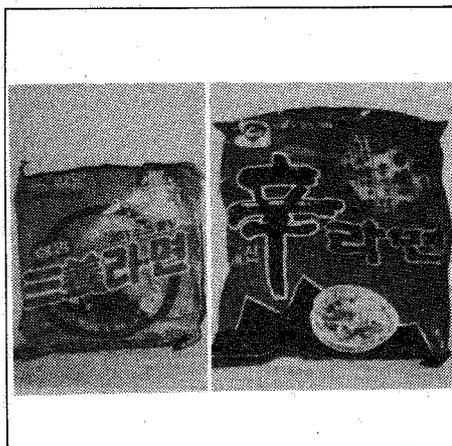
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
101202	두 부	2.9	300 g 정도(공장제품)	1 모

두부의 크기와 중량이 지역에 따라 차이가 있으므로 수분함량에 유의하여 300 g 가격으로 환산조사한다.

# 라 면

## 1. 개 요

라면이 우리나라에 보급된 해는 1963년부터이다. 값이 싸고 조리가 간편하고 맛과 영양이 좋아 라면의 수요가 급격히 늘어 간편한 주식의 일부가 되기에 이르렀다.



## 2. 제조과정

라면은 소맥분을 배합수로 반죽하여 제면(製麵)롤러를 통해 면발을 만들고 이를 증숙(蒸熟)한다. 성형기로 성형시킨후 튀김솥으로 보내어 식유에 튀김으로써 면고유의 형태가 이루어진다. 계속해서 냉각 및 날포장을 한후 박스에 넣어 포장한다.

분말스프의 제조공정은 고압술과 진공농축술(眞空濃縮)을 이용, 육류의 엑스트라트(extract)를 추출하여 분쇄한 것에 각종 향신료를 투입, 혼합하여 일정량씩 자동포장기로 포장한다.

## 3. 출 회

봉지면과 용기면으로, 삼양식품, 농심, 야구르트, 빙그레에서 생산하고 권장소비자 가격이 200원 이하가 70%차지하고 200원짜

리가 23% 300 원은 2.2%정도 시장을 점유(88년기준) 하고 있다.

#### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
101203	라면 (1)	4.2	삼양쇠고기라면, 120g들이	1개
	라면 (2)		농심신라면, 120g들이	1개

# 국 수

## 1. 개 요

밀가루에 소금 또는 기타 조미재료를 섞어 물로 반죽을 하여 길고 가늘게 형성시킨 것을 국수라고 한다.

밀가루 이외의 가루(메밀가루, 감자가루등)로 만든 국수도 있으나 엄격한 의미에서의 국수(麵 noodle)의 개념은 밀가루를 주원료로 한 것만을 대상으로 한다.



## 2. 종류 및 제조과정

국수의 종류는 매우 많으나 만드는 방법에 따라 다음의 네가지로 크게 나눈다.

**線切麵** : 밀가루를 반죽하여 넓게 麵帶를 만들고 麵線을 길게 뽑아 알맞은 길이로 끊은 것으로 보통국수, 가는국수, 우동국수 등이 여기 속한다.

**伸延麵** : 밀가루를 반죽하여 길게 빼서 만든 것으로 素麵이 여기에 속하며 국수를 뽑는 전공정을 손으로 하는 手延素麵과 공정의 일부를 기계로 하는 기계소면이 있다.

壓出麵 : 반죽된 밀가루를 작은구멍을 통해 150 kg / cm<sup>2</sup> 정도의 압력을 주어 뽑아내서 성형시켜 만드는 것으로 마카로니와 스파게티가 여기에 속한다.

即席麵 : 국수를 일단 만들고 다시 조리과정을 거쳐서 제품을 완성한 것으로 라면류가 여기에 속한다.

※ 마카로니는 보통 서양국수라고 불리우며 우리의 국수와 같은 모양의 것을 스파게티라하고 속이 비었거나 이상한 모양을 한 것을 마카로니라고 하는데 마카로니 개념속에서 스파게티도 포함된다.

### 3. 제조 및 출하

우리나라에서 국수는 밥 다음 가는 식품의 위치를 차지하고 있으면서도 즉석면에 속하는 라면류를 제외한 일반적인 국수류는 거의가 전국에 산재한 군소업체에 의하여 제조판매되고 있다.

### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
101204	국 수	0.9	공 장 제 품	375 g

## 분유 · 이유식

### 1. 종류

분유에는 전유(全乳)로 만든 전지분유, 탈지유로 만든 탈지분유, 설탕을 첨가한 가당분유, 유아에 필요한 영양소를 강화한 강화분유(이유식), 그리고 모유의 성분과 비슷하게 제조한 조제분유(일반적분유) 등이 있다.

### 2. 특 성

#### 1) 조제분유

우유는 모유에 비하여 단백질과 회분의 함량이 많고 탄수화물의 함량이 적은 것은 사람보다 발육이 빠른 소의 몸에 필요한 영양분을 많이 공급하기 위한 것이다.

이러한 우유를 유아에게 급여할때 소화·흡수에 있어서 모유와 같은 효과를 내기 위해 영양분을 부분적으로 보충 또는 강화하여 유아에게 알맞도록 조제하고 분말화한 것을 조제분유라 한다. 오늘날 제조기술의 발전과 유아의 영양생리의 기술이 발달하여 각 성분의 조정, 강화, 무기물제거등 종합적으



로 모유와 상당히 유사한 제품을 생산한다.

## 2) 이유식

이유식은 아기가 생후 100일이 되면 많은 영양과 칼로리가 필요하게 된다. 이유식은 아기성장에 필요한 식품이 들어 있고 곡분유인 쌀·콩에다 각종 야채와 육류를 소화하기 쉽도록 분말화되어 있다. 일반적으로 이유식은 성인식으로 옮겨가기 위한 음식이다.

## 3. 성분비율

남양이유밀의 재료배합비율은 미분(호화) 46.7%, 유제품(탈지분유, 카페인) 20.5%, 당류 20.5%, 비타민 및 미네랄 1.8% 유화제(글리세린, 지방산 에스테르), 기타 10.3%는 옥배유, 대두단백분, 난황분말, 시금치분말, 버섯분말, 쇠고기분말 등이다.

## 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
101205	이유식	0.2	남양아기밀 F (남양유업) 1kg 캔포장	1 통
103102	분 유	1.6	남양분유 S-100, 450g 캔포장	1 통

# 쇠 고 기

## 1. 개 요

한우는 농업기계화에 따라 영농을 위한 용역가치는 감소되고 기호도가 높은 쇠고기의 자원으로 중요하게 되었다. 수입소는 호주, 미국, 캐나다에서 수입하고 품종은 헤어포드(호중), 샤로레이(미국)이 대부분이고 일부 쉴멘탈이 수입되고 있다.

## 2. 가격제도

### 1) 연동가격

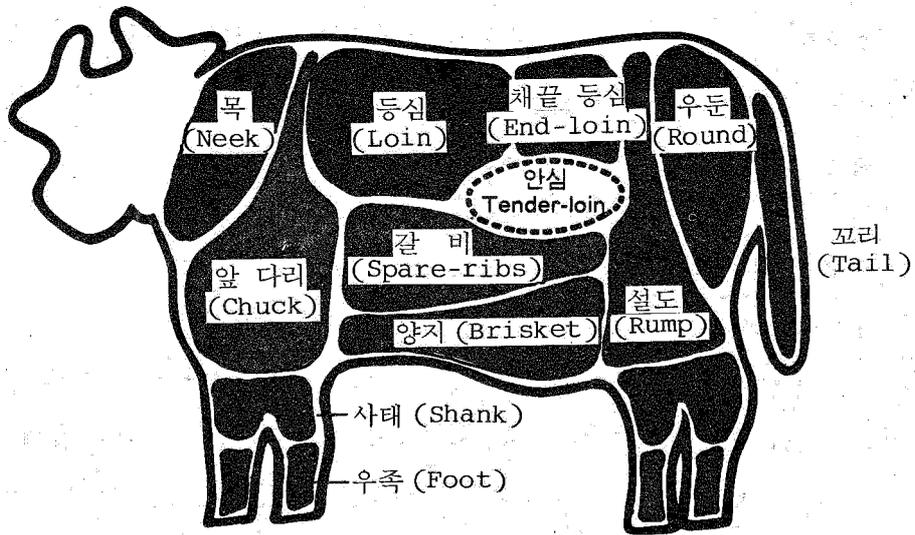
지육경락가격 및 산지소값에 각각 해당되는 정육소매가격을 현지 및 산지거래량 비율에 의해 가중평균한 가격이 소비자 연동가격으로 고시된다. 다만 연동가 변동은 최근 10일간 평균지육 경락가격 및 평균 산지소값중 1개이상의 상승율이 전일대비 3% 이상일때 이루어진다.

### 2) 부위별 차등가격제도

5개 용도별 차등가격으로 하고 중등육 불고기용 가격은 연동가격 수준으로 정부가 고시한다.

용도	스테이크용 (특 등)	로스구이용 (상 등)	불고기용 (중 등)				국거리용 (보통)		갈비용 (보통)	계
부위	안심	등심	채끝	설도	우둔	앞다리	목심	양지	사대	갈비
구성비	2.7%	17.7%	41.2				22.3		16.1	100.0

## 소 부위 명칭과 적합한 요리



등 심	스테이크, 국거리, 로스구이, 불고기	안 심	로스구이, 불고기, 스테이크
앞다리	불고기, 육계장, 육회	설 도	로스구이, 불고기, 산적
갈 비	갈비찜, 불갈비, 갈비탕	우 둔	스테이크, 장조림, 산적
양 지	육계장, 국거리, 장조림	꼬 리	꼬리곰탕

- 소비자의 소비형태와 향후 부위별 육질에 따른 적정가격 형성을 위하여 5개용도별 10개 부위별 동시구분

### 3. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
102101	쇠고기	48.1	정 육	500 g

※ 일반 정육점에선 600g을 한근으로 하고 있으나 조사품질 규격은 불고기용 500g으로 하고 있어 조사시 환산에 유의 하도록 할 것.

## 돼 지 고 기

### 1. 개 요

돼지는 전형적인 육용동물로 번식, 육성율이 커 쉽게 사육 두 수를 증감할 수 있고 이에 따라 가격의 변동이 잦다.

대체로 60 kg 이하의 돼지는 피그(pig) 그 이상의 것은 호그(hog)라 하며 표준적인 육돈은 90 kg 내외의 거세돈 또는 미경산돈이다.

### 2. 가격제도

1) 돼지고기 연동가 결정방법은 지육가격의 최근 10일간 평균치의 상승율이 전일대비 3% 이상될때 현재 지육경락에 해당되는 정육소매가격을 소비자 연동가격으로 고시한다.

#### 2) 가격동향

산지 돼지가격에 영향을 미치는 돼지고기가격은 일반경기수준, 육류가격정책, 닭고기, 쇠고기 및 수산물 등의 소비대체 정도에 따라 달라진다. 날씨가 쌀쌀한 가을, 겨울 동안은 성수기로 가격도 높고, 여름은 비수기로 가격이 낮은 것이 일반적 소비패턴이었다. 그러나 최근에는 삼겹살 등 맛있는 요리방법의 개발로 계절에 관계없이 소비되는 현상을 보이고 있다. 한편, 돼지는 번식률이 높고 사육기간이 비교적 짧아 가격등락에 따른 사육두수의 증감이 민감한 편이다.

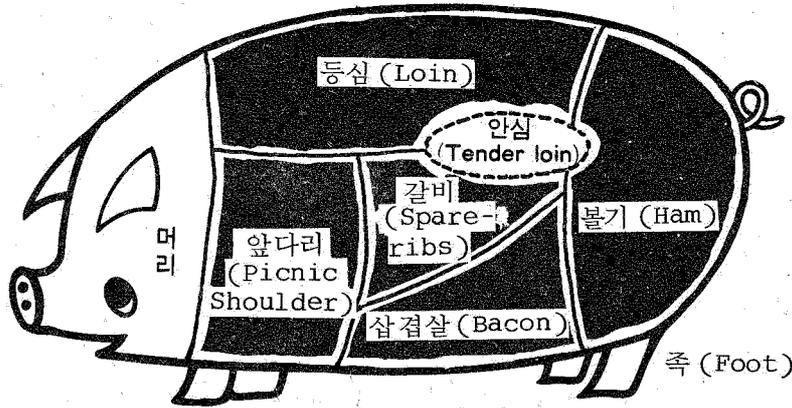
### 3) 돼지고기 부위별 육질의 특성

- ① 등심 : 등글고 긴 큰 덩어리의 근육으로서 가장 이용 가치가 높은 부위
- ② 어깨살 : 비교적 적은 덩어리의 근육으로 근육과 근육사이에 넓은막으로 구별되어 살코기 이용면에서 다소 품질이 떨어지는 부위
- ③ 볼기살 : 몇개의 큰 덩어리로 된 근육으로서 살코기만을 이용하는데 알맞고 등심과 같이 가공용으로 적합한 부위
- ④ 삼겹살 : 돼지고기 중에서 품질이 가장 좋은 부위로서 살코기 층과 지방층이 교대로 층을 이루면서 삼겹으로 되어있기에 삼겹살이라 부르며 구이에 알맞는 부위

### 3. 조사품질규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
102102	돼지고기	23.0	정 육	500 g

## 돼지 부위 명칭과 적합한 요리

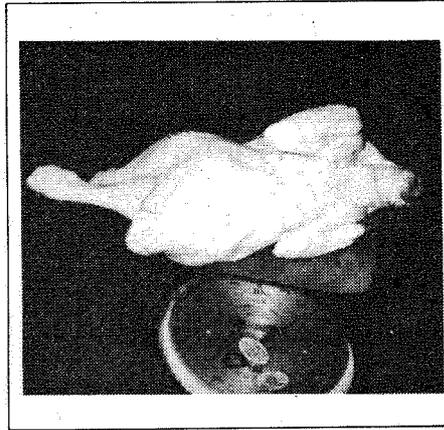


등 심	불고기, 돈가스, 스테이크	삼겹살	로스구이
안 심	후라이, 볶음	갈 비	갈비찜, 불갈비
불 기	불고기, 장조림, 스테이크	머 리	편육, 고사용
앞다리	불고기, 찌개, 볶음	족	오향장족, 족탕, 훈연족

# 닭 고 기

## 1. 개 요

1) 닭은 예로부터 우리나라에서 사육되어 왔으나 현재의 품종은 과거의 재래종이 아니고 외국의 개량종이 대부분이다. 또 양계업은 축산부문중 모든 의미에서 가장 급속하게 산업



화한 분야이다. 종래의 재래종에 의한 농가부업적인 영세양계에서 전업으로 전업에서 기업으로 선진적인 발전을 이룩하였다.

2) 닭의 종류는 여러가지가 있으나 우리나라에서 사육되고 있는 것으로서 난용종으로는 백색 레그혼, 육용종으로는 코친, 브라마, 코니쉬 등이 있으며, 난육겸용종으로는 레그혼, 푸리마스룩 재래종 등이 있다.

## 2. 등급 및 규격

1) 생계는 육계와 산란계로 구분되며 별도의 등급없이 품종, 무게에 따라 거래된다. 상자(30~50수) 또는 수단위로 kg에 의해 중량거래된다.

2) 계육은 브로일러와 하이와셰미 및 노계 등으로 구분, 거래된다.

셰미 : 1.2 ~ 1.5 kg ( 40 ~ 50 일 사육 )

하이 : 1.6 ~ 2 kg ( 60 ~ 70 일 사육 )

삼계탕에 쓰이는 삼계용은 25 ~ 30 일 길러 판매된다.

3) 일반육계는 등급없이 목축에 의해 유추(幼), 중계(中鷄) 성계(成鷄)로 구분한다.

4) 가정용닭은 슈퍼마켓이나 백화점에서 비닐로 스트레치 포장을 하여 판매하고 그외는 비닐이나 종이로 포장한다. 요식업소용은 도계육을 몇수씩 얼음상자에 넣어 점포에 배달한다.

### 3. 조사품질규격

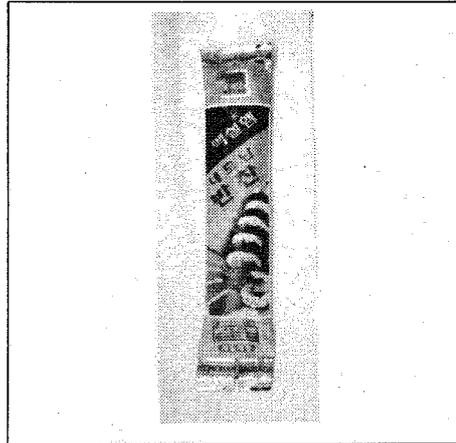
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
102103	닭고기	5.4	육계, 잡아서 털 뽑은 것 (목, 발 및 내장제거)	1 kg

※ 시판되는 닭은 살아있는 그대로 거래되는 것과 잡아서 털을 뽑아 목, 발, 내장을 제거해서 거래되는 것이 있는데 후자의 무게단위(1 kg)로 조사한다.

# 소 시 지

## 1. 개 요

소시지는 식육(육함량중 10% 미만의 고래육 또는 계란을 혼합한 것도 포함)에 조미료 및 향신료 등을 첨가한 후 케이싱에 충전하여 냉동·냉장한 것 또는 훈연하거나, 열처리한 것으로 수분 70%



이하 조지방 35%이하의 것을 말한다.

## 2. 종 류

- 1) 혼합소시지 : 식육(육함량중 20%미만의 계란 또는 어육을 혼합한 것도 포함)에 조미료 및 향신료 등을 첨가한 후 케이싱에 충전하여 냉동, 냉장한 것 또는 훈연하거나 열처리한 것으로 수분 70%이하 조지방 35%이하의 것을 말한다.
- 2) 건조소시지, 건조혼합소시지 : 혼합소시지와 동일하나 수분 35%이하로 건조한 것을 말한다.
- 3) 반건조소시지, 반건조혼합소시지 : 혼합소시지와 동일하나 수분 55%이하로 건조한 것을 말한다.
- 4) 비엔나소시지, 핫도그소시지 : 식육(30%미만의 가금육, 고래고

기, 어육을 혼합한 것도 포함)에 조미료 및 향신료를 첨가하고 케이싱에 충전하여 냉동·냉장한 것 또는 훈연하거나 열처리한 것을 말한다.

### 3. 제조공정

원료육 → 절단 → 염지 → 세절 → 조미료·향신료넣기 → 연합(練合) → 다져넣기 → 훈연 → 익히기 → 냉각 → 포장 → 검사 → 제품의 순이다.

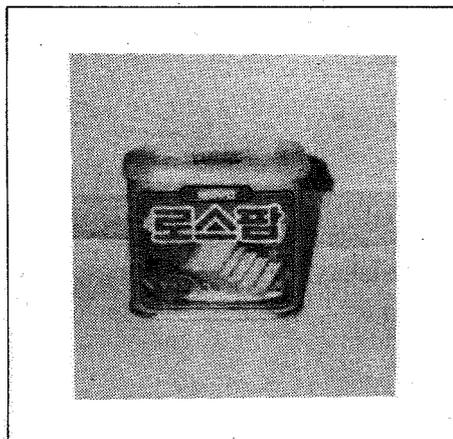
### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
102104	소시지	2.2	백설햄 네모난반찬소시지, 비닐 포장(제일제당제품) 280g	1개

## 햄

### 1. 개요

햄은 돈육을 정형, 염지, 훈연하거나 열처리 또는 건조한 것으로 수분 72%이하, 조지방 10% 이하의 것을 말한다.



### 2. 종류

햄은 다음과 같은 종류가 있다.

- 1) 레귤러햄 (regular ham) : 돼지의 둔부를 원료로 하여 제조되며 뼈가 들어 있기 때문에 뼈햄 (bone ham)이라고도 한다.
- 2) 로스햄 (rose ham) : 등심살을 원료로 하여 원통형으로 만든것.
- 3) 숄더햄 (shoulder ham) : 어깨 부위를 원료로 하여 제조
- 4) 락스햄 (lacks ham) : 둔부나 어깨를 2~3개로 나누어 작은 크기의 원통형 햄으로 만든것.

### 3. 제조공정

원료육 → 염지 (鹽漬) → 水浸 → 정형 (dressing) → 훈연 (燻煙) → 익히기 → 냉각 → 포장 → 제품의 순이다.

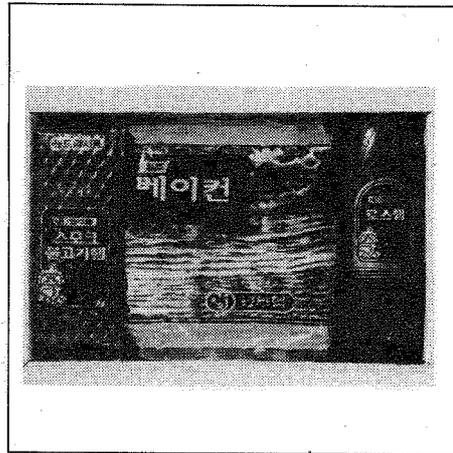
#### 4. 조사 품질 규격

품질번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
102105	햄	1.0	롯데 살로우만 로스팜 200g들이	1 통

# 베이컨

## 1. 개요

베이컨은 돼지의 복부육 등에 혼합염 및 향신료 등을 첨가한후 훈연하거나 열처리한 것으로 수분 60% 이하, 조지방 45% 이하의 것을 말하며 원료육의 부위에 따라 다음과 같이 분류한다.



## 2. 종류

- 1) 베이컨 : 돼지의 뱃살을 원료로 한 것이며 가장 흔한 베이컨이다.
- 2) 송더베이컨 : 어깨부위를 원료로 하여 제조
- 3) 로인베이컨 ( loin bacon ) : 등심살을 원료로 하여 제조  
캐나다언베이컨 ( canadian bacon ), 대니쉬베이컨이라고도 함.
- 4) 미들베이컨 : 어깨부위와 둔부를 잘라낸 나머지 중구 ( 中 軀 , middle ) 즉 등심과 뱃살을 한덩어리로 하여 제조.
- 5) 사이드베이컨 : 돼지의 반도체 ( 半 屠 體 , side ) 를 한덩어리로 제조한 것으로 모든 뼈는 제거하며 편평한 모양으로 정형된다.

### 3. 제조공정

원료육→염지→훈연→냉각→절단→포장→검사→제품 순이다.

베이컨은 훈연에 의한 독특한 풍미가 있으며 지방층과 적육층의 비율은 3:2가 바람직하다. 어깨부위와 등심부위 등은 살코기층이 큰편이다.

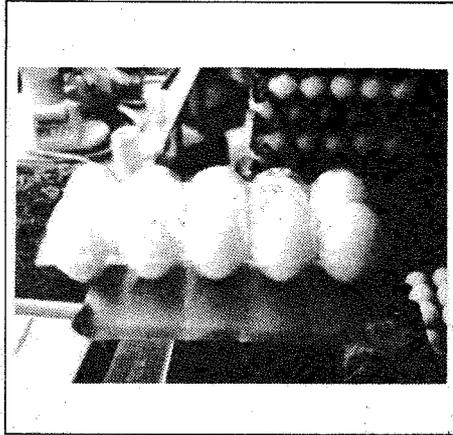
### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
102106	베이컨	0.2	제일제당 백설햄 베이컨 180g, 롯데살로우만 180g (전주, 청주)	1 봉

# 달 갈

## 1. 개 념

가금류(domestic fowl)의 알에는 달걀외에 오리알, 메추리알도 소량 출하되어 판매되고 있다. 산란계로서 대표적인 레그혼종의 연간 산란수는 240~280개이다. 일반적으로 달걀 무게는 40~60g이고 오리알



60~90g, 칠면조알 80~100g, 거위알 160~180g 메추리알 9.5~11.4g이다. 달걀은 난각(egg shell), 난백(egg white), 난황(egg yolk)의 3부분으로 되어 있으며 그 구성비는 대체로 10:60:30이다.

## 2. 출 하

생산된 달걀중 오염란(soiled egg), 기형란 중복란등을 제외하고 다시 검란하여 혈점, 육점, 금간알 등의 이대란을 골라낸 다음 정상적인 신선란을 선란기와 란평을 써서 알 크기에 따라 분류하여 포장한다.

알의 크기에 따라 60g 이상은 특란, 55~60g은 대란, 48~54g은 중란, 42~47g은 소란, 49g 이하는 경란으로 구분

한다.

포장단위는 30개들이 난좌(卵座), 12개씩 한상자(360개), 10개들이 비닐포장등이 있다. 그러나 소매 단계에서는 10개 또는 30개 단위로 거래된다.

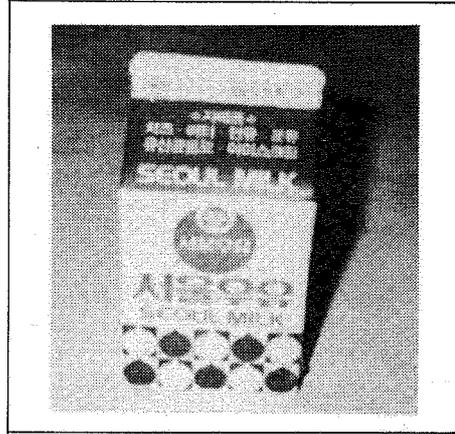
### 3. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질규격	단위
103101	달걀	7.9	흰색, 대란(개당 55g 정도)	10개

# 우 유

## 1. 개 별

목장우유 시유(시판)라는 말은 식용하기 위하여 가공된 액상우유(액체상태의 유제품)이며 시장에서 거래된다는 의미에서 시유(市乳)라고 불리우고 있다. 배달우유는 각 가정으로 배달되는 우유이다.



시유에는 생유, 크림, 탈지유, 분유를 원료로 하여 가공된 것으로 환원우유와 원료 또는 시유에 영양소를 강화한 강화우유도 있다.

## 2. 제조과정

우유는 국내외의 경우 소비자들의 기호성을 고려하여 전지시유, 저지시유, 탈지시유, 가공유, 각종 음료등 다양하게 생산되고 있다.

국내에서 생산되는 액상유는 크게 나누어 시유(백색시유라고도 함)와 가공시유(flavoured milk, 乳飲料)로 나눌 수 있다.

시유에는 살균유와 멸균유가 있는데 살균유는 저온살균(63~65℃, 30분살균), 고온 단시간살균(75℃ 15초) 또는 초고온 순간처리(135~150℃ 1~5초)를 하여 각종 용기에 충전한 우유

를 말한다. 멸균유는 우유의 풍미와 조성분의 변화에 큰영향이 없이 모든 미생물이 사멸되도록 상업적 멸균처리를 하고 무균적으로 소분포장한 것이다.

요즘은 초고온 순간처리 방법인 UHT에 의해서 멸균하여 테트라팩 (tetra pack)과 같은 용기에 무균 포장하여 시판하고 있으며

주요상품명은 대관령우유, 서주우유, 해태우유, 비락, 파스퇴르우유가 있다.

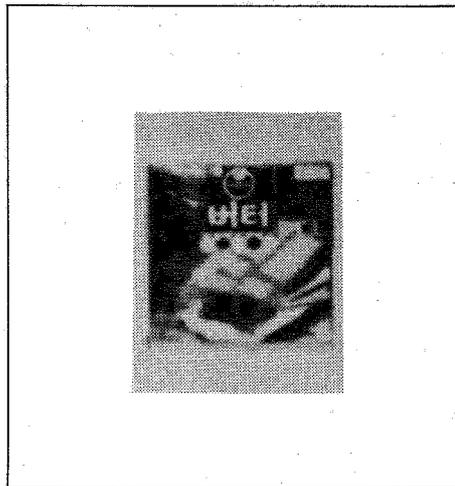
### 3. 조사품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
103103	목장우유 (배달)	0.4	각지방 우유협동조합제품 200cc들이 종이팩 (고정배달)	1 봉
103104	목장우유 (시판)	4.2	원우유, 종이포장 200cc들이	1 봉

# 버 터

## 1. 개 요

우유로부터 분리한 크림(30~35%)을 교동기(攪動器)에 넣어서 교동하면 乳脂肪球가 파괴되어 지방이 유출되고 서로 뭉쳐서 좁쌀과 같은 크기로 엉킨다. 이것을 이겨서 만든 것이 버터이며 유지방 함량이 80% 이상이다.



## 2. 종 류

성분상으로 加鹽버터(염분을 1.5~2.0%)와 無鹽버터로 분류되며 국내에서의 버터는 대부분 가염버터이다. 또 제조방법에 따라 유산발효를 한 발효버터와 유산발효없이 만든 감성버터로 분류한다. 이외에 포말버터, 분말버터, 버터오일, 건조버터 등이 있다. 가염버터는 주로 식용으로, 무염버터는 아이스크림원료와 製菓 및 조리용으로 쓰인다.

## 3. 출 하

¼, ½, 1 파운드에서부터 용량이 큰 나무상자 혹은 철판에 이르기까지 용도에 따라 포장한다. 황산지, 파라핀 피복지, 비닐, 은

박지 등으로 속포장하고 두꺼운 종이상자로 겹포장한다.

#### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
103105	버 터	0.1	서울버터 450 g	1 개

# 어 류 총 설

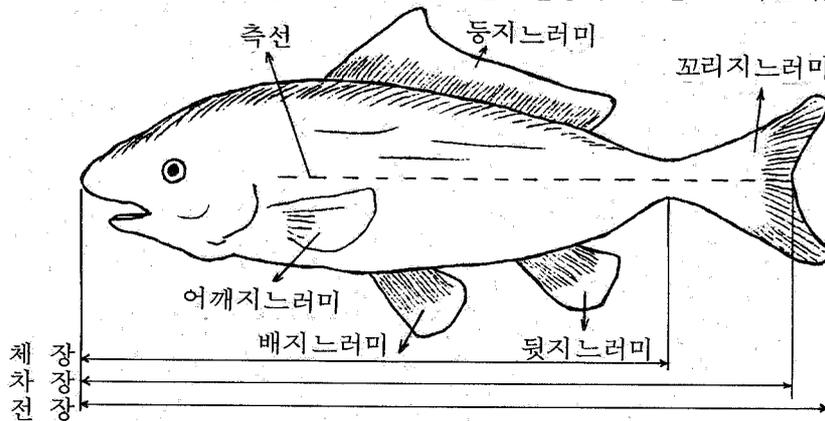


## 어 류 총 설

1. 시판되는 어류는 선어(鮮魚), 활어(活魚), 냉동어, 건어, 염건어들로 구분되는데 품질규격에 명시되지 않은 우리나라 근해에서 잡히는 선어를 조사한다. 그러나 계절적으로 근해선어가 품질되는 경우에 한하여 냉동한 것을 조사한다.
2. 선어란 어획후의 유통시간이 짧고 신선한 고기를 말하는데 상당한 시간이 경과해도 냉장상태가 좋아서 신선한 것은 선어로 본다.
3. 신선한 물고기를 육안으로 식별하려면 특히 주의를 요하는데 신선한 물고기는 아래와 같은 속성이 있다.
  - 1) 아가미가 빨갛고 끈적끈적한 것.  
그러나 요즘엔 인공색소를 주입하는 사례가 있으므로 주의를 요한다.
  - 2) 눈은 광택이 나고 튀어 나오지 않은 것.
  - 3) 육질이 단단하고 빛깔이 선명한 것.
4. 근래에는 원양어업이 발달하여 냉동한 어류가 시판되는 경우가 많은데 어종에 따라 다르나, 통상 영하 15C~30C 정도의 저온에서 5~10시간 동안 냉동처리하는데 동결처리가 빠르고 저온일수록 선도가 유지되나 어류는 냉동하면 육질이 얼어서 맛이 떨어진다.  
한편, 냉동한 것은 얼음에 냉장한 것과 구별되는데 외형상으로는 혼동하기 쉬우나 냉동한 것은 시간이 경과하면 몸에서 물이 나온다.
5. 냉장한 선어와 냉동한 것이 동시에 출회되는 경우에는 냉장

한 선어를 조사한다.

6. 선도의 차이로 가격 차이가 있을 때에는 선도가 좋은 것을 조사하며 선도가 떨어진 것만이 시판되는 경우에는 가장 많이 거래되는 것을 조사한다.
7. 선어의 호칭이 지방에 따라 다른 곳에서는 일반적인 호칭과 대조확인하여 조사에 착오가 없도록 한다.
8. 현재 시판되는 어류는 일반적으로 마리 단위로 거래되나 중량으로 거래가 되는 곳에서는 품질 규격에 상당하는 무게를 알아 두었다가 환산하여 조사한다.
9. 물고기의 길이는 아래의 그림과 전장, 체장, 차장으로 구별되는데 갈치와 오징어를 제외하고는 전장의 것을 조사한다.



체장 : 머리의 끝에서 등심의 끝까지

차장 : 머리의 끝에서 꼬리지느러미의 중앙 오목하게 들어간 곳 까지

전장 : 머리의 끝에서 꼬리지느러미의 끝까지

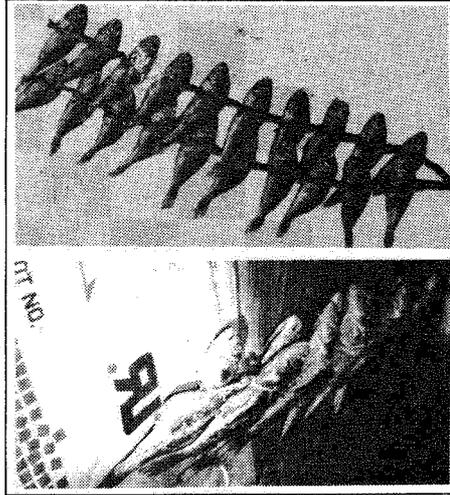
10. 어류의 선도는 시간에 따라 변화하여 가격차이를 수반하므로 가끔씩 일정한 시간 (본조사 시점은 오후 1시) 조사한다.

## 조 기 · 굴 비

### 1. 조 기

#### 1) 종류와 특징

① 수조기 : 몸은 비교적 길고 측편되었고 빛깔은 황적색이다. 비늘 줄을 따라서 있는 흑색의 비스듬한 띠는 옆줄로 위쪽에 있고 군데군데 중단된 곳이 있다.



② 흑조기 (黑口魚) : 몸이 민어와 비슷하나 입속과 장간막 및 아가미가 흑색이다.

③ 참조기 (황조기) : 몸은 연장되었고 꼬리자루가 아주 가늘고 길며 측편되어 있다.

④ 부세 (富世) : 몸은 조그만 민어와 비슷하며 빛깔은 황적색이다.

#### 2) 분포 및 어획기

전남 위도, 황해도 연평도, 평북 대화도 근해 등 서남해 일대와 발해만에서 동남 중국해 일대와 대만근해에 널리 분포하고 있고 연중 어획되고 있으나 성어기는 3~6월이다.

산란장	흑산도 근해	위도 칠산탄	연평도 근해	철산 대화도
산란기	2월상순 ~ 3월하순	3월상순 ~ 4월하순	4월하순 ~ 5월하순	6월상순 ~ 6월하순

## 2. 굴 비

굴비는 조기를 소금에 절여 완전히 말린 것인데 시장출회는 4 ~ 7월, 10 ~ 12월에 많고 1 두름에 10마리 또는 20마리씩 엮어서 판매된다.

## 3. 조사품질규격

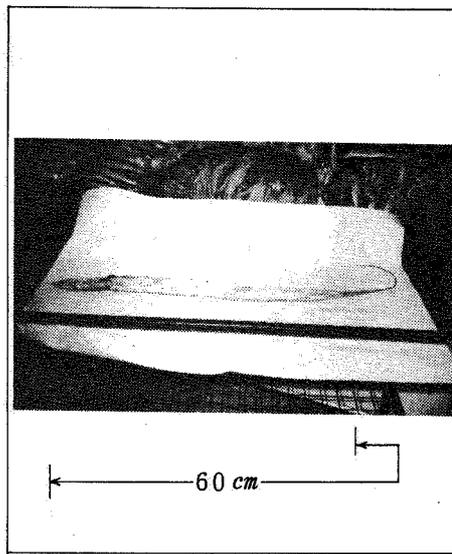
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104101	조 기	3.1	생선길이 25 cm 정도(부세, 수조기)	1 마리
104201	굴 비	0.6	길이 25 cm 정도 10 마리	1 두름

- 1) 근래 자원 고갈로 근해에서는 잘 잡히지 않고 있으며 남지나산 원양조기가 출회되고 있다.
- 2) 지방별로 시장에서 주로 거래되는 수조기나 부세로 전장 25 cm 정도의것 1마리를 조사한다.
- 3) 굴비는 잘마르고 변색되지 않고 흰빛이 나며 속이 부패하지 않은 것을 조사한다. 그러나 일부 지역에서는 품질규격의 동일성에 유의하여 계속 동일 품종을 조사하며 비고란에 사유를 명기한다.

## 갈 치

### 1. 특 징

몸이 아주길고 측면되었고 꼬리쪽은 띠 모양으로 꼬리끝은 긴 끈과 같다. 비늘이 없으며 몸빛은 은백색이다. 입은 크고 양턱과 두개골에는 크고 억센 이빨이 있다. 배지느러미와 꼬리지느러미가 없고 옆줄은 가슴지느러미 위에서 비스듬히 되어 있다.



### 2. 분포 및 어획기

우리나라 동남서 연해중에서 특히 서남해에 많이 나는 주요어종으로 일본 세토나이카이, 중국 타이완, 필리핀 동인도제도, 호주 인도양, 홍해와 아프리카 동쪽연해안인 대서양의 난해역에 널리 분포한다.

비교적 원해성 어이나 8~9월경에 산란기가 되면 다소 얕은 곳으로 이동해 온다. 같은 종의 꼬리를 잘라먹는 습성이 있고 성어기는 6~11월이며 12월~익년 5월까지도 소량이나마 연중 출획되고 있다.

### 3. 조사품질규격

품질번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104102	갈 치	4.2	생선 몸길이 60 cm 정도	1 마리

- 1) 갈치는 빛깔에 따라 은갈치와 먹갈치가 있는데 은백색의 광택이 있는 은갈치를 조사한다.
- 2) 갈치의 썩무늬 지느러미는 훼손되는 경우가 많으므로 썩무늬 지느러미를 제외한(폭 1 cm 정도까지) 몸길이(체장) 60 cm 정도의 것을 조사한다.

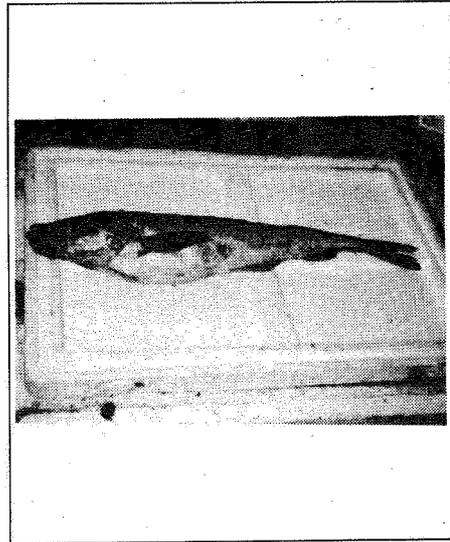
# 명 태

## 1. 특 성

몸의 생김새는 대구와 비슷하나 이보다는 더 가늘고 긴 편이다. 몸쪽은 등쪽이 갈색이고 옆구리에는 약 2줄이 가운데가 끊긴 무늬모양의 흑갈색 세로띠가 있고 세로띠의 가장 자리는 불규칙하게 되어있다.

옆구리의 위쪽은 청갈색으로 된 것과 황갈색으로 된 두종류로

구별할 수 있다. 위턱이 아래턱보다 짧고 아래턱 밑에는 수염이 있는데 대구에 비하면 아주 짧다.



## 2. 분포 및 어획기

우리나라는 동해안의 함경남·북도에 가장 많이 분포하고 있고 또한 강원도 및 경북연해에 일부 분포한다. 해외는 베링해, 북태평양, 오호츠크해, 북아메리카 서해안, 북해도 근해에 분포되어 있다.

산란기는 동해, 북태평양, 베링해가 12~익년 3월 오호츠크해는 1~2월이고 성어기는 연중 출하되고 있으나 연안산이 11월~익

년 2월까지이고 원양산은 연중 고른분포를 보이고 있다.

### 3. 조사품질규격

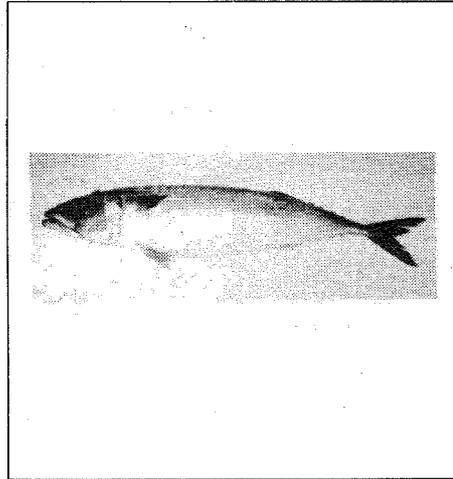
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104103	명 태	2.7	생선길이 45 cm 정도 (냉동태 1 상자 25 마 리 정도의 것)	1 마리

일반적으로 시장에 많이 출회되고 있고 대중성이 있는 북양명태는 근해명태보다 크고 굵으며 검은색이 많고 반점이 크고 냉동된 것이다.

# 고 등 어

## 1. 특 성

몸은 방추형으로 약간 측편되어 있다. 횡단면은 타원형이나 등쪽은 녹색으로 굴곡된 흑색의 물결무늬가 옆줄까지 분포되어 있으며 배쪽은 은백색으로 반점이 있다.



## 2. 분포 및 어획기

### 1) 분포 및 어장

우리나라 동서남 전 연해와 일본, 타이완, 중국본토 및 만주 연해에 분포한다. 주요 어장은 동해의 방어진, 구룡포, 전진 등지이고 서해는 흑산도 안흥, 용호도, 칠산군 원도근해 등이다. 남해는 제주도, 청산도와 거문도근해이다.

### 2) 어획기

출어기는 2~3월에 제주도 연안근해에 떼를 이루고 점점 북상하여 9~10월까지가 성어기이다.

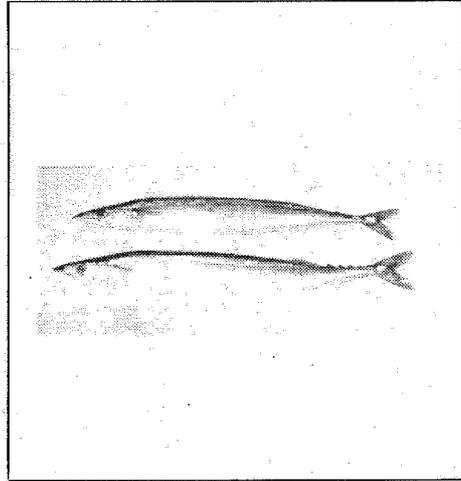
## 3. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104104	고등어	2.2	생선길이 35 cm 정도	1 마리

## 꽁 치

### 1. 특 성

몸은 가늘고 길며 측면되었고 몸빛은 등쪽이 검은 청색을 띠고 있으며 배쪽은 흰빛이다. 양턱은 다소 돌출해 있으나 새주둥이 모양을 나타내고 있지는 않으며 눈은 작고 머리의 중앙에 있다.



### 2. 분포 및 어획기

#### 1) 분포 및 산란기

냉수성(冷水性) 어류로서 우리나라 동서남부 연해와 쿠릴열도, 슈무슈성에서 일본의 쿠우슈우의 고시마 열도에까지 이르는 수역에 분포한다.

산란기는 5~8월경(태평양양산에서는 10~12월경)이나 꽁치의 회유(廻遊)는 한류 남하의 해황에 지배되며 대체로 10~12월경에 동부에서 서남을 향해 남하했다가 다음해의 난류의 이동에 따라서 다시 북쪽으로 올라온다.

#### 2) 어획기

최성어기는 5~6월이며 일반어기는 3~6월(봄꽁치)과 9

~11월(가을꽂치)이고 어획방법은 주로 유자망으로 하며 기타 정치망을 이용하기도 한다.

### 3. 조사품질규격

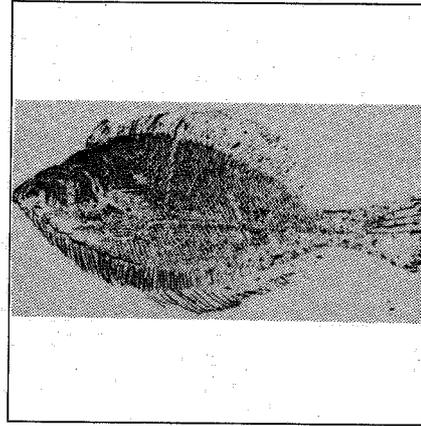
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104105	꽂 치	0.2	생선길이 30 cm 정도	10 마리

- 1) 봄꽂치와 가을꽂치를 구별없이 조사시에 출회되는 것을 조사한다.
- 2) 지역적으로 관행에 따라 마리단위로 판매되지 않고 4~5마리씩 무더기로 또는 1,000원에 몇마리로 판매되는 경우가 많으므로 가격환산에 유의하여 조사한다.

## 가 자 미

### 1. 특 성

종류에 따라서 빛깔이 상이하  
하나 일반적으로 몸은 아주 납  
작하고 허리부분이 짧다. 공통  
된 특징은 두눈이 물고기의 진  
행방향으로 볼때 오른쪽에 모  
여있고 배있는 부분은(눈이 없  
는쪽) 흰색이다.



### 2. 종 류

- 1) 참가자미 : 몸이 긴 알 모양으로 연장되어 있다. 눈있는 쪽의 빛깔은 회갈색이고 등지느러미와 뒷지느러미 옆줄은 가슴지느러미 위에서 반달모양으로 구부러져 있다.
- 2) 홍가자미 : 몸이 긴 타원형으로 꼬리자루가 가늘고 길며 측편되어 있다. 눈이있는 오른쪽은 암갈색이고 눈이없는 쪽은 백색이다. 입은 크고 옆줄이 시작한 곳에서 약간 구부러져있다.
- 3) 점가자미 : 겉모양이 참가자미와 유사하나 가슴지느러미 위에서 옆줄은 반원 모양으로 만곡되어 있고 몸빛깔도 암적색으로 등지느러미와 뒷지느러미의 좌측에 4~10개의 흑색반문 또는 띠가 있다.
- 4) 가자미와 비슷한 것으로 넙치가 있으나 넙치는 눈이 좌측에

있고 갈색바탕에 유백색인 원형반문이 산재하여 있고 눈이없는 쪽은 백색이고 꼬리자루와 각지느러미의 측면에는 등황색을 띠고 있는 수가 많다.

### 3. 참가자미의 분포 및 어획기

우리나라 전 연해(청진, 포항, 부산) 및 일본 세토나이카이이북, 중국해, 사할린, 쿠릴 근해에 분포한다. 연중 출회되나 9월부터 익년 4월까지 많이 잡히고 주어획 방법은 저인망과 유자망이다.

### 4. 조사품질규격

품목번호	품목형	가중치	품 질 규 격	단 위
104106	가자미	0.6	생선길이 25 cm정도 폭12	1 마리

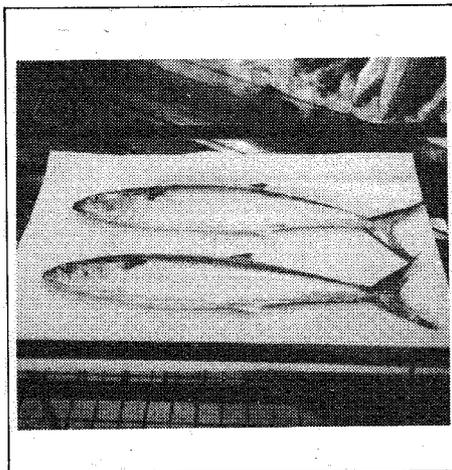
- 1) 시중에 출회되는 가자미의 종류는 많으나 일반적으로 제일많이 출회되는 참가자미를 조사한다.
- 2) 참가자미와 유사한 넙치(광어), 점가자미, 홍가자미 등과 혼동하지 말아야 한다.

## 삼 치

### 1. 특 성

일명 망어, 망에라고도 불리고 있는 것으로 몸은 가늘고 길며 측편해 있고 극히 작은 비늘로 덮여있다. 빛깔은 등쪽이 회청색에 배쪽은 은백색이다.

부레가 없고 옆줄은 물결무늬로 되어있다. 몸옆구리에는 회색의 반점이 7~8줄 세로줄



로 흩어져 있고 가슴지느러미 등지느러미 및 꼬리지느러미는 흑색이다.

### 2. 분포 및 어획기

우리나라 특히 서남연해에 많고 황해도 북부와 일본 중부 하와이 호주 블라디보스톡에 분포한다. 선망에 의해서 어획되고 있고 성어기는 10월에서 익년 3월까지이다.

고등어처럼 적색육류로서 혈합육(血合肉)이 많으며 주로 통조림으로 가공되고 있고 연제품의 원료로도 많이 쓰인다.

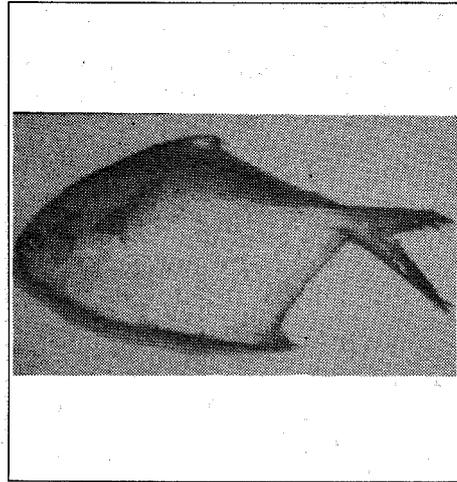
### 3. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104107	삼 치	0.1	생선길이 35 cm 정도	1 마리

# 병 어

## 1. 특 성

몸이 기다란 계란 모양으로 편평하고 등쪽이 몹시 튀어나와 있어 몸길이의 3/4보다 높다. 빛깔은 등쪽이 청색을 띤 은백색으로 되어있고 주둥이는 아래턱이 튀어나와 있으나 짧고 둔하며 입은 작다. 전신이 떨어지기 쉬운 비닐로 덮여있고 꼬리지느러미는 길게 둘로 갈라졌으며 배지느러미는 없다. 등지느러미와 뒷지느러미는 거의 크기와 모양이 같으며 바깥 변두리는 낫 모양으로 되어 있다.



## 2. 분포 및 어획기

난해성, 외양성 어류로서 우리나라 서남연해와 남일본, 동지나해, 동인도 제도에 분포한다. 산란기는 6월경으로 내해로 들어와서 산란후 외해로 나간다. 성어기는 6월~11월이다.

### 3. 조사품질규격

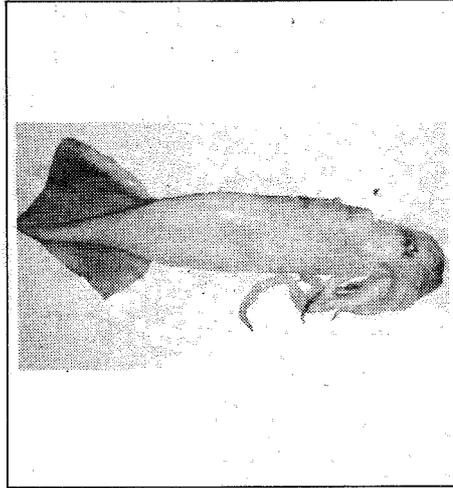
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104108	병 어	0.2	생선길이 25 cm정도	1 마리

병어는 체고가 높기 때문에 그 길이가 실제 길이보다 짧게 보이므로 목측하기 어려우니 필히 길이를 확인할 것.

## 물 오징어

### 1. 특 성

오징어는 연체동물 두족물 십각목에 속하는 동물로서 그 종류는 많으나 우리나라 근해에서는 오징어, 갑오징어, 꼴뚜기 등이 주로 잡히며 오징어의 공통된 특징은 다리가 10개 있다는 점이며 그중 2개는 촉수의 역할을 다른 8개는 다



리의 역할을 한다. 동체의 등쪽에는 갑이 있고 먹주머니를 가진 점도 특징이다.

신선한 것은 투명감이 있고 등쪽에는 작은유색 반점이 있다. 손끝으로 눌러 보아서 반점이 명멸하는 느낌을 주면 생활반응을 나타내는 것으로서 신선한 것이다.

### 2. 분포 및 어획기

동해안 전역과 황해, 동지나해, 북해도, 구주 및 아르헨티나 근해에 널리 서식하며, 또한 갑오징어는 일본의 시코쿠, 큐우슈우, 혼슈우의 서남부, 우리나라의 동남해에 서식한다. 어법은 낚시질인데 밤에 불빛을 보고 모이는 것을 의이침으로 잡으며 어획시기

는 연중어획이 가능하나 7월~10월 사이에 가장 많이 잡히는 데 12월부터 다음해 2월 사이에도 겨울철 잡이가 계속된다.

'83년 이전까지는 국내 일반 해면어업(沿近海漁業)에 의한 생산이 주를 이루었으나 '83년 이후부터는 태평양 연안의 원양어업 어획증가로 원양어업 생산이 앞서고 있다. 이와같이 어획된 오징어는 선어, 냉동품, 소건품, 조미가공품등으로 제조 소비되고있다.

### 3. 조사품질규격

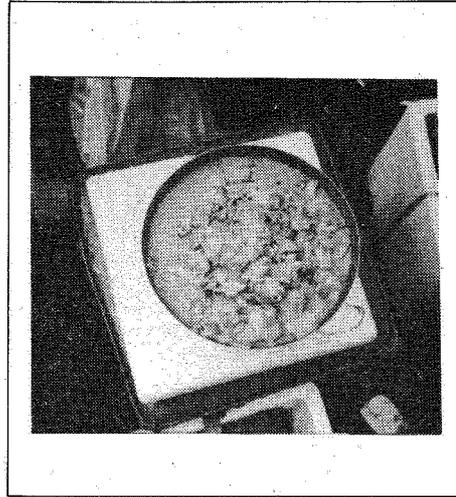
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
104109	물오징어	3.9	생선길이 25 cm 정도	10마리

색상이 적색을 띠고 손으로 눌렀을때 원상회복이 느리며 미끈 미끈한 상태인 것은 하품이고 표면의 색상이 선명하고 탄력이 있으며 다소 딱딱한 상태인 것이 상품임.

## 굴 · 조개

### 1. 특 성

굴과에 속하는 조개로서 털굴, 참굴, 강굴, 바위굴, 토굴등이 있으며 우리나라에서는 참굴이 주종을 이루고 있다. 굴은 각지의 얕은 바다에 서식하는데 천연적으로는 바위나 말뚝 같은데 부착하며 껍질모양은 불규칙적이다.



### 2. 분포 및 어획기

남해안의 고성, 충무, 삼천포, 남해, 고흥등지에서 주로 양식출하되며 특히 충무산 굴의 출하량에 따라 시장가격이 영향을 받는다.

양식재배로 연중 출하되고 있으나 6~7월 산란하여 9월~의년 4월까지 많이 출회되며 산란기의 굴은 맛이 없으며 가을에서 봄에 걸쳐 맛이 좋다.

자연산의 산굴은 등급구분이 없고 양식산의 큰굴은 철에 따라 상·중·하의 3등급으로 구분되어 식용유깡통이나 스티로폴 박스에 껍질을 깬 상태로 담아 유통되고 있다. 상품은 테두리는 검

정색을 띠고 몸체가 하얀 우유색을 띄우며 알은 탄력이 있으며 색택이 뚜렷하고 광택이 있는 것이고 중품은 테두리는 암갈색이며 몸체가 약간 누른빛을 띠고 몸체가 연한 상태이고 하품은 테두리가 암갈색이며 몸체가 약간 벌어져 있으면서 완전 연하게 되어 알이 굵은 상태의 품질이다.

#### 4. 조사품질규격

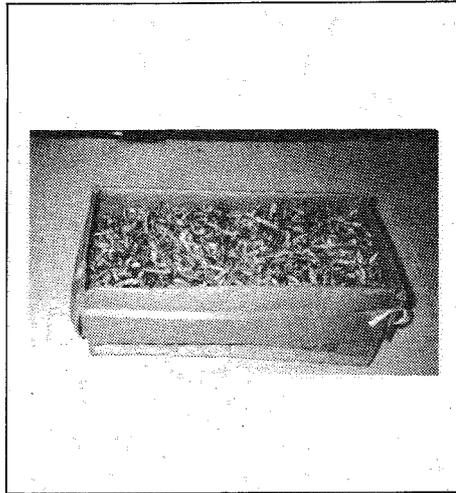
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104110	굴	1.1	싱싱한 것	375 g
104111	조 개	1.8	껍질칸것, 싱싱한것	375 g

## 마 른 멸 치

### 1. 특성 및 종류

마른멸치는 수프 ( soup ) 원료 및 조제품의 재료로서 널리 이용되고 있다. 주산지는 진해만 일대 ( 통영 , 고성 , 삼천포 , 여수 )이며, 그 중에서도 통영 멸치는 유명하다.

멸치는 어종 및 건조상태에 따라 백색 , 황백색 , 황색으로 크게 구분되며 비슷한 수준으로 건조생산되고 있으나 백색이 가장 고품품으로 알려져 있다. 황색 마른멸치 가격이 백색의 약 절반 수준으로 거래되어 색상에 따라 심한 가격차이를 보이고 있다.



### 2. 건조방법

멸치를 삶는 방법은 먼저 소금을 녹인 물을 끓인 다음 원료 멸치를 넣어 다시 끓을 때까지 삶는다. 자숙선상 ( 煮 熟 船 上 ) 에서 멸치를 삶을때 채발에 멸치를 넣은 다음 여러개의 채발을 쌓아 삶은 술에 넣는다. 자숙이 끝나면 음건 ( 陰 乾 ) 하면서 식힌 다음 건조장으로 운반하여 양건 또는 열풍 건조한다. 양건할 때는 멸치가 중첩되지 않도록하여 채발 그대로 건조장에 넣어 건조한다.

### 3. 출 하

건조완료된 멸치는 골판지 상자에 3 kg (1 포)씩 결속하여 산지수협 위판장에 출하하고 있다. 멸치 건조업체의 출하시기는 어획시기와 유사한 8~10월경에 집중 출하되며 그외 시기는 소량씩 출하된다.

우리나라 수산검사법에 의하면 건조품중 전장 77 mm 이상을 대멸, 76~46 mm를 중멸, 45~31 mm를 소멸, 30~16 mm를 자멸, 15 mm 이하를 세멸이라 부른다. 이중 일반 소비가구의 선호도가 높은 것은 중·소멸이다.

### 4. 조사품질규격

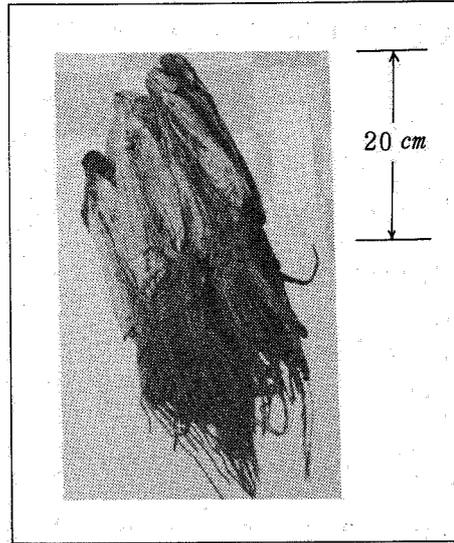
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
104202	마른멸치	3.6	황 백 색	1 포

- 1) 멸치는 말려서 황백색의 빛깔을 띄우는 5 cm 정도 크기 (중치) 3 kg의 1 포를 조사한다.
- 2) 빛깔이 변하지 않고 머리카 꼬리가 달려 있으며 모양이 망가지지 않은 것을 조사한다.
- 3) 멸치를 구분하는 상인용어가 있는데 대멸은 통상적으로 다시 멸치라 하여 국물을 내는데 쓰이며 우리가 조사하는 중멸은 여러가지가 있는데 통칭 고주바, 백주바, 주바, 오주바로 불린다. 이중 주바 상품을 조사한다.

## 마 른 오 징 어

### 1. 특 성

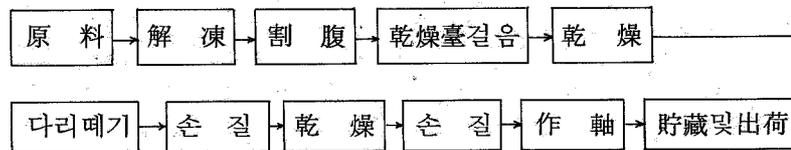
마 른 오징어는 소건품(素乾品)의 대표적인 제품으로서 살 오징어의 몸통부분을 체축(體軸) 방향으로 갈라 내장과 안구를 제거하고 연골과 부리는 그대로 두고 깨끗이 씻은 다음 살지느러미가 있는 부분을 가는 못이나 철사걸이로 케어 줄에 걸어 천일건조한 것이다.



### 2. 건조방법

#### 1) 건조방법

오징어의 건조는 일건과 연탄건조(열풍건조 포함) 방법이 있으며 이들이 각각 84.4%, 15.6%로 태양건조가 대부분을 차지하고 있으나 연탄건조도 상당량이 건조되고 있다. 일건에 의한 제조공정은 다음과 같다.



오징어의 건조 소요기간은 대체로 2~7일로서 일건에 의한 방법은 3~7일 열풍이나 연탄건조는 20~30일간 정도 소요되고 있다.

2) 살오징어 육에는 수용성 단백질이 많으므로 건조중에 비를 맞으면 수용성 단백질이 용출되어 육이 얇아진다. 또한 육이 세균의 침범을 받으면 표피에 있는 색소세포에서 색소가 녹아나와 육이 적갈색으로 변색된다. 건조중에 비가 와서 건조가 지연되면 육의 색이 적갈색이 되고 육이 얇고 단단하여 잘 부서지며 악취가 나는 물오징어(비오징어)가 된다.

### 3. 출 하

건조장에서 건조가 끝난 마른 오징어는 계속시 마른 오징어 족으로 20마리씩 묶으며 출하시에는 주로 20마리(급, 축, 두름) 단위로 거래가 이루어지며 일부는 바리(100축) 단위로 거래되기도 한다.

### 4. 조사품질규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
104203	마른오징어	1.6	몸길이 20 cm 정도	20 마리

1) 마른 오징어는 20마리를 1축으로 하여 조사하므로, 마리당 가격을 포착하여 20배하면 안되며 반드시 축당 가격을 조사한다.

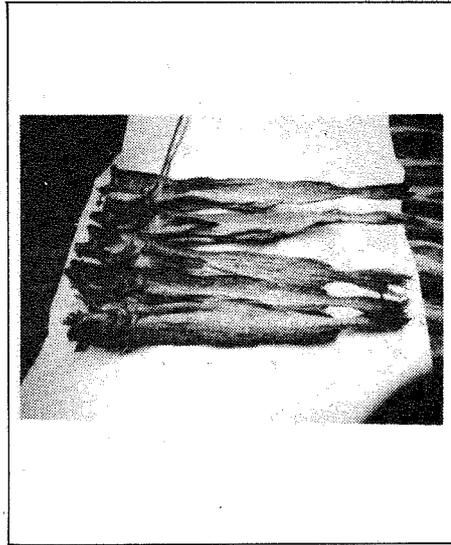
- 2) 마른 오징어는 잘마르고 변색되지 않은것 (반점이 없는것)이 좋으며 가급적 주문진산을 조사한다.
- 3) 20 마리가 1 축으로 되어 있으나 크고 작은것이 섞여있고 두께에 따라 값이 차이나므로 가급적 같은 규격의 것이 묶여 있는 것을 조사한다.

# 복 어

## 1. 종류 및 건조지

동해안 지방에서 겨울철에 많이 만들어지는 동건(凍乾) 명태를 복어라 하고 이는 생명태의 종류에 따라 황태(암황색), 흑태(흑백색), 북양태 등으로 나누어진다.

건조지는 고성, 동해, 속초, 평창등 동해안이 주류를 이루고 있다.



## 2. 건조방법

가슴지느러미가 붙은 곳에서 항문까지 배를 갈라 내장을 제거한 뒤 민물에 씻어서 피빼기 및 물표백을 시키는 동시에 어체(漁體)에 물을 충분히 흡수시켜 동결이 완전하게 되도록 한다. 2~3℃의 민물로 하루 4~5회 환수(換水)하면서 2~5일간 담가둔 다음 20마리씩 머리를 피어바깥에서 턱에 걸어 겨울철의 한랭한 천연냉기중에 노출시켜 동결시키고 동결된 것을 그대로 용해 및 동결을 반복시켜 탈수시킨다. 동결장치와 인공건조장치를 이용하여 동건명태를 가공할 수 있다.

### 3. 출회시기

연중출회하거나 12월~익년 1월, 4월~5월경 출하가 많고 추석전인 7~8월경에도 다소 출하된다. 건조장에서 건태(乾太)의 출하형태는 원형(76%), 채(19%), 포(5%)의 순으로 주로 재가공 되지않은 건태 그대로 출하된다.

### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104204	북 어	1.1	황태, 길이 40 cm 정도	1 마리

- 1) 황태, 흑태, 북양태 중에서 길이 제일 좋은 황태로 길이 40 cm 정도를 조사한다.
- 2) 북어 새끼와 비슷한 것으로 노가리가 있으나 규격이 왜소하고 북어와는 구별된다.

# 새 우 젓

## 1. 종 류

새우류는 대하(大蝦), 중하, 보리새우, 철모새우, 북쪽분홍새우등을 비롯하여 수십종에 달하며 분포에 있어서도 서해안을 비롯하여 남해·동해등 전해역에 널리 분포되어 있다.

젓갈에도 그 생산 시기에 따라 오젓, 육젓, 추젓, 동백하젓 등으로 불리우고 있고 경기 및 충청지방이 우리나라 전체 생산고의 약 70%를 차지하고 있다.

## 2. 생산시기에 따른 새우젓의 종류와 특성

종 류	특 징	생 산 기
오 젓	어체가 경고치 못하며 붉은 빛이 난다.	5월
육 젓	비대하고 개체가 굵으며 흰색바탕에 붉은 색이 섞여 있다.	6월
동 백 하	회고 깨끗하며 겨울철에 생산된다.	2월
추 젓	어체가 잘고 색깔이 희다.	
동 젓	잡어가 혼합되고 붉은색이 비친다.	11월
꽃 젓	어체가 연약하고 흰색같이다.	3~4월
엷 젓	잡어가 혼합되고 붉은색이다.	9월

### 3. 제조방법 및 출회시기

- 1) 새우젓의 제조방법 : 어획즉시 생새우에 소금을 적당히 배합하는 것이다. 새우젓의 제조에 있어서도 소위 오젓, 육젓, 추젓 등 생산 및 제조시기, 보관등에 따라 용염량이 달라진다. 즉 오젓, 육젓등은 장기간 보관을 요하기 때문에 다량의 식염을 살포하며 추젓은 보관기일이 짧기 때문에 오젓에 비하여 식염의 살포량을 적게 한다.
- 2) 동백젓은 겨울철에 잡히는 새우로 봄철에 출회되며 육젓은 여름철(음력 6월)에 잡히는 것으로 가장 맛이 좋으며, 추젓은 가을에 잡히는 새우로 다른 계절에 잡히는 것보다 크기가 약간 작으나 출회기간은 가장 길다.

### 4. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104205	새우젓	1.3	추 젓	375 g

# 멸치젓

## 1. 특 성

멸치의 몸은 길고 원통상이며 몸 빛깔은 등쪽이 암청색이고 배쪽은 은백색으로 옆구리에는 은백색의 세로줄이 있다. 우리나라에서는 전 연안에 분포하나 특히 통영, 추자도 연안에 많고 서해는 평안북도까지 동해안은 강원도 통천까지에서 많이 난다.

멸치젓은 생멸치를 소금에 넣어 젓을 담근것인데 우리나라 남해안 지방에서 많이 담근다. 제주도, 추자도산 젓갈이 가장 맛이 좋다.

## 2. 멸치젓 만드는 법

선도좋은 멸치를 용기에다 소금과 멸치를 번갈아 넣어 절인다. 용염량(用鹽量)은 20~25%로 하고 담근후 5~6일간은 하루에 한번정도 저어주어 식염이 고르게 침투되도록 하여 밀봉한 다음 시원한 곳에서 2~3개월 숙성시킨다. 봄에 담근것은 춘젓, 가을에 담근것은 추젓이라 하는데 춘젓이 맛이 좋다.

## 3. 조사품질 규격

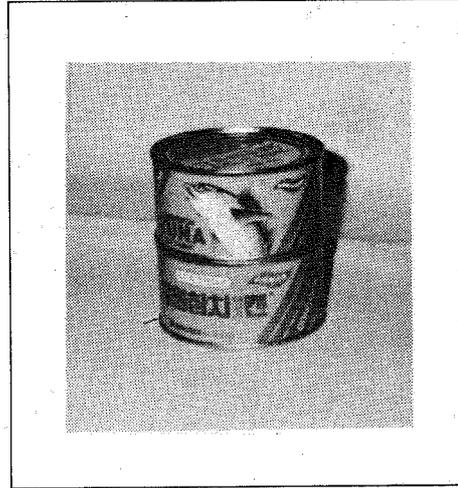
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
104206	멸 치 젓	1.0	완전히 삭은것	375g

- 1) 멸치가 완전히 삭아서 멸치의 원형을 알 수 없게 되어 있고 국물이 부패하지 않고 맑으며 맛이 좋은것을 조사한다.
- 2) 멸치젓은 새우젓과 마찬가지로 소매과정에서 적당한 용기(사발 또는 깡통)로 거래되는 경우가 많으므로 무게 375g으로 환산하여 조사할 것.

## 생선 통조림

### 1. 특 성

통조림은 금속제(합석, 알루미늄)통에 식품을 담고 탈기와 밀봉을 한 후 오래 변패하지 않도록 장기간 위생적으로 보존할 수 있는 식품으로 그 보존성, 편의성, 위생면 및 제품의 영양가와 풍미 등으로 보아 냉동품, 건제품, 염장품 및



훈제품(燻製品) 등의 다른 저장 가공식품에서 찾아볼 수 없는 이점이 많다.

### 2. 출고 및 변질

- 1) 관의 뚜껑에는 보통 3단 마크를 각인하며 상단에는 통조림의 품명, 내용물의 상태, 형태를 표시하고 중단에는 제조연월일을 각인한다.
- 2) 통조림의 변질은 미생물의 작용, 내용물과 용기관의 화학반응, 제조시의 잘못된 처리 및 부적당한 저장조건 등의 원인에 의하여 일어난다. 특히 가열살균의 부족이나 전체의 불량으로 미생물이 관내에 들어가 증식하여 변질하는 경우가 많다.

### 3. 조사품질규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단위
104207	생선통조림(1)	0.5	꽂치통조림 425 g들이 (상표지정)	1통
	생선통조림(2)		동원산업 동원참치통조 림 190 g들이 (라이트 스탠다드)	1통

- 1) 꽂치통조림 조사시 정어리통조림과 혼동하지 않도록 주의하여  
야 한다.
- 2) 참치통조림은 유사품종이 다수임으로 캔 포장이 노란색인 라  
이트 스탠다드임을 확인조사한다.

# 생 선 목

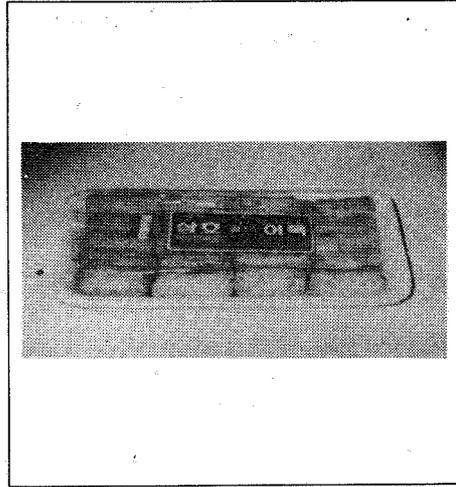
## 1. 종류 및 특징

1) 튀김어묵 : 어육의 고기 풀을 식용유에 튀긴 것으로 어묵의 대부분을 차지한다.

2) 부들어묵 : 부들어묵 자동성형기로 성형하여 배소로(焙燒爐)에서 가열한 것이다.

3) 마어묵 : 상어류를 원료로하여 어묵과 비슷한 공정으

로 가공하는데 원료육에 약 10% 정도의 마를 넣어 고기갈이하여 제품에 거품을 많이 함유시킨 것이 특징이다.



## 2. 제조공정

어육채취로 육을 채취한 다음 물로 세척한다. 세척한 어육은 초퍼(chopper)로 잘게 끊은 다음 고기갈이기에 넣고 어육에 대하여 2.5~3%의 식염, 녹말, 조미료, 탄력보강제 등을 첨가하여 30~50분간 고기갈이 한다. 냉동고기 풀을 사용할 때는 절단기로 잘게 절단하여 고기갈이한다. 고기갈이한 고기 풀은 자동성형기로 성형하여 증자법(蒸煮法: 찌어묵) 배소법(焙法: 부들어묵), 양자법(湯煮法: 마어묵), 튀김법(튀김어묵) 등으로 가열(중심부

온도 80 C에선 20 분, 120 C에선 4 분) 한후 냉각하여 만든다.

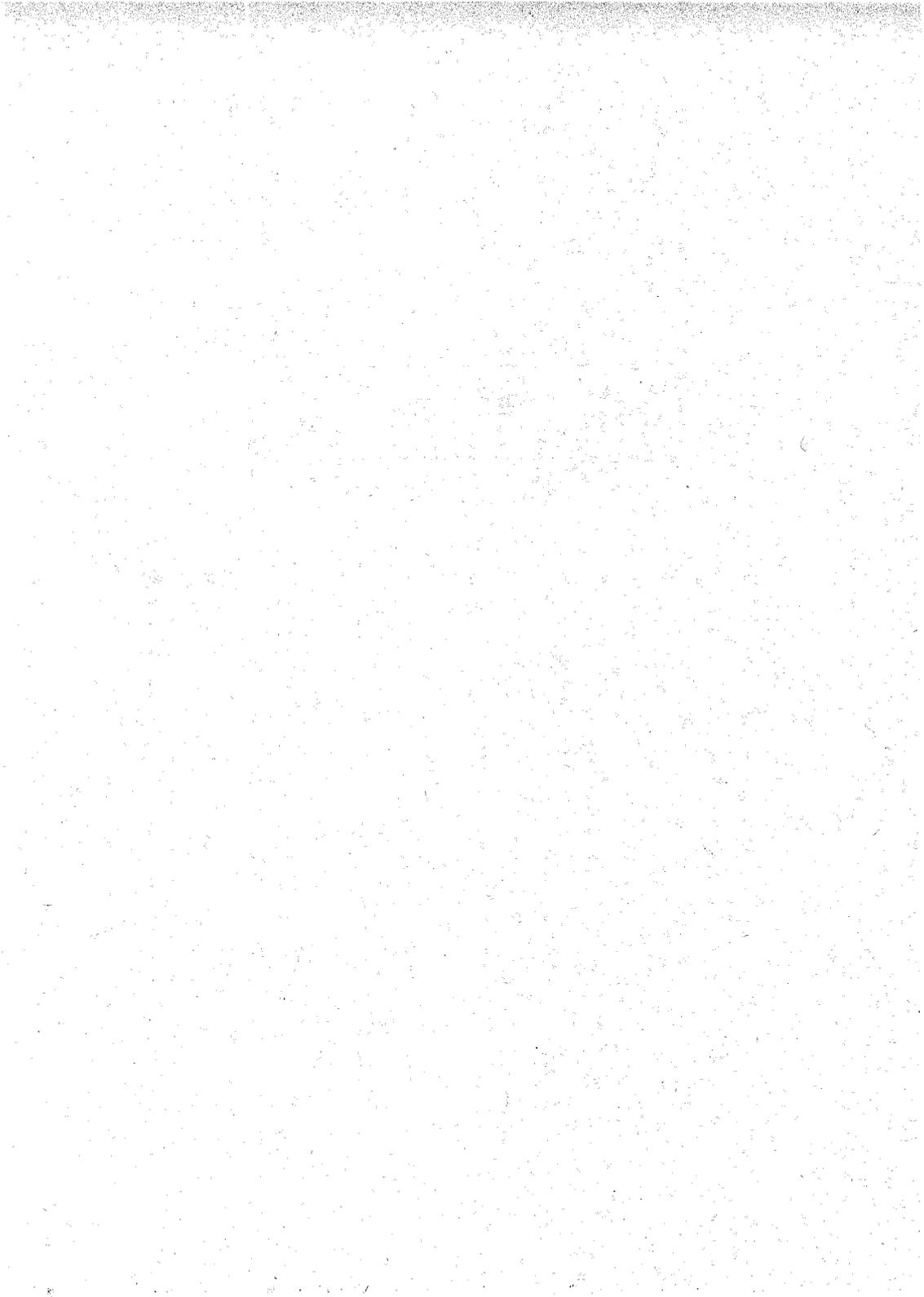
### 3. 출 하

어묵의 질을 결정하는데 결정적인 역할을 하는 것은 연육이다. 연육에는 선상연육과 육상연육 두가지가 있는데 선상연육은 말 그대로 고기를 잡은 즉시 선상에서 연육화한 것이고 육상연육은 일 단 육지로 가져와서 연육화한 것이다. 삼호어묵에서는 선상연육을 100 % 주원료로 한 삼호어묵 1 호, 선상연육 70 %, 육상연육 30 %의 삼호어묵 2 호, 선상연육 30 %, 육상연육 70 %의 삼호어묵 3 호 등을 기준으로 생산하고 있다.

### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
104208	생선묵	2.1	삼호표 비닐포장 200 g들이	1 봉

# 야 채 총 설



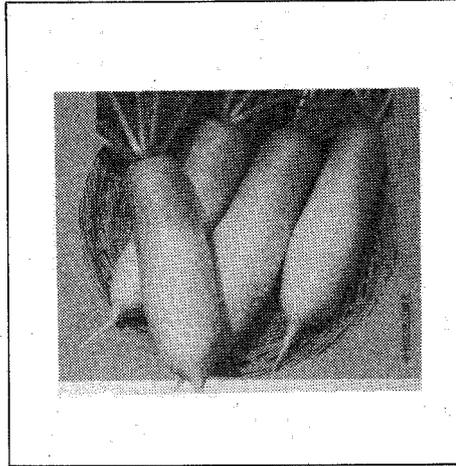
## 야 채 총 설

1. 야채는 산지에 따라 여러가지 종류가 있으나 종으로는 재래종과 개량종으로 구분할 수 있으며, 재배방법에 따라 보통재배, 축성재배, 억제재배가 있는데, 품질규격에 명시되어 있지 않은 한 그 지역에서 많이 출회되는 것을 조사한다.
2. 근래에는 재배방법이 발달하여 온상재배(비닐하우스 터널재배)로 계절품목이라도 연중 출회되는 경우가 많으므로 연중조사를 하되, 노지(露地)재배한 것과 동시에 출회되어 가격차가 있을 때에는 가장 많이 출회되는 것을 조사한다.
3. 일단 품종이 결정되면 여러품종이 동시에 시중에 출회된다 하더라도 품질규격의 동일성을 유지하기 위하여, 결정된 품종이 품질될 때까지 계속하여 일정한 품종을 조사한다.
4. 일반소비자에게 판매하지 않고 특별한 수요자(고급식당, 요정 등)에게 특별가격으로 판매되는 것과, 상한것, 신선도가 떨어져서 대량으로 염가판매하는 것은 조사하지 않는다.
5. 규정된 단위와 다르게 거래되는 경우에는 환산조사하고 환산근거를 명기한다.
6. 야채는 시간에 따라 가격등락의 폭이 크므로 일정한 시간에 조사한다.

# 무 우

## 1. 개 요

무우는 겨자과에 속하는 저온성 채소로서 서늘한 기후를 좋아하고 고온에는 약하며 내서성과 내한성이 배추보다 약하다.



### 1) 품 종

반축성 재배형으로 속성대형 봄무우, 조생대형 봄무

우, 봄 노지재배형으로 평지대형 봄무우, 고냉지재배형으로 불암대형 봄무우, 고냉지대형 봄무우, 대부령 봄무우, 가을재배형으로 태백무우, 평강김장무우, 희락무우 등이 있으며, 그리고 알타리무우가 있다.

일반적으로 무우는 재래종(김장용, 저장용)과 일본계 품종으로(단무지, 무우말랭이용) 크게 나누며 작형별로 봄무우, 여름무우(고냉지) 가을무우 등으로 구분한다.

### 2) 작형별 주요산지

봄무우는 부산, 김해, 양산, 나주, 완주 등 남부지역의 근교도시, 여름(고냉지) 무우는 평창, 홍천, 정선, 삼척 등 고냉지

지역, 가을무우(김장용) 무우는 전국적으로 재배되고 있으나 화성, 고양, 포천, 서산, 완주, 고창 등지에서 많이 재배되고 있다.

### 3) 작형별 출하시기

봄 무 우 : 기온이 따뜻한 제주, 영남, 호남지방에서 3월중순부터 출하되기 시작하여 점차 중북부의 내륙지방으로 출하권역이 북상하는 경향을 보이고 있다.

여름무우 : 강원도의 고냉지대에서 7월상순부터 출하된다.

가을무우 : 9월상순부터 김장무우는 10월중순부터 경기지역에서 출하시작되어 점차 남부지방으로 확산 11월중순~12월중순에서 최성수출하기를 이룬후 저장에 들어가는 것으로 보며 주산지의 집단재배를 제외하고는 수송 및 유통비용의 원거리의 반입이 잘 이뤄지지 않고 대부분 도시근교에서 반입되는 경향이 있다.

## 2. 상품의 특성

김장무우, 절임용무우, 알타리총각무우, 부식용무우 등 무의 특성과 용도에 따라 상품성을 달리하고 있다.

### 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
조 선 무 우	크기가 작고 매운맛이 강하며 육질이 비교적 치밀한 재래종 계통의 무우
왜 무 우	매운맛이 적고, 길죽한 절임용(단무지) 무우의 총칭
총 각 무 우	알타리계통의 무우로 쥐꼬리처럼 생긴 작은 무우
햇 무 우	봄무우
여 름 무 우	고냉지무우
가 을 무 우	김장무우
저 장 무 우	겨울에 출하되는 무우
지 합	무우의 밑부분이 송곳모양인 것

### 3. 등급 포장 거래단위

#### 1) 등 급

산지에서는 차단위 적재수량으로 도매시장에서는 품목별 크기, 모양, 굵기, 신선도, 무게, 흠 등에 의해 3등급화 된다.

#### 2) 포 장

무포장에서 12월하순부터 익년 4월까지 저장무우가 P.P 마대로 출하된다.

### 3) 거래단위

산지에서는 무포장상태로 직접 상차하여 출하되며 도매시장에서는 접으로 환산하여 차량단위거래되고 중간도매상인에 의하여 접, 단 묶음 개단위로 또한 12월하순부터 익년 4월까지 저장무우가 40 kg들이 P.P마대 (실총량 38 ~ 40 kg)로 거래된다.

### 4. 조사품질규격

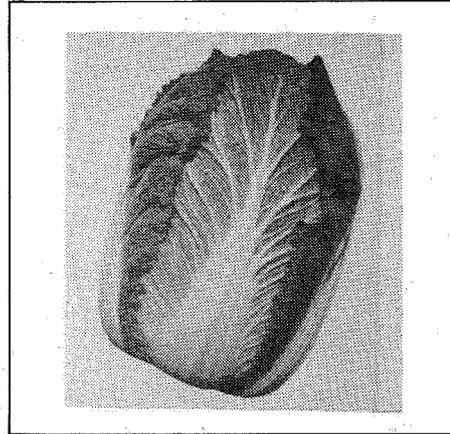
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105101	무 우	3.6	재래종, 잎없는것 3개정도	3.75kg

- 재래종을 조사하되 잎이없는 것으로 시장출회에 따라 가장 출회가 많은 것을 조사한다.
- 재래종무의 경우 무게가 보통 1 ~ 1.5 kg 정도되므로 3개 정도 조사로 타당하다고 생각된다.
- 여름철이나 가을철에 출하되는 알타리무우는 조사대상에서 제외된다.

## 배 추

### 1. 개 요

배추는 냉랭한 기후를 좋아하는 저온성 채소로서 생육초기에는 고온에 의하여 생장이 어느정도 촉진되지만 후기에는 고온이 되면 생장이 멎고 속이 차지 않으며 병이 많이 발생하여 품질이 떨어지므로 여름철 고온기는 재배가 곤란하다. 반면 추위에 견디는 힘은 비교적



강하여  $-8^{\circ}\text{C}$  정도에서 동해를 입지만 감자기 저온이 올 때는  $-3^{\circ}\text{C}\sim-4^{\circ}\text{C}$ 에서도 동해를 입는다. 생육적 온도는 발육기에는  $20^{\circ}\text{C}$ , 결구기에는  $15^{\circ}\text{C}$  전후이며  $10^{\circ}\text{C}$  정도에서는 발육이 거의 정지된다.

#### 1) 품 종

재배시기별로 가을파종 배추는 전승, 조생미호, 탐나, 춘파재배는 만춘, 대관령 여름배추, 축성재배는 하우스봄배추, 춘파극조생, 서울, 고냉지 재배는 만춘, 대관령, 고산지 여름배추 등이 있다.

2) 작형별 주요산지

시설배추	봄 배 추	여름배추(고냉지)	김장배추
부산, 김해, 예산 광산, 양주, 부여 서산, 나주, 서울	시흥, 부산, 김해 해남	평창, 삼척, 정선	춘성, 당진, 화성 양주, 서산, 청원

3) 작형별 출하시기

배추는 부피가 크고 육질이 연하여 장거리 수송이 불리하고 비용이 많이 발생하기 때문에 가격이 하락될 경우에는 대부분 도시근교에서 출하되며 가을 김장철에는 출하권이 전국권으로 확산된다.

과거에는 주로 김장배추 위주로 생산하였으나 최근에는 하우스배추, 봄배추, 고냉지배추등 항상 신선한 배추를 연중 시중에 출하하므로 김장배추의 소비량이 매년 감소하고 있는 경향이다. 봄배추는 남부지방에서 조기출하되고 여름철에는 고냉지배추, 숙음배추의 출하가 많다.

축성재배	춘 파 재 배	고냉지 및 숙음재배	여름재배	가을재배
4월	6월	7월	9월	11월출하

## 2. 상품의 특성

- 1) 반결구 배추를 제외한 대부분의 품종이 교배종이다.
- 2) 배추는 결구배추와 비결구배추로 크게 나눌 수 있으며 결구 배추는 반결구성, 포함성, 포피성으로 구분된다.
  - 반결구성 : 엽구의 정부가 쌓이지 않고 속잎이 보인다.
  - 포함성 : 우리나라의 결구배추의 대부분이 포함성이다. 포함의 정도는 양쪽의 잎이 맞닿는 것, 또는 중심을 넘어 약간 겹치는 것 등이 있다.
  - 포피성 : 양배추와 같이 양쪽잎이 많이 겹치는 것.
- 3) 재배시기별로 구분하면 다음과 같다.
  - 가을과중배추 (전승배추, 조생미호배추, 탐나배추 등)
  - 춘과 재배 (만춘재배, 대관령 여름배추 등)
  - 축성 재배 (하우스 봄배추, 춘과극조생배추, 서울배추 등)
  - 고냉지 재배 (만춘배추, 대관령배추, 고산지여름배추 등)
- 4) 상인의 통용어

종류와 품종의 통용어	뜻
통 배 추	결구배추의 총칭
단 배 추	얼갈이 배추
지 무 노 배 추	노지재배분 배추
양 꼬 (짱)	속이 섞은 배추
치 질 걸 렸 다	배추 밑부분이 썩은 것

종류와 품종의 통 용 어	뜻
재 머 리	하품
지 무 노	노지재배품으로 주로 도시근교에서 출하된 것
땅 배 추	봄일찍재배되는 납작한 배추 (충청도일원에서 주 로 사용)
햇 배 추	봄배추
고 냉 지 배 추	여름배추
김 장 배 추	가을배추
저 장 배 추	겨울배추
섭 취 배 추	선별정선이 안된 상태의 품질 저하품

### 3. 등급, 포장 거래단위

#### 1) 등급

관행등급은 중량, 결구상태, 모양에 따라 3등급으로 구분한다.

#### 2) 포장

무포장, 제주산 그물망 (3~5 포기) 열거리단목음, 비닐포장거래

#### 3) 거래단위

차량, 첩단위, 포장 (그물망 3~5 포기) 등으로 거래된다.

### 4. 조사 품질 규격

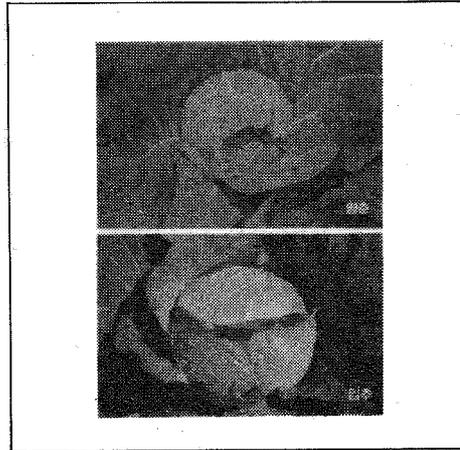
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
105102	배추	8.7	호 배 추	3.75kg

배추의 품질규격은 포기당 2.5 ~ 3 kg 정도로서 완전 결구배추로서 품질의 정도가 양호하며 잎이 시들지 않고 병충해를 입지 않은 것으로 즉 결구 속이 짙은 것을 조사한다.

# 양 배 추

## 1. 개 요

양배추는 겨자과에 속하는 저온성 채소이지만 배추보다 고온에서도 잘 견디므로 여름재배가 가능하며 추위가 서서히 올 때에는  $-12^{\circ}\text{C}$ 에서도 피해가 없어 연중 출회가 가능하다.



생육 적정온도는  $15\sim 20^{\circ}\text{C}$ 이다. 수분이 많은 편이 좋고 공기 습도가 높고 때때로 강우가 있으며 항상 안개가 있는 곳에서 우수한 상품이 생산된다.

### 1) 품종

조생종은 청공, 조추, 초추등. 중생종은 우치, 대공, 양춘등. 만생종은 하파2월학, 추파중조생 대공 사학계 등이 주로 재배되고 있다.

### 2) 작형별 주요산지

주요 산지로는 평창, 남양주, 포천, 괴산, 서산, 달성, 부산, 해남 등

- 봄 양배추 : 부산
- 여름양배추 : 평창
- 겨울양배추 : 북제주

3) 작형별 출하시기

봄에는 남부지방산, 여름에는 고냉지산 전국 출하, 겨울에는 제주산 양배추가 출하된다.

작 형 별	품 종	출 하 지 역	비 고
가 을 뿌 립 봄 거 둌	조 생 종	제 주 도	4 월
늦가을뿌림 여름거둌	중 생 종 만 생 종	영 천, 포 천	7 월
봄 뿌 립 가 을 거 둌	만 생 종	태 백, 제 천	9 월
여름뿌림 겨울거둌	—	서 산, 해 남	11 월

2. 상품 특성

- 양배추는 유통거래 과정에서의 손상을 피하고 상품성 유지를 위하여 곁잎을 제거하지 않고 원형 그대로 출하되며 소매단계에서 곁잎을 제거한다.
- 양배추는 주로 생채용으로 생식하기 때문에 토양 또는 공기가 오염되지 않은 환경에서 재배하여야 특히 수확을 앞두고 농약 사용을 삼가한다.

### 3. 등급 포장 거래단위

#### 1) 등급

상인은 결구정도, 크기, 색깔, 신선도 등으로 기준하여 포기당  
중량에 의해

상품 : 결구된 것으로 3 kg 이상

중품 : // ( 2 ~ 3 kg 정도)

하품 : // ( 2 kg미만 정도)로 구분한다.

#### 2) 포장

무포장 또는 그물망 ( 3 ~ 5 개 ) 1 망

#### 3) 거래단위

무포장 개당, 그물망 ( 3 ~ 5 개입 ) 개당

### 4. 조사품 품질규격

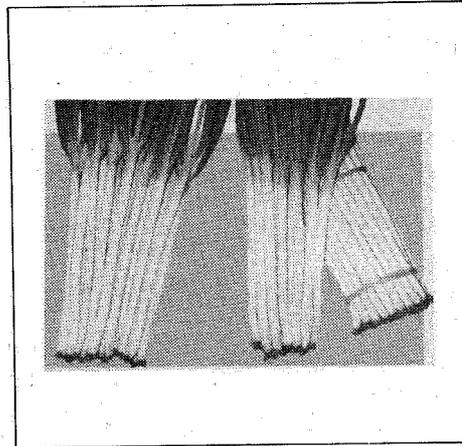
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105103	양배추	0.3	겉껍질 벗긴 것	3.75 kg

- 포기당 무게는 평균적으로 2 ~ 3 kg이 되므로 겉껍질을 벗긴  
것을 조사하여야 한다.

## 파

### 1. 개 요

파는 백합과에 속하는 다년생 초본으로 줄기를 이용 목적으로 하는 줄기파와 잎을 이용 목적으로 하는 잎파로 분류되고 있는데 줄기파는 파종시기에 따라 춘파재배와 추파재배로 구분하며 춘파재배는 3



~4월에 파종하여 수요가 많은 가을철부터 겨울에 걸쳐 수확 출하되고 있어 파 총생산량의 주축을 이루고 있으며 추파재배는 9월중순~10월상순에 파종하여 이듬해 여름부터 생산 출하되고 있다.

#### 1) 품종

석창외대파, 품년쌍대파, 금강외대파, 구조파, 서울백대파등이 있으며 봄(가을) 재배형 중생종으로 석창외대파, 금강외대파, 백장외대파가 주로 재배된다.

#### 2) 주요산지

제주, 진도, 부산, 대구, 아산, 부안, 남양주에서 많이 재배되고 있다.

3) 출하시기

봄 파 : 겨울부터 봄에 걸쳐 수확, 출하한다.

가을파 : 8월부터 익년 1월에 걸쳐 수확, 출하한다.

김해(명지)산은 10월부터 익년 3월

진도(해남)산은 12월이후

아산, 서산산은 움저장해서 4월이후

경기(남양주)산은 4월 중순 이후에 출하한다.

2. 상품의 특성

1) 일반적으로 겨울철의 외대파는 저장성이 강하고 연백부 길이가 길고 여름철 파는 저장성이 약하고 연백부 길이도 짧다.

2) 상인의 통용어

종류와 품종의 통용어	뜻
대 파	길이가 40 cm 이상으로 큰 파
가랑 파	길이가 30 cm 정도의 잎이 가는 파
당 파	쪽 파
로 스 파	음식점에서 많이 쓰는 대파
냉 이 파	제주도산 대파
실 파	잎이 실같이 가는 파
할 로 파	줄기와 잎이 연한 파
움 파	움저장파
외 파	외대파로서 연백부가 길고 굵은 파
조 선 파	파의 연백부 길이가 짧고 뿌리부위가 굵은 파
쪽 파	뿌리를 분류하여 파종하는 파

### 3. 등급 포장 거래단위

#### 1) 등급

도매시장에서 재선별 작업시에 대과는 연백부의 길이와 크기에 따라 상품, 하품으로 구분한다.

#### 2) 포장

비포장 거래된다.

#### 3) 거래단위

도매단계에서는 단(4~8)kg

소매단계에서는 단(1~1.2)kg

### 4. 조사 품질 규격

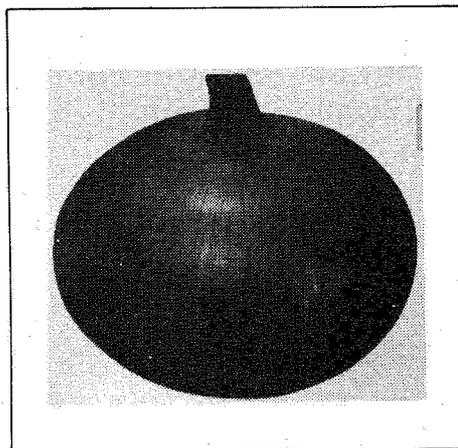
품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
105104	과	3.5	개량과 머리둘레 3cm정도	3.75kg

- 조사시 연백부(백근)가 긴 흰과(개량종)로 머리둘레가 3cm 정도의 것으로 품종에 구애없이 계절별로 시중에 가장 출회가 많은 것을 조사한다. 머리둘레가 3cm가 안된다 하더라도 실과 또는 잎과가 아닌 한 조사규격으로 타당하다.

# 양 파

## 1. 개 요

양파는 백합과에 속하는 채소로서 엽초의 기부가 비대한 줄기로서 비대가 완성될 무렵 지상부가 마르고 鱗莖(인경: 비늘줄기)은 휴면한다. 비교적 冷涼한 기후에 적합한 작물로서 연작이 가능하며 어린 묘



는 영하 8℃까지도 동해를 받지 않고 잘 견디는 저온성 작물로 일조시간이 길어지면 球가 급속히 비대하며 생육초기에는 습기를 좋아하나 생육후기는 고온, 과건조를 좋아한다.

### 1) 품종

원예 1호: 패총조생, 애지백, 애지황 조생 등은 조생종

원예 2호: 금정조생은 중생종

황주천, 찰항황은 만생종

### 2) 주요산지

전남, 경남, 경북, 제주 특히 전남은 전국 생산량의 38.1%를 차지하고 있다.

- 전남: 무안, 함평, 고흥
- 경북: 영천, 달성, 청도

- 경남 : 거창, 의창
- 제주 : 북제주

### 3) 출하시기

냉동기술 발달로 간이 또는 저온 저장으로 연중 출회되고 있음.

품종별	극조생	조생종	중생종	만생종
출하시기	3월중순 (제주)	4월중순	5월중순	6월중순

- 저온저장품은 6~7월에 입고되어 9월부터 출하 개시 다음해 4월까지 지속

## 2. 상품의 특성

- 1) 양파는 형상이 구형인 것과 편구형인 것, 외피의 색이 붉은 것, 노란것, 흰것 등이 있고 생으로 먹을 때 맵고 향기가 높은 것과 달고 맵지 않은 것이 있는데 이는 각각 품종분류의 기준이 된다.
- 2) 일반적으로 양파의 남구계는 대형이고 매운 맛이 적은 감미종이며 중북계는 만생이고 매운 맛이 많은 신미종으로 분류된다. 일반적으로 감미종은 백색이며 조생종으로 저장성이 약하고 신미종은 홍색이고 만생종으로 저장성이 높다.

3) 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
중 생 양 과	인편이 얇고 구짜임새가 단단하며 모양이 원구형으로 저장성이 강한 것.
조 생 양 과	수분이 많고 인편이 두꺼우며 모양이 편구형으로 저장성이 약한 것의 총칭.
옥 과	구가 작고 둥근 양과
하 스 끼	앞달린 상태로 거래되는 조생종 햇양과(주로 제주산 햇양과를 말함)
하 기 리	앞을 제거한 후 망단위로 거래되는 양과
숫 양 과 (숫다마네기)	추대된 양과

3. 등급 포장 거래단위

1) 등급 : 크기, 부패여부, 색상, 견고성, 구형(모양) 등에 의해 등급화한다.

1 등 중구로 개당무게 180g ~ 250g 미만

2 등 소구로 " 120g ~ 180g 미만

2) 포장 및 거래단위

성수 출하시 25 ~ 30kg의 그물망 포장 거래

중량을 감소시켜 1 ~ 1.5kg의 포장 단량 거래

#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
105105	양파	1.4	망에 들은 것	1 kg

- 1 kg 조사이므로 소포장 가격을 조사하는 것이 가격 포착이 용이하다.

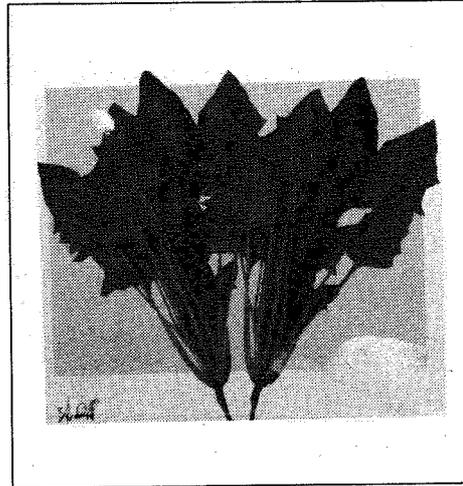
# 시 금 치

## 1. 개 요

시금치는 명아주과에 속하는 1년생 저온성 작물로서 내한성이 강하고 서늘한 기후를 좋아하며 4°C에서도 발아 0°C에서도 생육을 하며 10°C 전후에서도 잘자란다.

그러나 고온에는 약하며 여름재배가 곤란하므로 우리나라

에서는 지금까지 동양종계통으로 가을파종 재배만을 하던 것을 서양종이 도입되면서부터 봄파종재배도 가능하다(봄파종은 고냉지가 적지이다).



### 1) 품 종

조생종 : 우정, 풍성, 대엽, 노벨, 비로플레이

중생종 : 품미

만생종 : 민스텔렌드, 킹오프텐마크등

### 2) 주요산지

대도시근교에서 많이 재배되며

서울, 포항, 부산, 대구, 광주, 목포, 해남등이다.

시설재배지는 서울, 고양, 양주, 인천, 수원 등지이다.

### 3) 출하시기

시금치는 하파재배, 춘파재배로 구분된다. 시기별로는 3~5월이 가장 많이 출하되고 7~9월은 고온의 장애로 시중출하가 거의없으며 10월부터 출하가 재개된다. 따뜻한 남부지방에서 겨울시금치가 출하되며 이어서 중북부지역으로 확대

겨울시금치	봄시금치	여름시금치	가을시금치
12월상순	4월상순	6월하순	10월상순

## 2. 상품의 특성

시금치는 생식보다는 주로 익혀먹기 때문에 잎과 줄기가 얇고 여러개 보이는 것보다 육질이 두텁고 잎이 강건하게 보이는 것이 상품성이 높다. 일반적으로 노지재배 시금치는 하우스재배 시금치보다 고유의 감미와 고소한맛이 많다.

### ○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통용어	뜻
양시금치	개량종 시금치
조선시금치	재래종 시금치
포항초	포항근교에서 생산되는 시금치로 줄기가 적색이고 잎이 길고 넓은 시금치
부산초	부산근교에서 생산된 시금치 뿌리가 적색이고 잎이 넓은 시금치

종류와 품종의 통 용 어	뜻
목 포 초	목포근교에서 생산되는 시금치 잎이 둥근형이고 잎수가 많은 시금치
바다시금치	산지에서 선별하지 않고 직접 가마니포대 등에 담아 출하된 것

### 3. 등급 포장거래단위

1) 등급 : 농가 출하시에는 등급 구분없이 출하되며 도매시장에서  
중간도매상인에 의해 품종, 신선도, 색상등에 따라 상, 중, 하  
품으로 구분거래

2) 포장 및 거래단위

11월에서 익년 3월에는 P.P마대 (30 ~ 40 kg) 골판지상자  
(10 ~ 20 kg), 4 ~ 10월에는 골판지상자와 비닐포대 (4 kg),  
단은 (300 ~ 500 g)으로 거래.

### 4. 조사품질규격

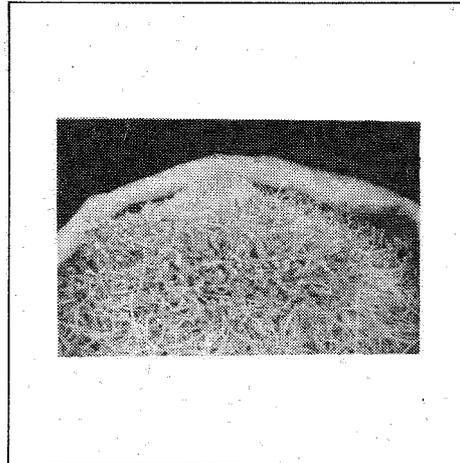
품목번호	품목명	가중치	품질규격	단위
105106	시금치	1.6	신신한 것	375 g

시중출회가 단 및 말아시금치가 출회되므로 조사에 주의하여야  
한다.

# 콩 나 물

## 1. 개 요

콩나물은 큰키콩나물과 작은 키콩나물이 있는데 재배기간은 종류와 계절에 따라 다르다.



## 2. 출 하

- 1) 큰키콩나물 { 여름 : 8 일  
겨울 : 10 일
- 2) 작은키콩나물 { 여름 : 7 일  
겨울 : 9 일

## 3. 좋은 상품

길이가 짧아야 하며 ( 5 cm 정도 ) 대가 굵고 잔뿌리가 적으며 싱싱하고 이물질이 섞이지 않은 깨끗한 것.

## 4. 포장 및 거래단위

포장은 보통 플라스틱통에 5 kg , 10 kg , 20 kg 통단위로 거래됨.

## 5. 조사품질규격

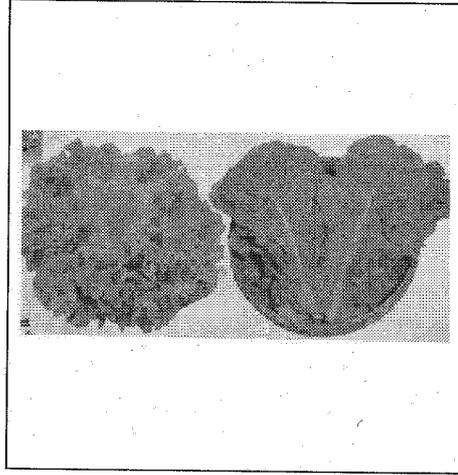
품목번호	품목명	가중치	품질규격	단위
105107	콩나물	3.4	몸길이 5 cm 정도	375 g

- 조사상 유의할 사항은 거래단위가 다양하여 수요자의 요구에 따라 거래되는 것이 통예로(예를 들면 100 원, 200 원어치씩) 되어 있으니 거래 단위에 유의하여야 한다.

# 상 치

## 1. 개 요

상치는 영거시과에 속하는 채소로서 대체로 서늘한 기후를 좋아하며 고온에는 약하고 저온에는 상당히 잘 견디는 편이다. 고온에 의하여 추대하나 일장은 추대에 별 영향은 없고 고온하에서는 속히 추대하며 쓴 맛이 높고 결구가 나빠지며 병



에 걸리기 쉽다. 또한 전 생육기간을 통해 다량의 수분을 요한다. 생육 적정온도는 15~20℃, 결구 적정온도는 10~16℃이며 24~25℃에서 2~3일 경과되면 내부에서 쉬기 시작하며, 5℃ 이하에서는 생육이 중지된다.

### 1) 품 종

노지(축성)재배형 중생종으로 딱섬적축면, 딱섬청축면, 서울치마, 적치마, 청치마상치등이 주로 재배되고 있다.

### 2) 주요산지

상품의 특성상 도시근교에서 주로 재배되어 서울근교, 부산근교, 경기의(화성, 용인, 김포)등이고 시설재배품은(해남, 무안, 함안)등지에서 재배된다.

경기와 경남이 전국생산량의 42.9%를 차지하며 대도시 근교에서 재배가 활발하다.

3) 작형별 출하시기

생육기간이 짧고 재배가 용이하며 도시근교의 하우스재배 기술발달로 연중 출하되고 있다.

봄 상 치	고냉지상치	가을상치	겨울상치
4 ~ 6 월	7 ~ 10 월	11 ~ 12 월	12 ~ 익년 4 월

2. 상품의 특성

- 상치는 생식용이기 때문에 토양 및 공기가 오염되지 않은 환경에서 재배하여야 하며 청결 및 신선도가 상품성을 좌우하는 시한성 상품이다.
- 치마상치는 잎이 오글오글하지 않고 편편한 것으로 잎을 선별 정선하여 출하하며 고소한 맛이 강하여 소비자의 선호도가 대체로 높다.
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
참 찹 이	뿌리를 제거하고 잎만 거래되는 상치
옆상치=조선상치	잎의 폭이 좁고, 긴 노지재배상치
양상치=결구상치 =포기상치	포기채로 거래되는 상치

종류와 품종의 통 용 어	뜻
적상치(꽃상치)	적측면 상치
치마상치=갓상치	약간 갈색을 띄고 잎의 끝꼭이 꽃상치와 잎 상치의 중간형
꽃 상 치	잎 끝부분의 끝꼭이 매우 심한 상치
대 공 상 치	재래종 상치
포탄형결구상치	잎이 주걱모양으로 폭이 좁고 포탄처럼 길게 통이 생긴 상치

### 3. 등급 포장 거래단위

#### 1) 등급

관행등급은 품종신선도에 의해 상, 중, 하 품으로 구분한다.

#### 2) 포장 및 거래단위

남부지방 겨울상치는 골판지상자(4kg), 도시근교의 봄, 여름,  
가을상치는 비닐포나 골판지상자(4kg)포장 출하된다.

### 4. 조사품질 규격

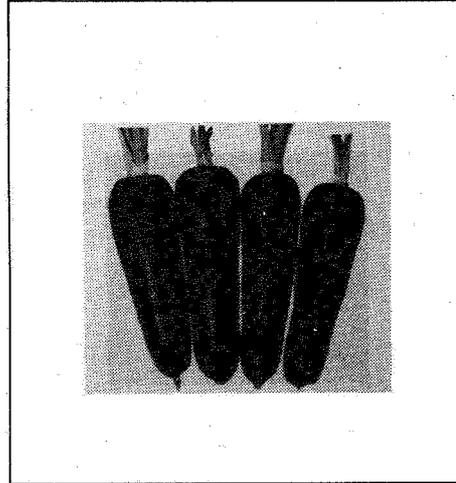
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105108	상 치	1.4	잎 상 치	375 g

측면상치 일반적으로 잎상치를 말하는데 파마상치를 개량한 것  
으로 잎이 적색을 띄는 것과 담록색을 띄는 것이 있다.

# 당 근

## 1. 개 요

당근은 미나리과에 속하는 이년생 채소로서 발육 최저온도는 4~8℃ 생육 적온도는 18~21℃ 온도에 따라 뿌리모양이 굵고 길어진다. 수분공급이 불규칙하면 뿌리표면이 곱지 못하다.



### 1) 품 종

극조생 : 조생 삼촌

여름재배 : 흑전 오촌

품질이 우수한 국분등이다.

금시군 : 동양계통의 대표품종으로 일본이 원산지이다. 살이 연하고 달며, 당근냄새가 적고, 뿌리의 껍질 빛은 자홍색으로 길이는 1척 가량된다.

삼촌당근군 : 뿌리가 짧은 원추형이며 선홍색으로 빛이 곱다.

오촌당근군 : 어깨가 특볼거진 동그란 모양으로 뿌리 빛은 선등색이다.

긴당근군 : 길이가 30cm내외되는 품종

2) 주요산지

제주에서 전체 생산량의 약 40%를 생산하고 있으며 주로 조림 및 통조림용

제주 : 북제주, 남제주

강원 : 원성, 명주, 삼척정성, 평창, 울진

경남 : 김해, 밀양, 양산

충남 : 홍성, 당진

전남 : 해남

3) 출하시기

제주산이 겨울철에 산출하기 시작하여 차츰 육지산의 출하로 이어진다.

하우스재배	터널재배	봄재배	고냉지재배	여름재배	가을재배
5월중순 ~6월중순	6월상순 ~중순	7월상순 ~8월하순	8월상순 ~9월하순	10월하순 ~12월하순	12월상순 ~5월중순

2. 상품의 특성

- 수확기가 늦으면 열근이나 뿌리표면이 거칠어져서 외관이 불량하여 지므로 적기에 수확하여 상품성을 높여야 한다.
- 상인의 통용어

종류와 품종어 통 용 어	뜻
5 촌 당 근	5촌계통의 당근총칭
홍 당 무	과거에는 당근이 홍당무로 통용되었으나 최근에는 쓰는 사람이 별로 없다.

종류와 품종의 통 용 어	뜻
와 대 기	큰 당근의 하품 즉 외형이 커서 상품성이 나쁜 하품
원 품	크기와 모양이 균일한 것으로 선별된 상품
재 품	원품을 선별 판매한 후의 잔여분

### 3. 등급 포장 거래단위

1) 등급 : 관행등급은 빛깔형태 품종에 따라 상, 중, 하로 3구분

#### ① 크기 선별기준

크 기	대 근	중 근	소 근
1뿌리의 무게(g)	170 이상 250미만	100 이상 170 미만	60 이상 100 미만

#### ② 품 위

항목	최저한도	최 고 한 도				
		결점근혼입율(%)		중·경량근혼입율(%)		이물(%)
		중결점근	경결점근	중 량 근	경 량 근	
등급	크 기					
1 등	중 근	0.0	5.0	10.0	3.0	0.0
2 등	소 근	1.0	10.0	15.0	5.0	0.5

(기타조건)

1. 동일품종으로서 품종고유의 형상 및 색깔을 갖춘 것이어야 한다.
2. 잎을 1cm 정도로 자르고 잔뿌리는 떼어야 하며 물로 씻을 때는 충분히 건조하고 부패·변질된 것이 없어야 한다.

2) 포장거래단위

- 저장당근은 골판지상자 ( 20 ~ 25 kg )
- 시설 축성재배 당근은 잎이달린채 4 ~ 5 kg의 단으로 출하
- 출하량이 증가되면서 p.p 포대 ( 40 kg )포장 출하

4. 조사 품질규격

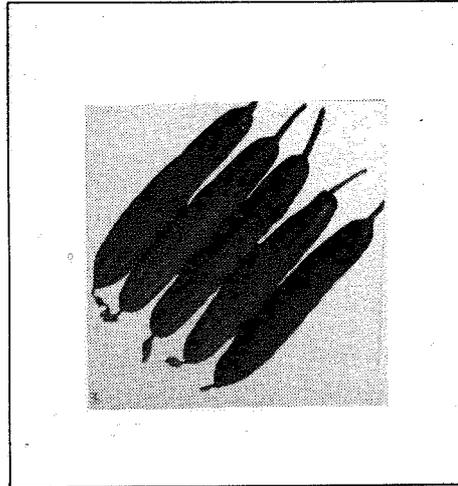
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105109	당 근	0.8	2개 정도	375 g

조사시는 평균개당 150 g ~ 200 g정도가 되므로 2개정도가 375 g되므로 삼촌근 또는 오촌근을 조사한다.

# 오 이

## 1. 개 요

오이는 박과에 속하는 자웅이화 작물로서 품종에 따라 다르지만 환경, 즉 일장과 온도에 영향을 받는다. 그리고 고온을 요하는 1년초의 연작물로서 내한성에 약하며 재배기간이 타작물에 비하여 짧다. 생육적온도는 18 ~ 25 °C 이며



11 ~ 18 °C 이하 또는 30 °C 이상에서는 생육에 제한을 받는다. 우량품종의 개발 및 재배기술 발달로 연중생산 출하되고 있음.

### 1) 품 종

촉성·반촉성재배 : 우미하우스, 금강하우스, 하우스청록, 월동청장  
우미백다다기오이

조숙재배 : 백록다다기, 하우스흰다다기, 흥농흰백다다기오이

노지역제재배 : 청풍, 장홍흑진주, 신희진주, 삼척계오이

하우스억제재배 : 장일가락 1호, 조생납합, 장일입추오이

### 2) 주요산지

서울의 경기지방이 전체 생산량의 39.7%를 차지한다.

경기 : 화성, 광주, 안성, 양주, 고양

충남 : 대덕, 천원, 아산, 서산

전남 : 여천

경남 : 부산, 김해, 진양, 밀양

시설 (하우스) 재배지방 : 구례, 승주, 고흥, 진양, 진주등이다.

### 3) 출하시기

남부지방에서 겨울철에 출하되기 시작하여 점차 중북부지방으로 출하권이 확대되며 노지재배 품종의 출하시기가 성수출하 기간이다.

축 성	반 축 성			노지숙	노지역제	비 고
	남 부	중 부	중부이북			
12월	2월중순	3월중순	4월중순	4월하순	10월중순	

지역별 : 대전지역은 4월, 상주, 은양지역은 5월초순, 경기지역은 5월중순, 춘천지역은 8월 출하된다.

## 2. 상품의 특성

- 오이는 대부분 생식하기 때문에 수확직전에 농약사용을 삼가 하며 토양 및 공기가 오염되지 않은 환경에서 알맞은 온도와 충분한 일조상태에서 재배하여야 품질이 우수하다.

○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
가 시 오 이	가시가 많고 주름이 많은 장과형 오이
다다기, 송풍오이	단과형 오이
백다다기오이	반백색의 단과형 오이로 하부가 엷은 녹색을 띤 오이
취 청 오 이	겨울에 재배되는 오이중에서 검푸른색 오이
단 오오 이	짧은오이
장 오 이	긴오이
조 선 오 이	육질이 단단하고 단백한 맛이 있는 노지오이
개 량 오 이	육질이 연한 하우스 오이
가 을 오 이	호남지방에서 주로 재배되는 노지역제재배 오이
겨 을 오 이	진주지방에서 주로 생산되는 하우스 오이
구루미 오 이	가시오이와 다다기 오이의 교잡종으로 길이가 긴 녹색오이
흑 진 주 오 이	구루미 오이의 일종
남 진 오 이	남부지방에서 생산되는 오이
마 가 리 오 이	형태가 구부러진 오이

3. 등급포장·거래단위

- 1) 등급: 관행상 모양, 크기, 산지, 신선도 형색에 따라 3~5등급으로 구분거래

2) 포장 및 거래단위 : 남부지방하우스 축성재배오이는 나무상자(15 ~ 25 kg) 또는 골판지상자(10 ~ 15 kg) 포장출하량이 증가되면 포대, 및 그 물망(100 ~ 150개) 포장출하된다.

#### 4. 조사품질규격

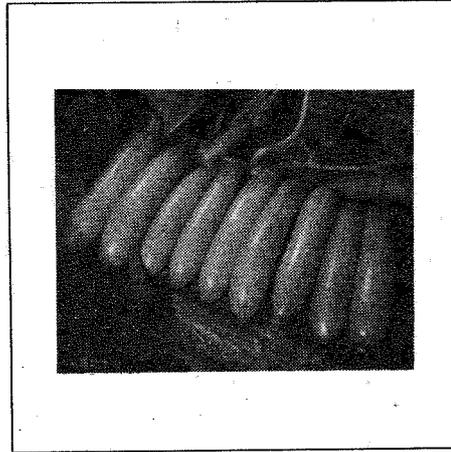
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105110	오 이	2.4	재래종애오이, 길이 25 cm 정도	10 개

- 조사시 유의하여야 할 사항은 오이종류로는 축성재배, 억제재배를 주로하는 마디오이(개량종)와 노지재배하는 제권(除卷) 오이(재래종)가 있는데 개량종오이를 조사한다.
- 개량종오이 특징은 표면이 오돌오돌하며 색깔이 짙고 청색이다. 재래종표면은 미끈하고 색깔이 옅다.
- 길이와 무게가 일정치 않으므로 길이 25 cm로 조사시 무게참작(개당 120 g 정도)

# 호 박

## 1. 개 요

호박은 박과에 속하는 1년 생 과채 작물이다. 우리나라 전국어디에서나 재배 가능하고 생육적온도는 18~21℃이고 서양계 호박의 생육적온도는 17~20℃로 동양계 호박보다 낮고 23℃이상에서는 생육이 불량해



지고 육질이 나빠진다. 또한 호박은 건조에는 강한 편이나 서리에는 약하다.

### 1) 품 종

쥬키니 : 홍농쥬키니, 서울올쥬키니, 하우스쥬키니

조선휈박 : 불암조생뽕, 서울애, 진한애

재래종의 덩굴호박, 방호박, 화초호박 등이 있다.

### 2) 주요산지

서울근교 (광주, 안성, 이천), 충주, 부산 근교 등 주로 소비지 근교에서 재배된다.

양주, 시흥등 경기도의 생산량이 전국 생산량의 39% 차지한다.

경기 : 양주, 시흥, 평택, 광주, 안성, 이천

전남 : 광산, 고흥

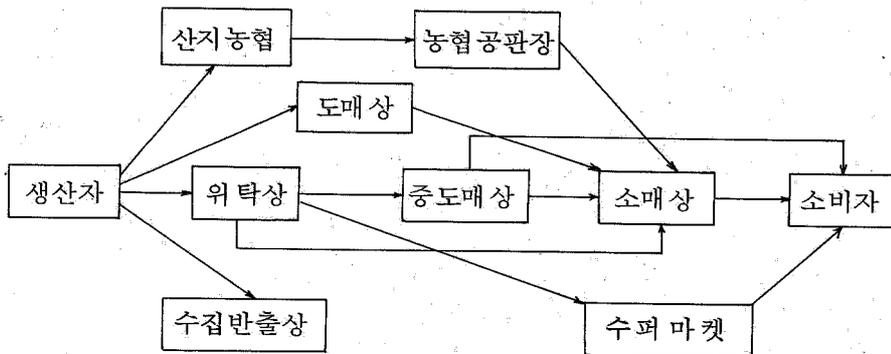
경남 : 부산, 김해

### 3) 출하시기

남부지방에서 하우스재배 호박이 조기에 출하되면서 내륙지방의 노지재배 호박으로 이어져 성수출하기로 들어간다.

하우스축성재배	조숙재배	여름노지재배	억제재배
2월	5월	6월	11월

### 4) 유통경로



## 2. 상품의 특성

현재 우리농촌에 재배되고 있는 종류로는 덩쿨성인 동양계호박, 서양계호박, 비덩쿨성인 폐포계호박이 있다. 주로 동양계호박과 폐포계호박의 교접 품종인 개량종이 시판되고 있다.

호박은 연한 애호박과 늙은 호박으로 거래되고 있으며 동양계 호박은 완숙전에 품미가 있고 서양계호박은 완숙후에야 품미가 강해진다.

○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
개 량 호 박	씨속부분이 적고 과육의 속살이 깊으며 과형이 긴 호박
조 선 호 박	재래종 계통의 덩쿨호박으로 원통 또는 타원형이며 과색이 연녹색인 호박
토 중 호 박	덩쿨호박
마 디 호 박	서울마디호박의 일종으로 마디마디에 열리는 호박(쥬키니계)
하 우 스 호 박	하우스에서 축성재배한 호박
노 지 호 박	노지에서 재배한 호박
애 호 박	성숙이 덜된 재래종 어린호박의 총칭
밤 호 박	과형은 농록색 편원형으로 과면에 굴곡이 있고 녹색무늬가 있으며 과육이 치밀하고 두꺼우면서 진황색을 띠고 당도가 높은 호박
왜 호 박	쥬키니 품종의 일종으로 과는 농록색이고 장봉형이며 윤택이 있는 호박
다 보 타	조선호박의 일종

종류와 품종의 통 용 어	뜻
쇠 호 박	생산시기가 늦어 육질이 부드럽지 못한 것
늪 은 호 박	씨를 생산하기 위하여 녹색호박이 노란색으로 변한 호박

### 3. 등급 포장 거래단위

- 1) 등급 : 남부지방의 축성재배 호박은 크기와 모양이 균일한 것으로 선별돼 상품(40개 이하), 중품(41~60개), 하품(60개 이상)으로 구분  
 노지재배품의 농가출하시는 등급구분없이 출하되고 도매시장에서는 크기, 색깔, 신선도, 성숙도, 모양, 흠 등에 따라 상, 중, 하품으로 구분
- 2) 포장 및 거래단위 : 골판지, 나무상자(20kg 단량) 등으로 거래된다. 또한 p.p대·PE필름대·망대 등 사용

### 4. 조사품질규격

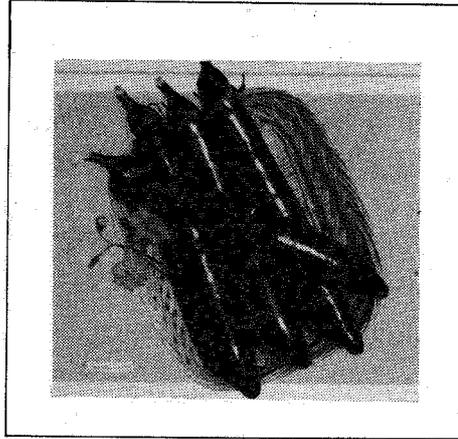
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105111	호 박	0.7	애 호 박 60g 정도	1개

- 조사시 유의할 사항은 재래종과 개량종이 같이 출회될 경우에는 기존조사품종을 조사하되 기존 품종이 출회되지 않을 경우 새로 출회되는 품종으로 조사하여야 한다.

# 가 지

## 1. 개 요

가지과에 속하는 1년생 고온성 채소로서 생육적 온도는 23~30℃로서 야간온도가 17℃ 이상이 아니면 생육에 지장이 생긴다. 내서성이 강하고 강한 광선을 좋아하지만 일조량 부족에서도 비교적 잘 자라 과색이 나빠져 광택이 나지 않고 발육도 불량해진다.



### 1) 품 종

모양에 따라 난형군(卵形群: 보통형, 전구형), 구형군(球形群: 둥근가지), 장형군(長形群: 긴가지) 등으로 분류, 우리나라는 대부분 장형군 계통이다.

재래종: 쇠빨가지, 조생종: 진주장가지·극조생대장가지·가락장가지, 중생종: 야기장가지 등이 있다.

### 2) 주요산지

경기: 남양주, 광주, 평택

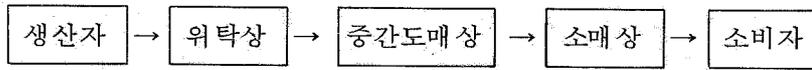
경북: 대구, 경산

경남: 김해

3) 출하시기

남부지방 하우스재배	터 널 재 배	노 지 재 배
2 월	5월 중순	7 월

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 가지의 꼭지에는 가시가 많은 것과 적은 것이 있는데 꼭지에 가시가 많은 가지는 씨도 많으므로 가지를 선택할 때는 가시로 구별할 수 있다.
- 상인의 통용어

종류 및 품종의 통 용 어	뜻
쇠 빨 가 지	쇠빨같이 생긴 재래종 가지
개 량 가 지	신품종가지의 총칭
진 주 가 지	과형이 가늘고 길며 끝이 뾰족하고 과색은 암자색인 것

### 3. 등급, 포장, 거래단위

1) 등급 : 크기, 형상, 색상에 따라 상, 중, 하품으로 구분

2) 포장 및 거래단위

- 하우스 축성재배가지 출하시 골판지상자 10 kg
- 노지재배가지 출하시 포대, PE 필립

### 4. 조사 품질 규격

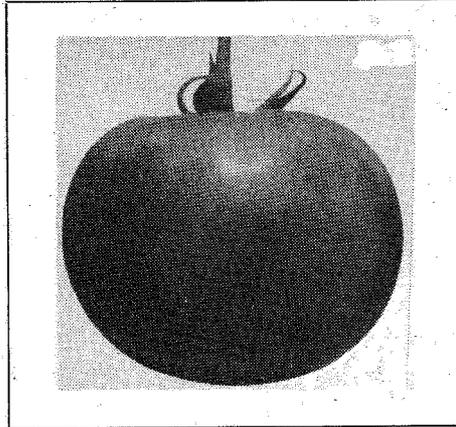
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105112	가 지	0.3	길 이 25 cm 정도	10 개

- 조사시 유의사항 : 거래단위가 10 개씩 거래되는 것 이외 몇 개에 얼마 또는 1,000 원에 몇개 등으로 거래되는 경우가 많으니 조사시 유의하여야 한다.

# 토 마 토

## 1. 개 요

토마토 가지과에 속하며 열대지방에서는 다년생이나 온대지방에서는 1년생 작물로서 고온성 채소이고 온난건조한 기후를 좋아한다. 생육적 온도는 25~26℃(야간 12~15℃, 주간 25~30℃에서는 정상적인 생육을 하나 35℃ 이상에서는 생육이 정지), 착색적온도는 20~25℃로 12℃이하와 35℃ 이상에서는 착색이 나쁘며 일조가 부족하면 생육이 나쁘고 내병성이 많아 토마토의 상품성이 저하된다.



### 1) 품 종

미수, 교배 12호, 대형복수, 장수, 강육

### 2) 주요산지 : 경기, 충남, 경북, 경남

경기 : 양주, 시흥, 김포      경남 : 울주, 김해, 진양

경북 : 달성, 의성, 안동, 대구

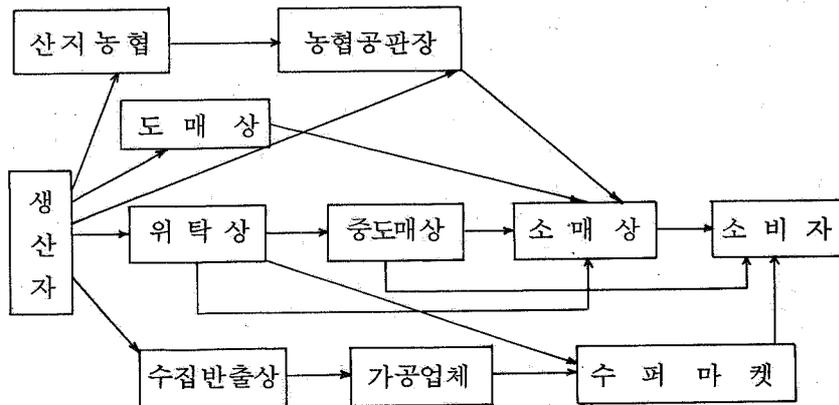
시설재배 : 부여, 부산, 밀양, 김해, 달성

노지재배 : 서울, 대구 등 대도시 근교

### 3) 출하시기

제 주	12월~익년 1월초
밀 양	12월~익년 6월
진 주	12월~익년 4월
여 수, 순 천	4월~ 6월
대 구, 포 향	6월~ 7월
대전, 예산, 상주	6월~ 8월
인 체	8월~ 10월

### 4) 유통경로



## 2. 상품의 특성

- 토마토는 대부분 조기에 수확하여 유통과정에서 후숙시키고 있으나 너무 덜익은 토마토를 수확할 경우 신선한 맛이 떨어지고, 껍질이 질기므로 상품성이 떨어진다. 붉은색의 착색정

도가 2/3 정도의 토마토는 상품성이 높게 평가되고 있다.

- 하우스 축성재배 토마토는 생장 및 착색촉진제사용 등으로 외관상 품질은 양호한 편이나 재배시 충분한 온도 및 일조부족 등으로 노지토마토에 비하여 맛과 향기가 미치지 못한다.
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통용어	뜻
찰 토 마 도	공간이 없이 속이 꽉 찬 것
파 리 토 마 도	외피가 두껍고 속이 빈 토마도

### 3. 등급, 포장, 거래단위

1) 등급 : 과(菓)의 무게에 따라 상(上) (200 ~ 250 g), 중(中) (100 ~ 150 g), 하(下) (20 ~ 100 g)로 구분하고 형색, 색상, 병충해의 피해정도, 과육의 견고도에 따라 등급 구분

2) 포장 및 거래단위

제주산은 15 kg 스티로폴상자, 김해등 남부지방 하우스 축성재배품은 15 kg 골판지상자, 출하량이 증가하면 20 kg으로 증가

### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105113	토마토	1.4	2개 정도	375 g

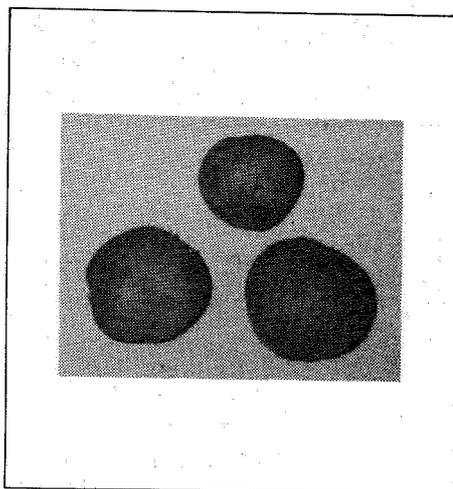
# 감 자

## 1. 개 요

감자는 가자과(茄子科)에 속하는 초분식물로서 열대지방에서는 다년생이며 온대지방에서는 1년생이다. 저온작물이며 생육기간이 짧으므로, 비교적 북부지대에서 생육이 잘된다.

생육적온도는 15~24℃이며 -1.5℃에서는 동사한다.

재배일수가 60일 전후이며 소출이 안전하고 토질에 대한 적응성이 넓어 구황작물로서 흉년에 대비한 대체작물로 높이 평가된다.



### 1) 품 종

장려품종 : 남작, 도원감자(시마바라), 대지감자(대지마), 수미감자(슈페리어), 강원계 6호

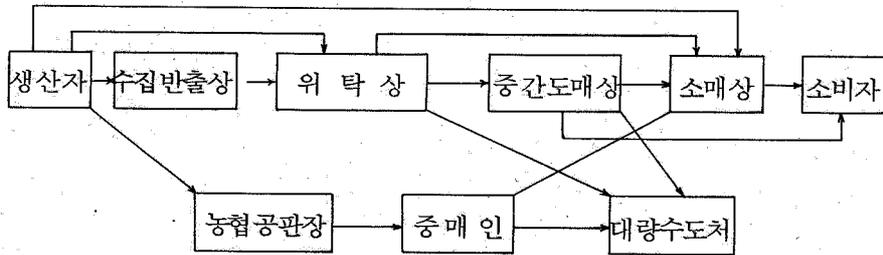
### 2) 주요산지

- 강원 : 평창 · 인제 · 명주
- 경북 : 안동 · 봉화 · 울진
- 경남 : 창녕 · 밀양 · 김해
- 전남 : 보성 · 화순 · 영광 · 해남
- 전북 : 정읍 · 익산 · 무안

3) 출하시기

봄 감 자	여 름 감 자	가 을 감 자
( 중부지방 )	( 고산지대 )	( 남해안 )
6 월상순	평 창 8 월상순	11 월 상순

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 모양이 좋아 보이고 애런 맛이 적으며 고유의 식미가 좋은 것이 식용으로서 상품성이 높다.
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
남작 = 마령서	강원도 감자, 고냉지 감자
노랭이 감자	만생종으로 육질이 노란 감자
하지 감자	여름에 수확되는 감자
슈페리어	수미 감자
시마	도원 감자
대지마	대지 감자

### 3. 등급, 포장, 거래단위

- 1) 등급 : ○ 산지에서는 수확시 크기에 따라 2~3등급으로 구분  
○ 도매단계에서 품종에 따라 특·상·중·하 3~4등급으로 구분  
등급은 크기, 모양, 색깔을 기준으로 한다.

#### 2) 포장 및 거래단위

출하초기에는 20 kg 골판지상자, 출하량증가에 따라 40 ~ 50 kg p.p마대 포장거래

### 4. 조사 품질 규격

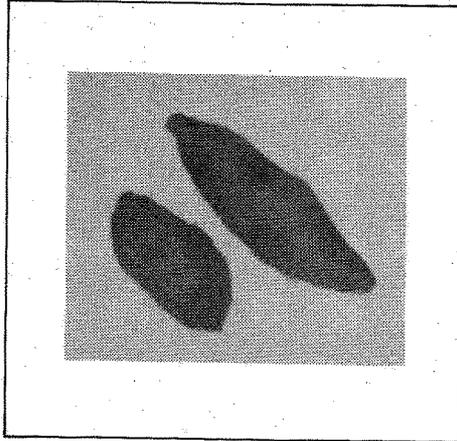
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105114	감 자	2.5	흰 색 25개 정도	3.75 kg

- 조사시 유의할 사항은 껍질의 색깔에 따라 백색계, 적색계, 청색계로 구분할 수 있는데 황백색을 띄고 球形이며 출회 가장 많은 백색계통의 감자 25개 정도로 조사한다.  
같은 계통이라도 모양이 길쭉한 양감자는 조사대상에서 제외한다.

# 고 구 마

## 1. 개 요

나팔꽃과의 식물로서 열대지방에서는 다년생이며 온대지방에서는 1년생작물이다. 고온과 많은 일조량을 요하며 생육적 온도는 35℃이며 생육초기에는 비교적 비가 많이 오는것이 생육에 좋으며 7~9월의 다습과 일사부족은 수확량에 타격을 준다.



### 1) 품 종

- 일본도입종으로 원기·충승 100 호, 칠북·농립 1 호, 농립 2 호가 있다.
- 우리나라에서 교배 육성한 수원 147 호, 천미·수원 18 호가 있다.

### 2) 주요산지

- 전북(정읍·고창·익산), 전남(여천·무안·완도·해남), 경남(진양·통영·남해)
- 제주(북제주·남제주)

### 3) 출하시기

조생종 : 8월, 비닐하우스재배 : 6월상순, 일반적으로 10~11월이 최성수출하기다.

### 3. 등급, 포장, 거래단위

- 1) 등급 : ○ 산지에서는 수확시 크기에 따라 2~3등급으로 구분  
○ 도매 단계에서 품종에 따라 특·상·중·하 3~4 등급으로 구분  
등급은 크기, 모양, 색깔을 기준으로 한다.

#### 2) 포장 및 거래단위

출하초기에는 20 kg 골판지상자, 출하량증가에 따라 40 ~ 50 kg p.p 마대 포장거래

### 4. 조사 품질 규격

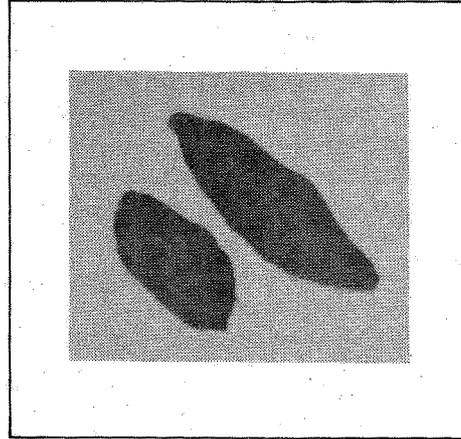
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105114	감 자	2.5	흰 색 25개 정도	3.75 kg

- 조사시 유의할 사항은 껍질의 색깔에 따라 백색계, 적색계, 청색계로 구분할 수 있는데 황백색을 띄고 球形이며 출회 가장 많은 백색계통의 감자 25개 정도로 조사한다.  
같은 계통이라도 모양이 길쭉한 양감자는 조사대상에서 제외한다.

## 고 구 마

### 1. 개 요

나팔꽃과의 식물로서 열대지방에서는 다년생이며 온대지방에서는 1년생작물이다. 고온과 많은 일조량을 요하며 생육적 온도는 35℃이며 생육초기에는 비교적 비가 많이 오는것이 생육에 좋으며 7~9월의 다습과 일사부족은 수확량에 타격을 준다.



### 1) 품 종

- 일본도입종으로 원기·충승 100 호, 칠북·농립 1 호, 농립 2 호가 있다.
- 우리나라에서 교배 육성한 수원 147 호, 천미·수원 18 호가 있다.

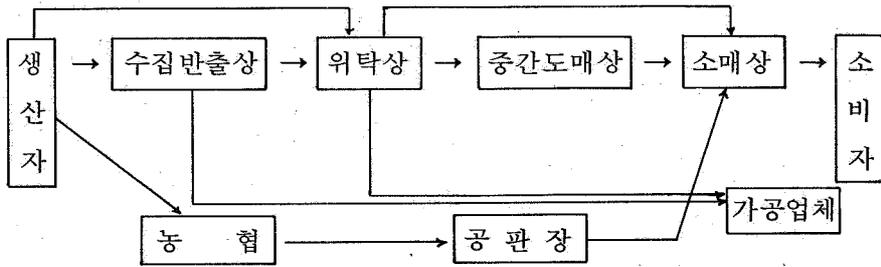
### 2) 주요산지

- 전북(정읍·고창·익산), 전남(여천·무안·완도·해남), 경남(진양·통영·남해)
- 제주(북제주·남제주)

### 3) 출하시기

조생종 : 8월, 비닐하우스재배 : 6월상순, 일반적으로 10~11월이 최성수출하기다.

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 주정용으로 쓰이는 절간고구마와 외형이 큰 물고구마, 밤고구마(외형이 작은것)
- 근래 수입종 고구마가 시중출하 되고 있으나 가격이 채래종 국산고구마 보다 비싸다.
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
밤 고 구 마	표피가 붉은색으로 삶을시 물기가 적으면서 타박한 분질성으로 감미가 많은 고구마
물 고 구 마	표피가 백색 및 갈색을 띠며 수분함량이 많아 삶을시 물이 많고 지리한 고구마
참 고 구 마	밤고구마
단 고 구 마	단고구마
왜 고 구 마	개량고구마

### 3. 등급·포장·거래단위

- 1) 등급 : 농협 출하시는 농산물 검사규격에 따르고 시장 출하시  
는 크기, 빛깔, 품질정도에 따라 상·중·하 3등급.
- 2) 포장 및 거래단위 : 식용 고구마는 골판지상장 ( 20 kg · 40 kg )  
가공용은 P·P 포대 ( 40 ~ 60 kg ) 포장

### 4. 조사품질 규격

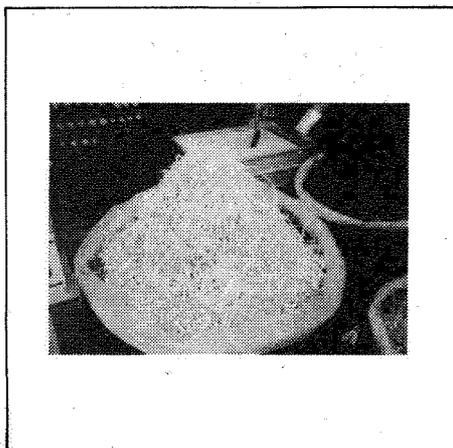
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
105115	고 구 마	1.0	15개 정도	3.75 kg

# 도 라 지

## 1. 개 요

### 1) 품 종

초롱과의 다년생 초본으로 뿌리는 백색 또는 담황색이다. 우리나라에서는 꽃색이 보라빛 단편의 도라지가 주로 재배되고 있다. 또한 단일품종으로 재배되고 있으며 꽃색과 뿌리의 약용과는 관계가 없다.



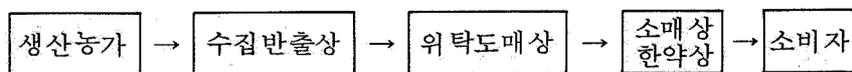
### 2) 주요산지

전북 : 순창      충북 : 제천      충남 : 부여 · 공주  
강원 · 전북지역이 전국생산량의 30% 정도

### 3) 출하시기

약재용은 심은지 2~3년 가을에 식용은 일정한 시기없이 수요 및 용도에 따라 수시로 수확 출하한다.

### 4) 유통경로



## 2. 상품특성

일반가정에서 식용 및 한약방에서 약용으로 쓰이며 백도라지, 피도라지가 있다.

## 3. 등급, 포장, 거래단위

- 1) 등급 : 수확한 뿌리를 크기의 정도에 따라 상·중·하품으로 구분한다.
- 2) 포장 : p.p 마대 ( 40 ~ 60 kg )으로 출하
- 3) 거래단위 : 4 kg (도매 ), 소매 ( kg )

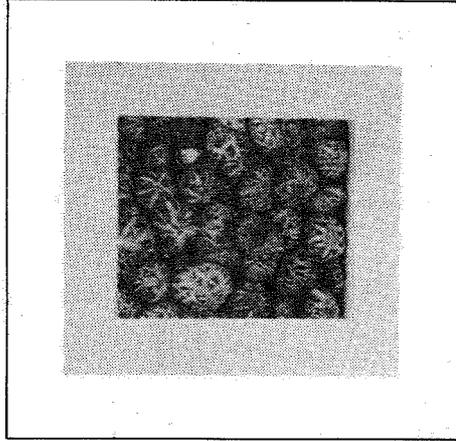
## 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105116	도라지	0.7	껍질벗겨 쪄낸것, 싱싱한 것	375 g

# 버섯

## 1. 개요

송이는 20~60년생 되는 소나무벌에 발생하며 소나무 잔뿌리에 공생하는 활물기생균이다. 우리나라는 송이 산지는 태백산맥과 소백산맥을 중심으로 한 지역이며 강원도 양양·명주·경북 봉화·울진 등이다.



송이는 가을철 추석을 전후하여 기온이 19℃ 이하로 5~7일간 유지되면 발생하여 그 시기를 전후하여 100mm 이상의 강우가 있을 때 많이 발생한다.

### 1) 품종

산야에서 자생한 야생종을 개량한 것으로서 품종을 색상으로 대별하면 백색종·크립종·브라운종이 있고 백색종은 501호, 505호·크립색종은 703호, 705호등이 있다.

### 2) 주요산지

충남 : 부여·논산·강경. 경북 : 월성·구미. 전북 : 김제·옥구.  
전남 : 순천·광양등이다.

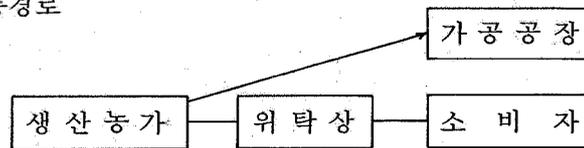
### 3) 출하시기

자연적인 기후조건을 이용한 재배는 봄·가을만 가능하며 재

배기술펙달로 연중재배 가능. 봄재배는 3~4월 가을재배는 10~11월 성출하된다.

재배 구분	수확기	지역
봄	4월 하순	중부
	4월 상순	남부
가을	9월 중순	중부
	9월 하순	남부

#### 4) 유통경로



### 2. 상품특성

자연산과 인공산이 있는데 공히 육질두껍고 색깔이 선명하고 탄력성 좋고 피막이 터지지 않고 6부정도 자란것이 자루가 굵고 짧은것이 좋다.

### 3. 등급·포장·거래단위

1) 포장 : 색깔, 신선도, 균제도, 이물질등을 기준한다.

2) 포장 및 거래단위

프라스틱 용기에 담은 내용물을 kg단위로 골판지 상자에 12

~ 4 kg) 비닐봉지포장. 소매 단계 1kg당과 비닐봉지 단위 (250g)

#### 4. 조사품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
105117	버 섯	0.9	송이버섯 신선한것	375 g

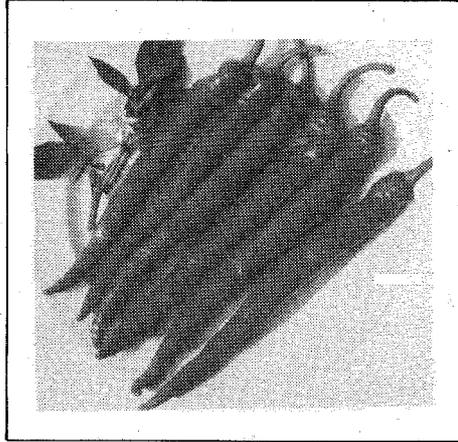
자연산은 시장 출하량이 적을 뿐만 아니라 가격이 비싸므로  
인공재배한 양송이를 조사한다.

# 꽃 고 추

## 1. 개 요

### 1) 품 종

재래종으로 서동재래종(2640호)·광산재래종(2520호)이 있고, 불암하우스·극조생밀양·일등하우스·적색물고추·짜리꽃고추등이 재배되고 있다.



### 2) 주요산지

경기의 연천, 강원 의 홍천·원성, 충남 의 당진, 전남 의 나주, 경북 의 영천, 경남 의 진양·창령·밀양등지에서 생산·출하되고 있다.

### 3) 작형별 출하시기

축 성 재 배	반 축 성 재 배	터 널 재 배	노 지 재 배
3월 상순~6월 중순	4월 하순~7월 하순	6월 중순~10월 중순	7월 상순

연중 출하되고 있으나 7월 상순부터 성출하기이다.

## 2. 상품의 특성

‘고추’ 참조

### 3. 등급·포장·거래단위

관행등급은 상·중·하로 구분하고 포장은 골판지 상자로 하고 관행거래단위는 20 kg, 관(4 kg), kg, 근(600 g) 등으로 거래된다. 농업표준 규격에 의하면 등급은 4등급하고, 포장은 7kg씩, 소비 자용은 6kg(200g×30개입)으로 포장·출하한다.

### 4. 조사품질 규격

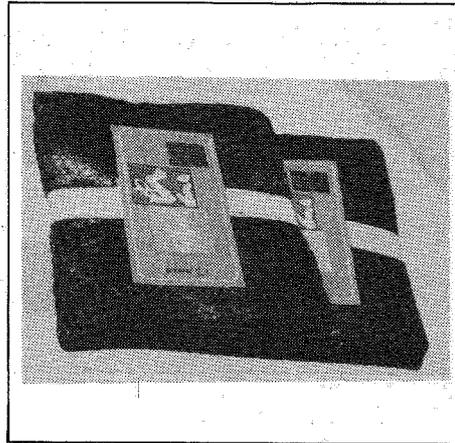
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
105119	뜻 고 추	1.6	신선한것	375 g

# 김

## 1. 특성 및 채취

### 1) 특 성

김은 홍조류에 속하는 바닷말로서 서남해안 일대에서 많이 나며 주산지는 완도·고흥·진도이며 대부분 양식에 의하여 생산된다. 종묘 배양은 4~8월이고



수확은 11월~익년 4월에 한다. 자연산을 재래김(돌김)이라 하고 양식에 의한 것을 개량김(초밥용)이라 한다.

### 2) 채 취

김은 일반적으로 3~5회에 걸쳐 채취가 가능하고 1회 채취분은 11~12월, 2~3회 채취분은 1월초순~2월중순, 3~5회 채취분은 3월초순~4월초순이며 이중 1월초순~2월중순에 이루어지는 2~3회 채취분이 가장 양질이다.

## 2. 건조

### 1) 건조방법

천일건조법 : 태양열과 풍력에 의하여 건조하는 방법으로 특별한 시설이 없고 소량건조시의 이점이 있으나 비위생적이고

작업능률이 적어 점차 줄어들고 있다.

열풍건조법 : 건조실에서 버너를 이용한 열풍으로 온도·풍속·풍양등을 조절 건조하는 방법으로 상자식, 터널식 등이 있으며 제품의 질이 고르고 대량생산 위생적인 이점이 있어 앞으로 건조기를 이용하는 방법이 더욱 확대 보급될 것으로 보인다.

## 2) 건조과정

원료 → 세척 → 탈수 → 저장 → 절단 → 세척(담수) → 초제(틀, 발장) → 탈수 → 건조 → 떼어내기 → 선별 → 결속 → 보관

## 3) 상품크기 및 무게

건조김의 넓이는 20 cm × 20 cm 정도이고 1속당 증량은 제품에 따라 다르나 대략 180 ~ 240 g이다.

## 3. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질규격	단위
105201	김	5.9	개량김, 검정색	100 장

1) 김은 접지 않은것을 조선김이라 부르고 접은 것은 스스김이라 하는데 조사시에는 스스김을 조사한다.

2) 김의 품질은 빛깔·경연(硬軟)·제품의 상태등에 따라 차이가 있는데 보통 흑자색으로 광택이 있고 구웠을때 청록색으로 변쩍이고 김 고유의 냄새가 나는 것을 조사한다.

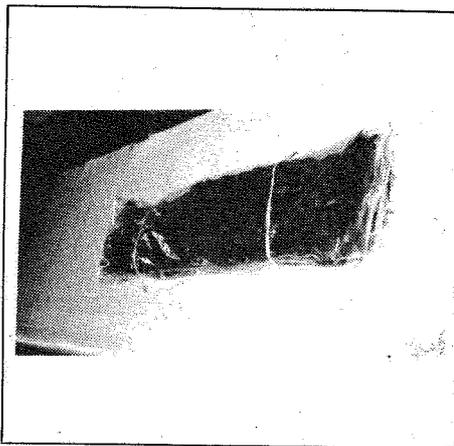
3) 김과 유사한 것으로 파레가 있는데 이것은 녹조류의 바닷말로서 선명한 품색을 띄우며 해변가 바위돌에 붙어 자라며 김은 양식할때 같이 성장하는 일이 많아 값싼 김에는 파레가 많이 섞여 있으므로 조사시 주의를 요한다.

# 미역

## 1. 개요

### 1) 특 성

미역은 일년생의 해조로서 가을부터 겨울동안 자라고 봄부터 여름동안에 유자주를 내어 번식하고 모체는 유실되어 간다. 대개 무리를 지어 자라며 제주도해



안을 포함한 전해역에서 생산이 가능하나 주산지는 남해안의 전남 완도, 진도, 장흥, 고흥 등지에 분포되어 있고 경남의 양산, 울주 등지에서도 생산이 많다. 미역은 울진각, 삼척각, 진도각, 마산각, 제주각등 산지명에 따라 명칭이 붙여진다.

### 2) 품 종

형태나 차이에 의해 두가지로 나눌 수 있다.

- ① 남방형미역 : 일반적으로 작고 줄기가 짧으며 체장에 비해 엽편수(葉片數)가 많고 대체로 남해안이나 얕은 곳에 생육하고 있다.
- ② 북방형미역 : 일반적으로 크고 줄기가 길며 체장에 비하여 엽편수(葉片數)가 적고 동해안이나 깊은곳 특히 조류가 빠른곳에 자라고 있다.

## 2. 채 취

미역은 김과는 달리 무성번식을 하므로 동일염에서 1회 채취만 할 수 있으며 대부분 숙음식 내지 분할생산으로 2~3회 걸쳐 채취·생산하고 있다. 채취시기는 12월~익년 5월까지이다.

## 3. 제조현황

### 1) 건(단)미역

줄기가 포함된 건미역은 원조를 세척후 자가에서 3~4일간 집마당이나 도로등에서 양건으로 수분을 제거한다. 이때 일정한 사각틀에서 장방형(長方形)으로 제조하고 있으며 단각(일명 소각), 중단각, 중각, 대(장)각 등으로 구분하나 단각이나 중단각형태를 많이 건조하고 있다.

### 2) 염자건(鹽煮乾)미역

- ① 자건미역 : 일명 삶은바람(또아리) 미역으로 양식여가에서는 원조 생미역을 자가의 솥에서 삶아 줄기를 제거후 탈수·건조하여 10~20kg 단위로 포장하여 소량씩 제조되고 있다.
- ② 염자건미역 : 일명 봉지미역으로 불리우는 염자건 미역은 염장미역 가공업체에서 가공되고 있다.

### 3) 줄기미역

염장미역, 염자건미역등 가공시 부산물로서 줄기미역은 원조(생미역) 중량의 약 10% 수준이며 일부 수출용으로 제조되고

있고 대부분은 염장되어 국내 시판되고 있다.

#### 4. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
105202	미역	1.3	단각 (15 cm × 75 cm 정도) 개량종	1 장

미역은 두껍고 색깔이 검고 줄거리가 적게 들고 돌이 없고 잡물이 섞이지 않은 것을 조사한다.

건미역에는 들미역이라 하여 자연산과 개량종이 있는데 자연산은 개량종에 비해 가격이 2배 이상 비싸다. 우리는 개량종을 조사하므로 유의하여야 한다.

# 다 시 마

## 1. 분 포

다시마는 갈조류의 바닷말로서 원래 원산 이북에만 분포하는 북방계 해조이지만 실내에서 종묘를 생산하여 제주도를 제외한 남한 전체에도 양식이 가능하게 되었다.

## 2. 특 성

다시마는 넓은 띠 같으며 바탕이 두껍고 주글주글한 무늬가 있으며 간조선(干潮線)에서 40 m 정도의 암초 위에서 잘 자라고 봄과 여름에 번성하는데 주로 식용 또는 가공하여 아르간산 원료로 사용되고 있으며 최근에는 혈압 강화 작용이 있다는 보고가 있어 주목을 끄는 식품 소재이기도 하다.

## 3. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105203	다시 마	0.2	말린것	375 g

시중에서 말린것을 30 cm 내외로 접어서 판매하고 있는데 일반적으로 판매되나 묶음으로 판매되는 경우에는 375 g 단위로 환산하여 조사한다.

# 당 면

## 1. 개 요

당면은 마른 국수의 일종으로 일명 호면이라고도 하며 주로 감자, 고구마등의 전분을 원료로 밀가루를 조금 첨가하여 분탕과 함께 끓여 만든다.

가는국수 모양이나 그 길이 가 길고 그 색깔이 약간 투명한 희백색이다.



## 2. 상품의 특성

공장제품 및 가내공업제품이 출고되고 있으며 감자 녹말로 제조된 것이 상품에 속하며 고구마 녹말로 제조된 것은 중하품으로 구별된다.

## 3. 포장 및 거래단위

콜판지상자 ( 20 kg ), P·P 마대 ( 20 kg ), 콜판지상자 ( 300 g ~ 500 g 소포장 )에 Box로 하여 20 kg 단위로 포장한다.

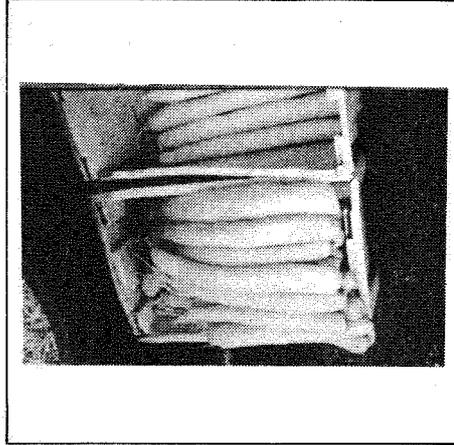
4. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105301	당 면	1.3	순녹말	375 g

# 단 무 지

## 1. 개 요

원래 단무지는 일본에서 만든 것인데 우리나라에도 상당히 보급되고 있다. 길고 가르 다란 練馬種의 무우를 꾸들꾸들 말려서 미장, 식염, 감미료의 혼합물에 담그었다.



최근에는 건조시키지 않은 무우를 식염에 절여 수분을 빼고 조미액과 같이 담그는 일이 많아졌다. 또한 3~3.5% 식감용액에 색소(식용 tartrazine), 구연산, 식초등을 약간 첨가하여 2배가량의 생무우를 2~4일간 절인다. 무우를 절여서 3~4일 이후 물이 위로 올라오면 짚겨, 조미료, 색소 등을 넣고 담근다. 담근후 7~10일이면 먹을수 있다. 한때 사용된 오라민(aurmine)색소는 유독성이 인정되어 사용금지되었다.

## 2. 상품출회

담근후 7~10일이면 점포에 공급된다.

## 3. 포장 및 거래단위

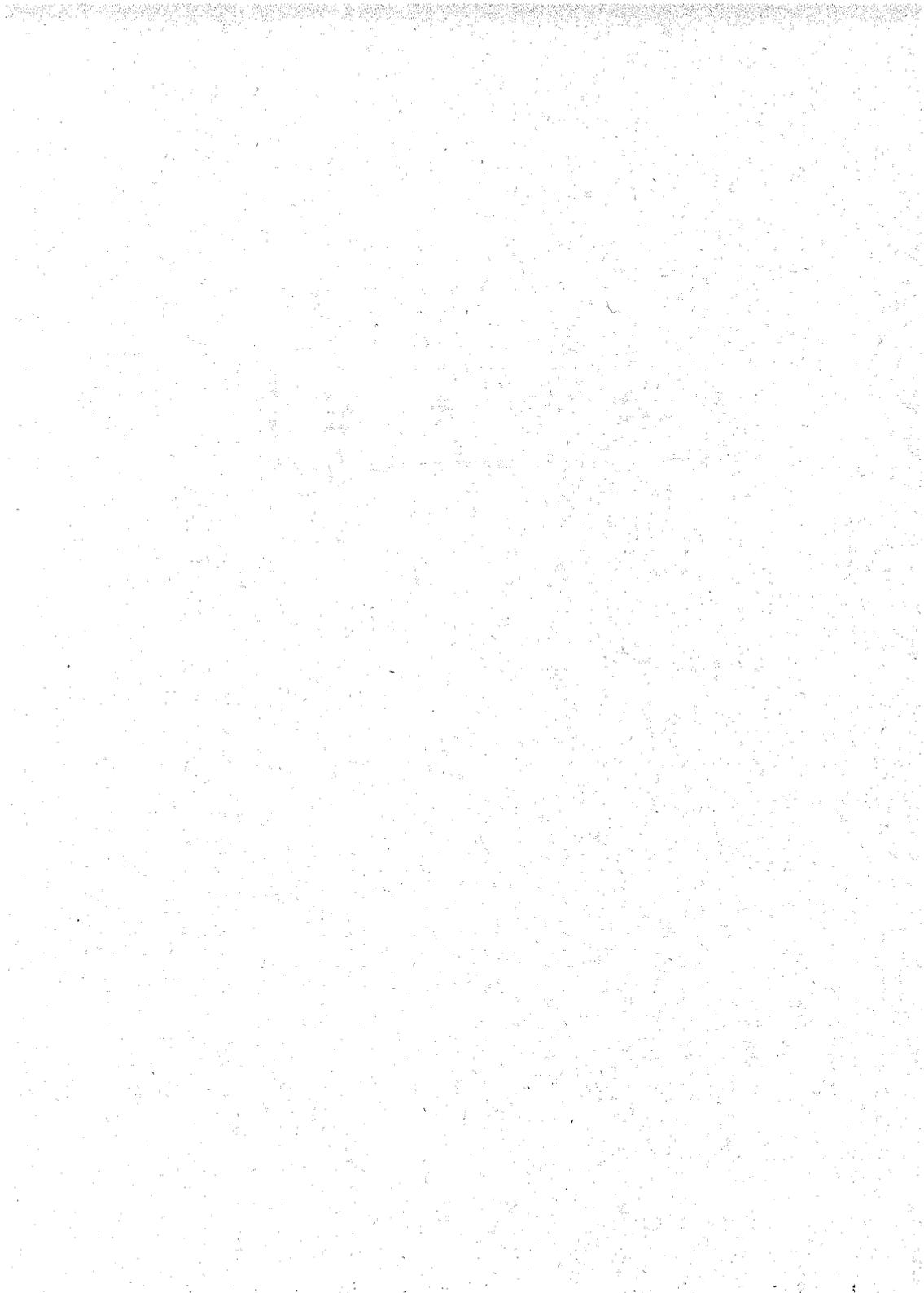
kg단위로 거래되며, 포장거래는 300g 비닐포장거래

#### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
105302	단무지	0.9	왜 무 우	375 g

조사상 유의사항 색소있는 것과 색소없는 것이 있으며 조사규격은 색소가 있는 것을 조사하며 비닐포장되지 않은 것으로 조사하여야 한다.

과 물 총 설



## 과 물 총 설

1. 우리나라는 지리적 위치가 과물재배에 적당하여 과물의 종류가 대단히 많다. 또한 최근에는 품종개량과 기술의 진보로 많은 개량종이 생산되며 색, 형태·맛에 있어서 양질의 것이 출회되고 있다.
2. 청과물은 당해년의 기후의 영향을 많이 받기 때문에 공산품과 같이 동일 품질의 것이 대량으로 생산되지는 않는다.
3. 품질의 양·부의 구분은 엄밀한 규정이 없어 업자의 경험에 의하여 구별되나 본 조사대상품은
  - 1) 상처가 없고 과일 고유의 색상이 곱게 된것.
  - 2) 병충해의 피해가 없는 것.
  - 3) 모양이 바르고 큰 것.
  - 4) 완숙도가 좋고 맛이 좋은 것 등이다.
4. 과물은 통상 출회기 이외에도 온실재배의 것, 축성재배의 것, 저장품 등이 일반시장에 많이 출회되고 있으니 구별없이 조사할 것.
5. 선도가 떨어져 질이 저하된 것은 조사하지 않는다.
6. 어떤 특정의 지역이 늦서리, 병충해, 한해 또는 풍수해 등으로 인하여 예년보다 월등히 작황이 좋지 못하여 이상가격이 형성될 때에는 비고란에 사유를 기입할 것.
7. 과물의 일반적 출회기는 품목별로 기재되어 있으니 이를 참

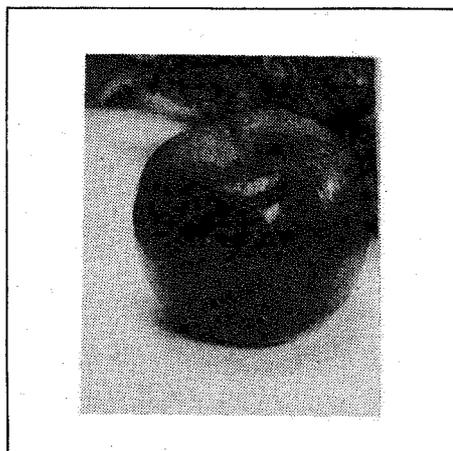
고로 할 것이며 각 조사원은 당해 조사구의 최초 출회기  
최성기 최종 출회기 등의 특성을 충분히 파악하여 조사에  
참고하기 바람 출회기가 아닌 시기에 출회하였다고 해서 조  
사를 중지해서는 안된다.

# 사 과

## (홍 옥)

### 1. 개 요

사과는 능금나무과에 속하는 낙엽과수로서 건조 냉랭한 기후를 좋아하며 연평균 기온이 7~10℃ 범위에서 재배가 왕성하고 생육기 5~8월의 온도는 16~24℃ 강우량



1,000~1,200 mm가 적당하다. 뿌리는 -12℃, 꽃봉우리는 -3.3℃, 꽃은 -1.9℃, 어린과실은 -1.6℃에서 凍害의 피해를 입는다. 우리나라는 기후풍토의 조건으로 보아 사과재배에 적합한 곳으로 품질이 세계 어느나라 사과보다도 국제시장에서 호평을 받고 있다.

### 1) 품 종

사과의 품종은 수천종에 달하고 있으며 용도에 따라 생식용과 가공용으로 분류되기도 하지만 수확시기에 따라 만생종은 홍옥, 후지, 육오, 중생종은 세계일, 아오리 2호, 조생종은 축, 어브레이크 등이 있으며 그밖에 스타크림슨, 인도, 스타킹, 왕령 등이 재배되고 있다.

- ① 홍옥 : 중생종으로 과중 180~200g 정도 과형은 평원형으로 황색바탕에 선홍색 광택이 있으며 진홍색의 줄무늬가 선명

하고 착색이 잘 된다. 과육은 황백색으로 육질이 치밀하고 향기가 짙고 당도 12.2%에 신맛이 강한 편으로 맛은 고급이다. 과피가 약하여 저장력이 약하고 기후와 토양조건에 따라 맛과 색택의 차이가 심한 품종이다. 과면에 곰팡이가 생기기 쉬우며 저장중에 고무병·흑점병이 과숙과나 큰 과실에 많이 발생한다.

② 후지(富士동북7호) : 국광과 에리셔스를 교배 육성한 품종으로 만생종이며 과중 250~300g 정도의 약간 장방형으로 황색바탕에 선홍색을 띤다. 과육은 단단하고 연황색으로 감미가 풍부하고 시원한 맛이 있으며 산미는 부족한 느낌이 있다. 과즙은 많고 향기가 독특한 것이 특징이며 저장력이 강하고 현재 가장 인기품종의 하나이다.

③ 골덴델리셔스 : 과중 230g 정도의 중생종으로 과형은 장원형이며 꼭지구멍이 깊고 배꼽구멍에 다섯개의 봉기가 없다. 과피는 황색이 황금색으로 변하고 햇빛을 많이 받으면 황색이 되며 과육은 황백색으로 과즙이 많고 감미와 향기가 강하여 상품성이 우수한 편이다. 품질은 상품에 속하나 저장성이 약하고 과피에 녹이 생기기 쉬운 것이 결점이다.

2) 주요산지

일반사과 : 영풍, 안동, 의성, 영천, 봉화

왜성사과 : 예천, 이천, 의성, 화성, 군위, 청송

경북, 충남, 충북지방에서 전국 생산량의 60% 이상을 생산하고 있다.

사과 주요품종별 주산지

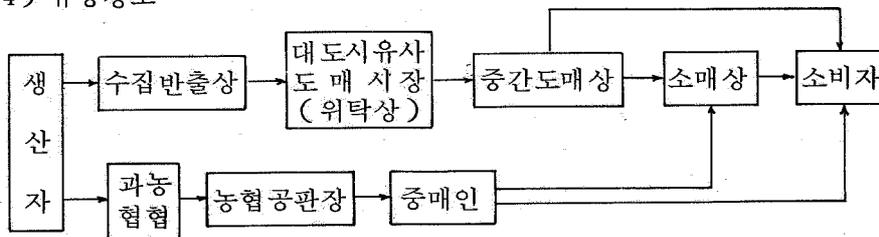
품종별	구분	주 산 지 명	재배면적 점 유 율
어 리	일반	이천(11.3%), 아산, 당진, 예산, 영천시	30.0%
	왜성	이천(5.4%), 예산, 안성, 정읍, 곡성, 화성, 장성, 천원, 영풍, 아산	34.0%
축	일반	영풍(8.5%), 예산, 안동, 의성, 거창	28.4%
골 덴 데리셔스	일반	영풍(7.7%), 의성, 거창, 안동, 금릉	25.9%
	왜성	이천(4.2%), 용인, 남양주, 나주, 정읍, 평택, 천안, 안성, 음성, 고창	29.3%
세 계 일	왜성	의성(5.0%), 예산, 화성, 영풍, 안동	22.1%
스 타 크림손	일반	의성(6.1%), 청원, 군위, 상주, 안동	23.4%
	왜성	청송(5.2%), 정읍, 이천, 안동, 영풍 상주, 안성, 음성, 천원, 평택	31.7%

품종별	구분	주 산 지 명	재배면적 점유율
스타킹	일반	안동(6.6%), 영풍, 예산, 금릉, 의성	26.0%
	왜성	합천(4.2%), 화성, 산청, 음성, 이천, 평택, 함양, 용인, 청원, 제원	29.3%
쓰가루	일반	이천(6.8%), 칠곡, 안동, 의성, 중원	26.0%
	왜성	예산(7.6%), 산청, 이천, 상주, 칠곡	29.3%
홍옥	일반	영천(10.6%), 영풍, 안동, 경산, 군위	35.2%
	왜성	의성(7.4%), 이천, 음성, 금산, 대구, 여주, 평택, 화성, 경산, 영월	29.5%
국광	일반	영천(7.4%), 예산, 영풍, 충주, 안동	31.7%
후지	일반	안동(10.1%), 영풍, 의성, 영천, 중원	32.6%
	왜성	예산(4.0%), 인천, 군위, 안동, 의성, 곡성, 청송, 안성, 문경, 화성	25.1%
육오	일반	의성(8.8%), 영풍, 안동, 금릉, 월성	33.7%
	왜성	밀양, 화성, 서산, 고창, 성주, 금릉, 경산, 안동, 군위	31.5%
인도	일반	영풍(12.5%), 안동, 의성, 영천, 군위	42.0%

### 3) 출하시기

대개 9~12월에 성수 출하되고 익년 2~5까지 골고루 출하된다. 특히 후지는 10월 하순부터 이듬해 6월까지 출하된다.

### 4) 유통경로



수집상 45.6%, 산지공판장 26.8%가 출회되고 대도시에 도매시장에 직출하 18.1%중에 농협공판장이나 법정도매시장으로 9.6%를 유사도매시장으로 8.5% 각각 직출하된다.

## 2. 상품의 특성

조생종은 일반적으로 과형이 크고 색택과 모양이 미려한 새 품종이 많으며 조기 출하로 가격이 높게 형성되지만 저장성이 약하다. 만생종은 육질이 단단하고 과형이 비교적 작으며 장기저장이 가능한 품종이다.

## 3. 등급, 포장 및 거래단위

- 1) 등급: 관행등급은 품종, 크기, 색택, 모양, 산지등에 따라 3~5등급으로 구분

## 2) 포장 및 거래단위

나무상자 18 kg, 골판지상자 15 kg으로 포장거래  
농산물검사 및 표준출하규격은 무게, 색깔, 과균, 결점과 혼입  
율에 따라 3등급 구분 국내용 포장단위무게는 15 kg에 포장  
자재는 골판지상자에 한한다.

## 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106101	사 과 (홍옥)	2.0	개당 180 g 정도	10 개
106102	" (골덴)	1.3	개당 350 g 정도	10 개
106103	" (부사)	3.7	개당 300 g 정도	10 개

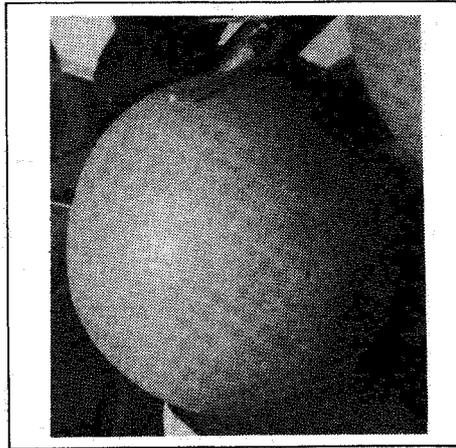
### ○ 조사시 유의사항

상인들은 일반적으로 과일구입에 있어서 몇개들이 1 상자 등  
으로 통용되고 있으므로 통상 다이라는 용어를 사용한다.  
사과(홍옥)에 있어서 조사규격이 개당 180 g이므로 한상자  
15 kg이므로 80~90개 정도로서 8다이 조사를 하면 되며  
골덴은 개당 350 g이므로 40~50개정도 1상자 즉 4다이  
를 조사하고 부사는 개당 300 g이므로 50~60개 정도 1상  
자 즉 5다이를 조사하면 문제가 없을 것으로 생각된다.

# 배

## 1. 개 요

배는 원래 내한성 과수의 일종으로 기온에 대한 영향을 비교적 적게 받는 것으로 세계적으로 그 분포가 넓다. 개화기와 성숙기에 비교적 건조한 것이 유리하나 비대기에는 강수량이 많을수록 우미비



대(優美肥大)한 과실을 생산할 수 있다. 기상조건이 연평균 11~16℃로서, 4~5월에는 평균기온이 20℃, 8~9월 평균기온이 22℃가 적정온도이며 강수량은 1,200mm가 적당하다. 특히 과실 발육 비대기인 7~8월에 강수량 많을수록 우량과실을 생산할 수 있다.

### 1) 품 종

장십랑, 신고, 만삼길, 금촌추, 신흥과행수, 신수, 풍수 등이 재배되고 있다.

중생종: (장십랑 31.9%, 신고가 39.2%)

만생종: (만삼길 23.1%, 금촌추 6.3%, 조생적 2.4%, 신흥 1.2%)

조생종: 3%

2) 주요산지

경기 (양주, 평택, 안성, 이천), 경남 (울주, 양산, 울산)

충남 (천원, 아산, 대덕, 예산), 전남 (나주)

3) 출하시기

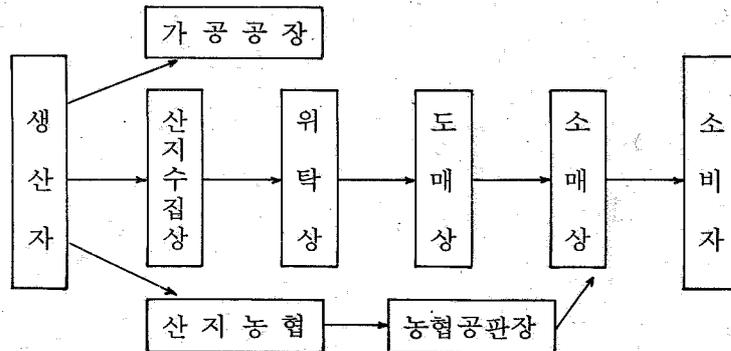
조생종 : 8월중순

장십량 : 8월중순, 신고 : 9월중순, 금촌추, 만삼길 (10월중순 ~  
익년 5월까지)

- 첫 출하기는

팽 운	이 세	십 기	장십량	신 수	신 고	행 수	풍 수	단 배	금촌추	만삼길
8월 중순	8월	하순	8월 하순	8월 중순	9월 중순	9월 상순	10월 상순	10월 중순	10월 중순	10월 중순

4) 유통경로



## 2. 상품의 특성

배는 아무리 좋은 품종일지라도 토질, 기후 및 재배관리가 나쁘면 상품성이 떨어진다. 대체로 조생종은 조기출하로 가격이 높게 형성되지만 저장성이 약하며 만생종은 장기 저장하였다가 단경기에 출하하므로 가격이 높아진다.

- 신고 : 금촌추를 개량한 품종으로 중생종이며 과중 400 ~ 500g 정도의 대과이다. 과형은 금촌추와 가깝지만 모양은 정원형이다. 과피는 연황갈색이며 육질은 백색에 부드럽고 당도는 11%이며 과즙이 많다.

남부지방에서 재배한 것보다는 중부지방에서 재배한 것이 품질이 좋으며 저장력이 강하여 익년 3~4월까지 저장가능

- 장십랑 : 과중이 250 ~ 300g 정도이며 과형은 편원형으로 균일하고 과피는 아름다운 황갈색을 띤다. 과육은 희고 육질은 약간 딱딱하고 거칠다. 감미가 강하고 수분이 많으며 향기가 높으나 저장성이 약하다. 주로 추석을 전후하여 많이 소비되고 있다.

- 상인의 통용어

종류와 품종의 통용어	뜻
햇 배	주로 조기에 출하되는 배를 가리킴.
서양 배	표면이 울퉁불퉁하고 과형이 부정 원추형이면서 큰 것을 가리킴.

종류와 품종 의 용어	뜻
일본 배	20세기 품종계통의 배로서 모양은 원형이며 껍질이 매끈하면서 단아한 것을 가리킴.
꿀 배	나주산(소매상에서 통용)
떡 꿀 배	경기도 양주군산(소매상에서 통용)
뽕 배	모양이 뽕같이 처럼 생긴 만삼길

### 3. 등급, 포장 및 거래단위

#### 1) 등급

생산자는 크기, 품종, 색깔, 무게, 당도, 성숙도, 흠 등을 기준으로 상, 중, 하품으로 3등급 구분  
조기출하시 4등급까지 구분한다.

품 종 별	상 품	중 품	하 품
신고, 만삼길	10 ~ 20 (개)	31 ~ 40	51 ~ 60
금 촌 추	21 ~ 30	41 ~ 50	61 이상
장 십 량	31 ~ 40	51 ~ 60	61 이상

#### 2) 포장 및 거래단위

목상자(20 kg), 골판지상자(15 kg), 접(100개), 관(3.75 kg),  
농가출하시 상자단위의 중량거래, 소매단계 상자·날개거래

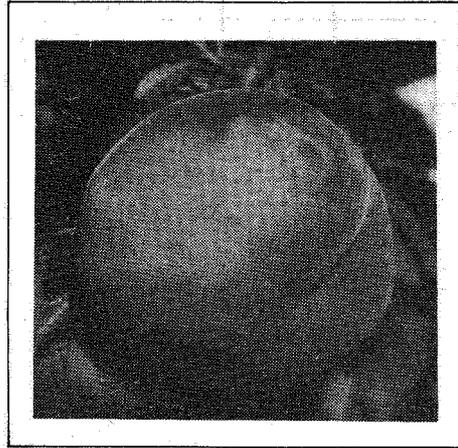
#### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106104	배	1.3	개당 450g 정도	10개

# 복 송 아

## 1. 개 요

식물학상 복송아는 벚나무과에 속하는 낙엽소교목으로 살구, 자두, 앵두 등의 핵과류와 마찬가지로 형태학상의 중과피에 상당하는 과육이 식용부분이다. 복송아는 사과, 배에 비하여 저온에 현저히 약하며,



-10℃에서 동상을 입기 시작하여 -20℃에서 완전히 동사한다. 개화기의 晩霜은 당해년도의 수량에 치명적인 타격을 주며 생육 중 온도부족은 과실의 성숙을 저해한다. 연평균기온이 12~15℃이고 강수량은 1,000~1,200 mm가 적당하다. 우리나라는 전국에 재배가 가능하지만 하반기의 강우량이 적고 공중습도가 낮은 하건대(夏乾帶)일수록 우수한 상품이 출하된다.

### 1) 품 종

조생종, 중생종, 만생종으로 분류하는데 약 30개 품종으로 백도, 창방, 대구보, 금도, 사자조생 등이 있다.

백도: 신백(新白桃), 애지백도(愛知白桃), 서야백도(西野白桃) 기도백도(箕島白桃) 등 여러종류가 있는데 백도는 만생종으로 과실은 대과이지만 250~300g 정도의 중등의 것이 오히려 품

질이 좋다. 과형으로 유백색이며 햇볕이 쬐는 부분에 약간 홍색이 나타나며 정상 부분이 선홍색의 줄무늬가 나타나서 아름답다. 과육은 백색이며 핵주의가 상당히 많이 물들어서 그 부분이 특유의 섬유질이 많고 거칠며 산미가 있고 점핵이다. 그밖의 부분은 다즙 연하고 감미가 있어 품질이 우수하고 저장수송력이 있다.

2) 주요산지

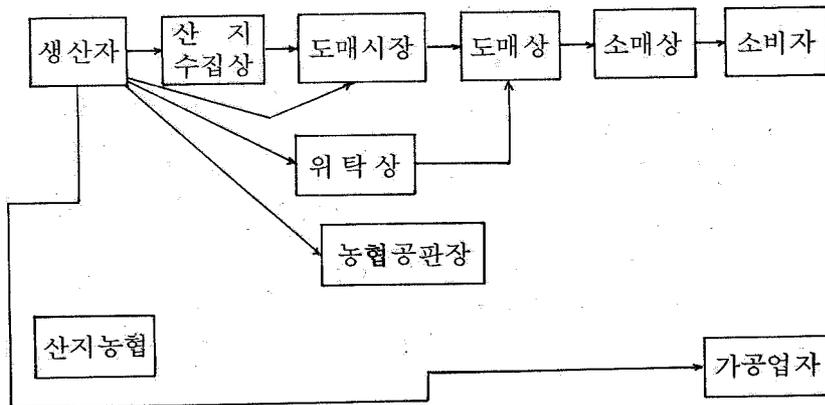
경북 : 청도, 영덕, 경산      충남 : 논산, 연기, 아산  
 경북 : 완주, 전주, 김제      경남 : 밀양, 김해, 진주

3) 출하시기

조생종 : 7월, 중생종 : 8월, 만생종 : 9월

사자조생	백도	대구보	황도	창방조생	포목조생	백봉	유명	강산호
7월 상순	8월 하순	8월 중순	8월 중순	7월 중순	7월 상순	8월 상순	8월 중순	9월 상순

4) 유통경로



## 2. 상품의 특성

- 복숭아는 육질이 단단한 것과 연질의 것이 있으며 다른 과일과 달리 숙기가 되면 연화가 빠르고 적기가 지나면 상품 가치가 떨어진다.
- 상인의 통용어  
최근 품종의 고유명을 그대로 사용하는 상인이 늘어나고있다.

중 품 통	류 중 용	와 의 어	뜻
백	도		표피는 유백색 육질은 희고 무른 스미도계통의 복숭아
황	도		표피, 육질색이 황색을 띠는 복숭아
천도복숭아			털이 없고 씨와 과육이 쉽게 분리되는 것. 육질이 딱딱한 것. 육질이 무른 것.

## 3. 등급, 포장 및 거래단위

### 1) 등급

크기, 색깔, 모양, 신선도 등에 의해 3~4 등급으로 구분  
농산물 표준출하규격에 의한 등급은 4 등급으로 한다.

### 2) 포장 및 거래단위

수송포장은 와이어 바운드상자 ( 15 kg ) 소비자포장은 골판지 상자 ( 5 kg / 3 단 ) 을 사용

#### 4. 조사품질규격

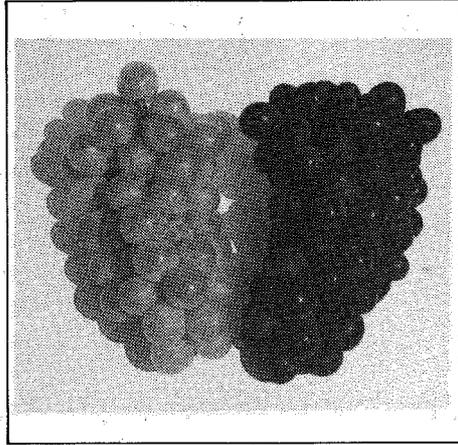
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
106105	복숭아	1.4	백도 개당 250g 정도	10개

조사시 유의사항은 복숭아 색깔로 보아 황도와 백도로 구분한다. 저장성이 약하여 부패변질우려가 많은 과일이므로 품질에 주의하여 상처가 없고 모양이 바르며 싱싱한 것으로 조사한다.

# 포도

## 1. 개요

과수분류상 장과류에 속한다. 내한성은 구주계 포도는  $-15^{\circ}\text{C}$  이하에서 동사하나 미국계 포도는  $-20^{\circ}\text{C}$ 를 전후해서도 동사하지 않으며 아무렌시스계통은  $-50^{\circ}\text{C}$ 에서도 견딘다. 이 때문에 포도는 남·북극과 적



도지대를 제외한 세계의 전역에서 재배되며 생산되고 있다. 포도 재배에 결정적인 영향을 미치는 자연조건은 하반기의 강우량이나 구주계 포도는 극단의 건조지를 좋아하며 미국계 포도는 하계의 다습한 지역에서도 경제재배가 가능하다. 연평균 기온이  $9\sim 17^{\circ}\text{C}$  4~5월 평균기온  $13^{\circ}\text{C}$ , 7~9월 평균기온  $18^{\circ}\text{C}$ 이고 강우량이  $1,000\sim 1,200\text{mm}$ 가 가장 적당하다. 우리나라에서는 전지역에서 생산이 가능하며 특히 결실기에 날씨가 맑고 밤낮의 기온차가 클수록 우량품질이 생산된다.

### 1) 품종

알렌, 미스캇베일리, 골덴퀸, 슈트벤, 캠벨어얼리가 전체 지배면적의 80%이상

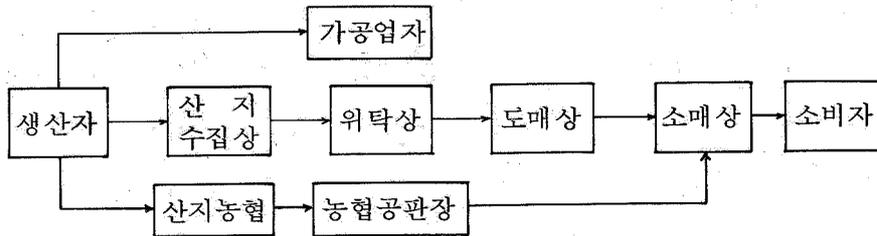
2) 주요산지

경기 : 안성, 시흥, 남양주    충남 : 대덕, 연기,  
 충북 : 영동, 옥천    경북 : 영천, 경산, 금릉    경남 : 밀양

3) 출하시기

힘 시들레스 화이트머리	대라웨어	캠벨어얼리	알 덴	슈트벤	미스캇 벨이리	골덴퀸
7월하순	8월상순 ~ 8월하순	8월중순 ~ 8월하순	8월하순	9월중순	10월상순 ~중순	10월상순

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 일반적으로 포도는 조기수확한 것은 신맛이 많고 늦게 수확한 것은 당도가 높고 과즙이 많다. 하우스에서 재배한 포도의 경우 착색기간이 길어 착색을 시작하여 완숙까지 1개월 이상을 요하므로 착색촉진제를 많이 사용하여 조기에 출하시키고 있기 때문에 품질은 양호하나 맛은 싱겁고 포도고유맛과 향기가 적다.

○ 상인의 통용어

종류와 품종의 의의	뜻
흑 포 도	흑색계통의 포도 (캠벨어얼리)
청 포 도	녹색계통의 포도
황 포 도	황색계통의 포도
바 라	알이 껍차지 않은 포도송이
다도밋트	알이 잘은 청포도

3. 등급, 포장 및 거래단위

1) 등 급

송이의 크기, 색상, 맛, 숙도, 신선도 등에 따라 상·중·하품으로 3등급 구분

지역에 따라 특품을 포함해 4등급으로 거래되기도 한다.

2) 포장 및 거래단위

출하초기 4kg 골판지상자, 출하종료기 PVC 용기 (20 ~ 40 kg)의 포장이 주류를 이룬다.

고급품은 나무상장으로 포장되기도 한다.

4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
106106	포 도	1.7	흑 갈 색	375 g

조사시 유의사항으로 흑갈색으로 품종에 관계없이 선도가 좋고  
파과(破果)가 없고 미숙과가 없는 송이가 큰 것으로 375 g을  
조사한다.

## 감 · 꽃 감

### 1. 개 요

감은 온대에 적합한 과수로 지나친 고온 또는 저온의 어느 경우에도 적합하지 않다. 동계의 기온이  $-15^{\circ}\text{C}$  이하로 내려가면 동해를 입을 위험성이 증대하므로 재배의 북한(北限)이 그어진다. 단감은



떨은 감에 비하여 현저히 내한성이 약하며 특히 과실의 성숙기 평균기온이 9월은  $22\sim 23^{\circ}\text{C}$ , 10월  $15^{\circ}\text{C}$  이상이 아니면 탈삼(脫澁)이 불가능하므로 재배의 북한은 더욱 제약된다.

여름철의 고온은 과육에 무수한 갈반을 발생토록 하며 과육을 암갈색으로 만들고 감미의 조성을 저해하여 품질을 극히 저하시킨다.

### 1) 품 종

우리나라 원생 품종에 국한하더라도 200여종이 넘는데 이를 단감과 떨은 감으로 구분.

단감은 조생종으로 서촌조생, 중생종은 송본조생부유, 일목계차량, 만생종으로 차량, 부유, 준하, 그외에 수분수는 조홍시 선사환이 있다.

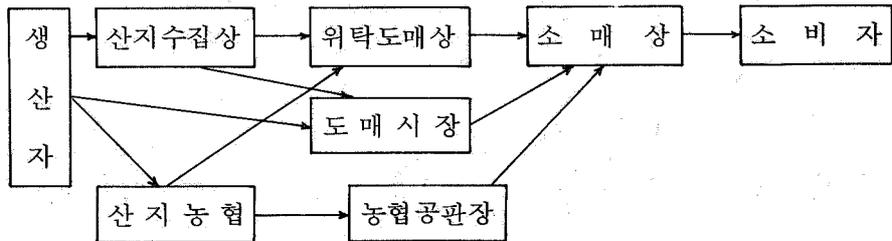
2) 주요산지

남부지방 : 단감, 중북부지방 : 뽕은 감이 많이 재배되고 있음.  
 경남 : 김해, 밀양, 창원, 의창, 경북 : 청도, 의성, 예천  
 전남 : 담양, 승주, 충남 : 공주, 청양 등 경남이 50%를 차지하고 있다.

3) 출하시기

단 감	뽕 은 감	
	침 시	홍 시
9 월 하 순	9 월 중 순	12 월 상 순
곳 감	10 월부터 익년 2 월 출하	

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 시중에 유통되고 있는 연시중에서 최고품은 색상이 좋고 넓은 반시로서 품종은 청도반시, 하찌야반시, 등시, 고등시등이 있다.

○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
감 시	단감
연 시	홍시, 자연히 익은 감
침 시	소금물에 침수시켜 뉘은 맛을 제거한 감
단 감	부유차량등 개량종 단감의 총칭

**3. 등급, 포장 및 거래단위**

1) 등 급

크기, 속도, 결점등을 고려하여 상·중·하품 3등급  
 첫출하기와 종료기에는 특상품이 거래된다.

2) 포장 및 거래단위

단감은 목상자, 골판지상자 ( 15 kg ) ( 41 ~ 60 개 )

포장자재에 따라 ( 15 kg, 22 kg, 45 kg, 70 kg )

농산물검사규격포장은 골판지상자, 플라스틱상자, 목상자포장  
 ( 3, 5, 10, 15, 18 kg )

※ 꽃감 : 1접 100개단위 ( 10개 묶음 )

**4. 조사품질규격**

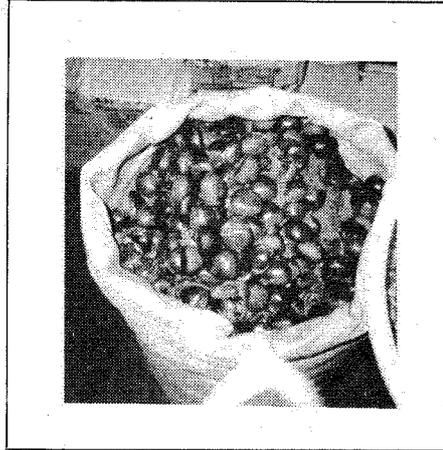
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
106107	감	0.9	홍시 개당 150 g 정도	10 개
106108	꽃 감	0.1	꽃이당 10 개	1 꽃이

※ 과형과 색상이 곱고 완숙한 것으로 상처등의 피해가 없는  
 것을 조사하여야 한다.

# 밥

## 1. 개 요

밥은 성분적으로 곡식에 가까운 영양가를 갖고 있으며 비타민 B<sub>1</sub> (0.3 mg%), C (30 mg%)를 많이 함유하고 있다.



### 1) 품 종

조생종으로 삼조생, 광주올밥, 대국조생, 단택, 중생종으로 축파, 유마, 은기, 옥파, 이평, 은행울, 대단파등이 있다.

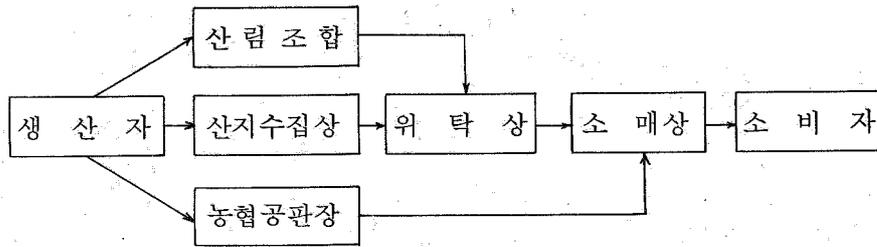
### 2) 주요산지

경남 : 하동, 함양, 산청, 전남 : 광양, 보성, 구례  
전북 : 남원, 장수 등이다.

### 3) 출하시기

조 생 종	만 생 종	성 수 출 하 기
8월중순 9월초순	9월초순 10월하순	9월부터 익년 2월까지

4) 유통경로



2. 상품의 특성

영상온도를 유지할 수 있는 실내에 또는 창고 저장하여야 하고 지중온도를 이용하여 마른 모래를 혼합하여 구덩이에 저장하여 상품을 보관 유지할 수 있다.

3. 등급, 포장 및 거래단위

1) 등급

도입종 및 재래종으로 대별되며 크기에 따라 3~4개의 등급으로 구분

2) 포장 및 거래단위

농가판매, 도매단계 가마, P.P 마대 ( 48 kg ), 말단위로 거래된다.

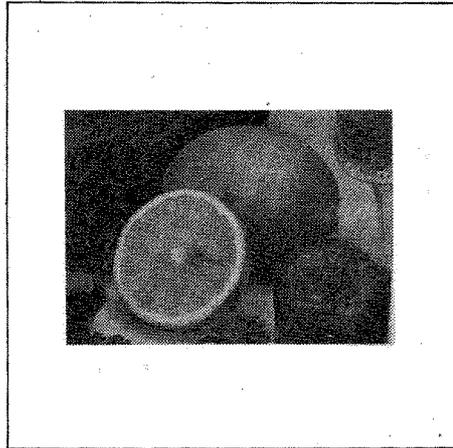
4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106109	밤	1.1	굵 은 것	1 ℓ

## 밀 감

### 1. 개요

식물학상 감귤류는 예상과(Rutaceae), 감귤아과(subfamily Aurarioideae)에 속하는 식물군의 총칭이며 이는 다시 우리가 보통 말하는 원예학적 감귤류로는 시트러스속(citrus Line), 탕자속(Procnirus) 및 금감류(Fortunella SWINGLE)로 분류된다.



감귤류는 상록과수이기 때문에 생육과 과실의 비대에는 상당히 높은 기온이 요구된다. 따라서 재배적지는 온난지로 제한되어 있으며 감귤류중 비교적 내한성이 강한 온주밀감의 경우에 있어 연평균 기온이 15℃ 이상이고 연 최저기온이 -5℃ 이상인 곳이 아니면 안된다. 강우량은 1,200 ~ 1,500 mm가 적합하다.

### 1) 품 종

온주밀감이 재배면적의 80% 이상을 차지하며 품종은 흥진조생, 남강 20호, 청도온주가 주로 많이 재배된다.

- 우리나라와 일본에서 가장 많이 재배되고 있는 품종이다. 과중은 70 ~ 100 g의 소형이며 과형은 편원형이고 과피는 얇다. 박피가 용이하고 과육은 유연 다즙하여 감산적도이고

내한성이 강하다. 온주밀감을 대별하면 재래계, 池田系, 伊木系, 尾張系, 조생온주등 다섯계통이 있다.

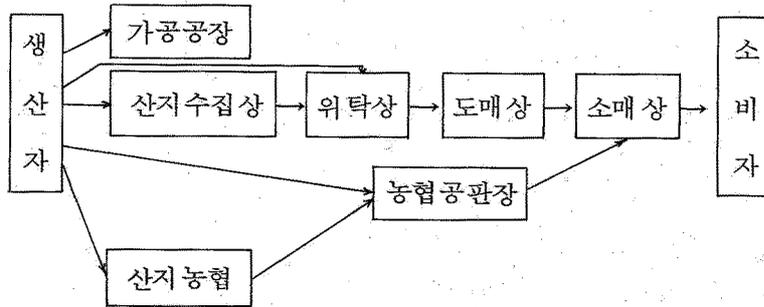
2) 주요산지

제주도로서 99.7%를 생산한다.

3) 출하시기

조 생 종	만 생 종	성 수 출 하 기
10 월 하순	12 월중순~익년 5 월중순	11 월부터 익년 2 월까지

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 조생종은 대체로 산의 함량이 높아 신선한 맛이 있으나 저장성이 약하며 만생종은 과실이 크고 고르며 육질이 좋고 껍질이 단단하면서 과즙이 농후하고 저장성이 강할뿐 아니라 당도가 높아 감귤은 수확기에는 단맛이 많아야 하고 봄에는 (저장감귤) 신맛이 많아야 상품성이 높다.

당분과 산의 비율이 11 : 1이면 가장 맛이 좋다.

○ 상인의 통용어

최근 품종고유명을 그대로 사용하는 상인이 늘어나고 있다.

종류와 품종의 통 용 어	뜻
마 루	크기가 크고 밀감보다는 신맛이 강한 감귤
깡 깡	매우 적은 감귤
조 생 종	당도가 높으면서 신맛이 거의 없고 보관성이 없는 감귤
중생종(온주)	조생종과 만생종의 중간정도로 보관성이 약간 있는 감귤
만생종(온주)	크기가 크고 중생종보다 신맛이 강하고 보관성이 강한 감귤
팔 삭	기공이 작고 당도가 높으며 외피가 곱지 못한 밀감
하 곱	기공이 작고 당도가 높으며 외피가 곱지 못한 밀감
하 곱	기공이 크고 당도가 높으며 외피가 곱지 못한 밀감

3. 등급, 포장 및 거래단위

- 1) 등급 : 15 kg 상자당 (120 ~ 250 개) 정도를 크기, 선택, 모양을 고려 상자당 갯수에 의해 상품, 중품, 하품의 3등급으로 구분 거래된다.

2) 포장 및 거래 단위

농가 출하시 관, kg 단위로 거래된다.

조합, 반출상에서는 규격상자로 골판지 상자 (15 kg), 나무상자 (15 kg) 등으로 출하된다.

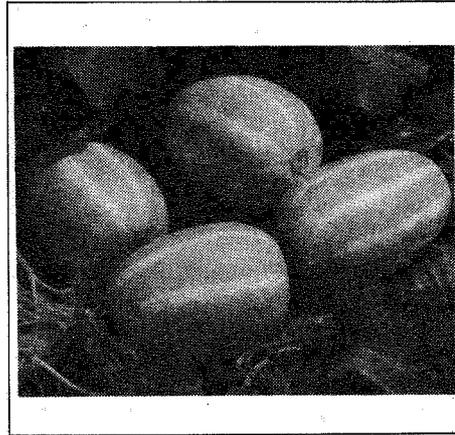
4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
106110	밀 감	3.8	제주산 개당 100g 정도	10 개

## 참 외

### 1. 개 요

박과에 속하는 1년생 자웅 동주이나 때로는 양성화도 생긴다. 또한 참외는 열대지방작물로서 일조량 및 온도에 민감한 고온성 작물로서 생육적 온도는 25~30℃로서 13℃ 이하의 기온에서는 생육이 억제된다.



기후는 고온건조한 편이 좋으며 일조량이 부족하면 감미와 향기 그리고 착색이 저하된다.

#### 1) 품 종

극조생 : 향란, 춘향참외, 조생종 : 노랑, 서울참외

만생종 : 성환이 있다.

#### 가. 품종의 종류

##### ① 성환 참외

만생종인 우리나라 재래종의 대표 품종으로 세로로 10개 정도 두드러진 줄이 있으며 달걀모양에 가깝고 표피는 개구리등 처럼 얼룩얼룩하고 울퉁불퉁하며 청색의 얼룩이 있어 일명 개구리 참외라고도 한다. 성숙함에 따라 과육이 연붉은색으로 변하며 육질이 극히 연해지며, 즙이 많고 감미와 방향이 강하며 맛이 시원

한 편이다.

1 과의 무게는 900 ~ 1 kg 가량으로서 대과이다.

② 은천 참외

과형은 중형과 ( 350 ~ 440 g ) 와 대형과 ( 500 g ) 의 두가지가 있으며 어릴때는 청색, 성숙하면 누른 색으로 변하고 10 개 내외의 곱이 지며 이 곱에 은백색의 줄이 생긴다. 과육은 순백색으로 당도와 감미가 극히 강하고 육질이 치밀하여 씹는 촉감이 좋다. 조생 신은천참외등이 이 계통에 속한다.

③ 노랑 참외

조생종으로 장타원형이며, 표피는 미숙할 때는 담록색이나 점차 익어감에 따라 광택이 나는 황금색으로 된다.

과육은 순백색이며 두텁고 연하면서 감미가 강하여 맛은 좋으나 향기가 적다. 또한 미숙과는 다른 품종에 비하여 쓴맛이 적다.

노랑 참외에는 영광노랑참외, 금향노랑참외, 금표노랑참외, 대성노랑참외, 춘향노랑참외, 국향노랑참외, 슈퍼골드참외, 금향참외, 황보참외, 금관참외, 황진주단참외, 황금 9 호 등이 이 계통에 속한다.

④ 향란참외

극조생종으로 1 과의 무게는 400 g 내외이고, 표피색은 산뜻한 등황색이며, 과육은 젓빛색으로 건조에도 잘 견딘다.

2) 주요산지

시설재배지역 : 경북 : 칠곡, 성주    경남 : 김해, 진주, 의창,

충남 : 대덕

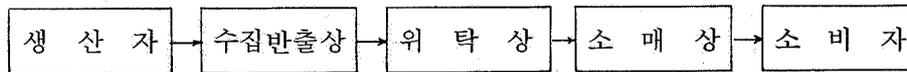
노지재배지역 : 경기 : 화성, 파주, 여주, 양주    충남 : 아산, 서산  
                  전남 : 광산            경남 : 김해

### 3) 출하시기

남부지방의 시설재지역이 출하되기 시작하여 북부지방으로 출하권역이 확대된다.

반축성재배 : 3월중순에 출하되어 5~6월이 성수출하기이며,  
노지조숙재배는 6월중순부터 출하시작되어 7~8월이 성수 출하된다.

### 4) 유통경로



## 2. 상품특성

- 옛날에는 참외의 당도가 9~10도만 되어도 소비자들은 단맛을 크게 느낄 수 있었으나, 요즈음은 설탕소비량이 급증하며 10도 이상되어야 소비자들의 구미를 맞출 수 있다고 한다. 그리고 소비자들은 눈으로 먹는다할 정도로 선명한 색채가 선호도를 좌우한다.
- 일반적으로 하우스 축성재배참외는 생장제 또는 착색촉진제사용 등으로 외관상 품질은 좋아 보이나 재배시 온도 및 일조량 부족으로 고유한 참외맛이 적고 당도가 낮으며 지린오이맛이 나며, 노지 재배참외는 고온건조, 충분한 일조하에서

재배하기 때문에 하우스 참외에 비하여 당도가 높고, 과육이 두꺼우며 육질이 좋아 씹는 맛이 좋으며 향기가 높다.

- 완숙한 참외는 꽃자리쪽에 냄새를 맡으면 드높은 방향이 풍긴다. 그러나 너무 냄새가 짙으면 속이 곱은 경우가 있다.
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
열 곱 참 외 (은천참외)	곱이 열개가 있는 참외
춘 향 이 (나이론참외)	표면에 곱이 없이 매끈한 참외, 황진주단 참외
개 구 리 참 외	색택이 녹색으로 얼룩무늬 참외
노 랑 참 외	진노랑색의 참외
미 스크 참 외	가는줄이 진(잘개 진)참외
개 통 참 외	당도가 높고, 맛이 좋으나 크기가 작아 상품 가치가 없어 보이는 참외
흙 런 참 외	색택이 희고 당도가 높아 맛이 좋은 참외

### 3. 등급, 포장 및 거래단위

#### 1) 등 급

생산자출하시 : 보통 대·중·소 크기단위로 구분

하우스출하시 : 5등급으로 세분화

성수출하시기 : 2등급으로 세분

상인 : 품종, 크기, 산지, 맛, 빛깔, 향기 등에 따라 상·중·하

등의품으로 4등급 구분

2) 포장 및 거래단위

포장 1 : 골판지상자 10 kg / 2 단

포장 2 : " 20 kg

포장 3 : 강화골판지상자 25 kg

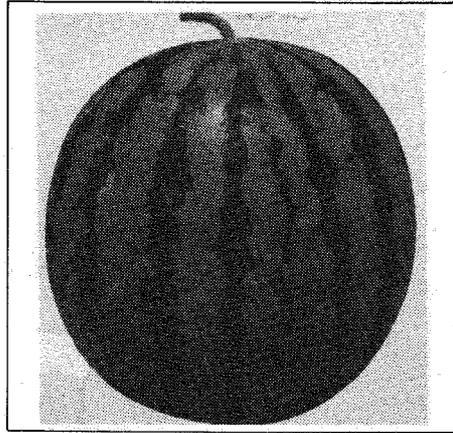
4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106111	참 외	1.6	은천참외 (나일론참외) 개당 600 g 정도	10 개

# 수 박

## 1. 개 요

박과에 속하는 자웅동주의 1년초이며 내한성에 약하고 고온건조한 기후와 일조량을 많이 필요로 하기 때문에 시설재배에는 어려움이 많다. 생육 적온도는 25℃내외이다.



일조량이 많을시 상품성이 양호하고 잦은 강우와 과습지에서는 단맛과 속도가 떨어지고 경엽의 도장, 낙과 발생으로 수량이 감소한다. 일반적으로 배수가 양호한 양토·사양토에서 재배한 수박은 과형이 작으나 단맛이 많으며 중점토에서 재배한 것은 육질이 치밀하고 저장성이 좋다. 생산증감요건은 개화결실기의 기상요건이 6~7월의 최고기온이 27℃이하이거나 강우량이 600mm이상인 해에는 흉작을 면할 수 없다.

### 1) 품 종

반축성재배 : 취장, 일장, 왕령 S, 빙그레, 흥원, 성주울수박

조숙 및 노지재배 : 금메달, 팔보, 칠보, 미왕, 럭키, 혜성, 셋별  
올림피아

노지역지재배 : 한아름, 무등산, 설로수박 등이 있다.

2) 주요산지

경남 : 함안, 창령, 밀양    경북 : 성주, 고령

전남 : 영암, 금성, 광산    전북 : 고창, 부안

경기 : 화성, 과주 등이 많이 재배된다.

3) 출하시기

재배기술로 연중 출회되며 5월~9월에 성수 출회되며 여름  
과채류

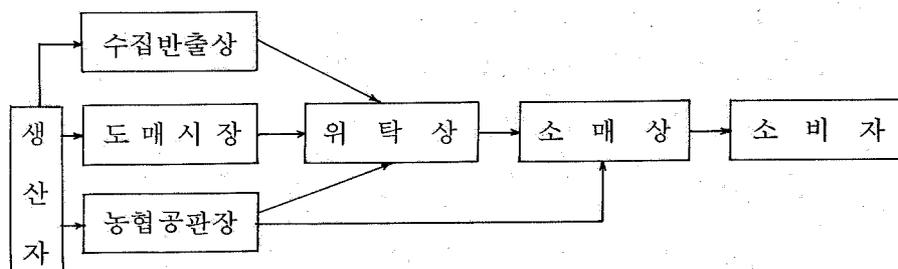
하우스재배 : 5월부터 출회

터널 재배 : 6월부터 출회

노지 재배 : 7월하순부터 출회

7~8월에 집중 출회된다.

4) 유통경로



○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
무 등 산 수 박	광주지방의 무등산 일대에서 생산되는 수박
니 방	수박의 상품을 말함.
따 통	큰수박, 과숙된 수박
박수박(뽕수박)	모양이 울퉁불퉁한 수박
백 통	속도가 낮은(덜익은) 수박
양 수 박	당도가 높은 모양이 럭비공처럼 큰수박
바 가 지 수 박	외피가 두껍고 속이 빈 수박

3. 등급, 포장 및 거래단위

1) 등 급

하우스 육성재출하시는 크기에 의해 5등급

노지재배 출하시는 3등급으로 구분

2) 거래단위

접(100통)으로 거래되고 있다.

4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106112	수 박	2.7	개당 5kg정도	1개

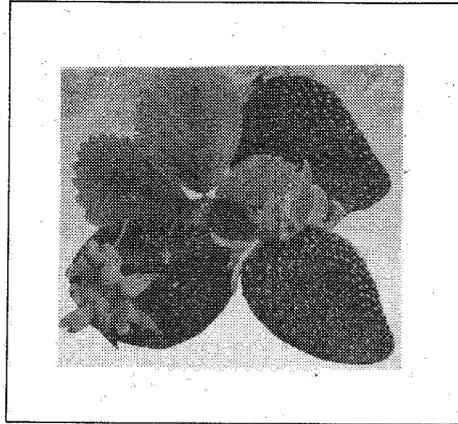
※ 조사시 유의할 사항

수박은 완숙되면 표면의 색깔이 선명하고 광택이 있으며,  
눌러보면 속에서 부서지는 소리가 나며 두들겨 보면 탁음  
이 나는 것으로 모양이 바르며 완숙된 상품을 조사하여야  
한다.

# 딸 기

## 1. 개 요

장미과에 속하는 다년생의 속근성 초본으로서 온대지방의 기후가 생육에 알맞지만 북극권의 알래스카로부터 아열대지방인 텍사스주에 이르기까지 재배할 수 있는 품종이 육성되었다. 한지형 품종은 내한성이



강하며 난지형 품종은 내서성이 강하고 축면이 짧으면 단일에서 생장개화한다.

우리나라에서 보급된 품종은 생육적 온도는  $17 \sim 18^{\circ}\text{C}$  (주간) 야간  $8^{\circ}\text{C}$  내외이며,  $20^{\circ}\text{C}$  이상에서는 생육이 불리하나 개화, 결실 및 성숙에는 알맞은 온도이며  $5^{\circ}\text{C}$  이하가 되면 생육이 불량하고 꽃이 동해를 받는다.

딸기는 습기를 좋아하며 건조에 약하고 특히 수확기의 고온건조는 소형과가 되고 단맛이 떨어지며 품질을 저하시킨다.

### 1) 품 종

축성재배 : 복우, 훗탄완다, 홍학

보교조생반축성재배 : 보교조생, 여홍, 다나, 춘향

노지재배 : 보교조생, 아모아, 노스웨스트, 사계성 등이 있다.

2) 주요산지

경남 : 김해, 의창, 밀양    전남 : 장성    전북 : 완주

충남 : 홍성, 보령, 대덕, 논산

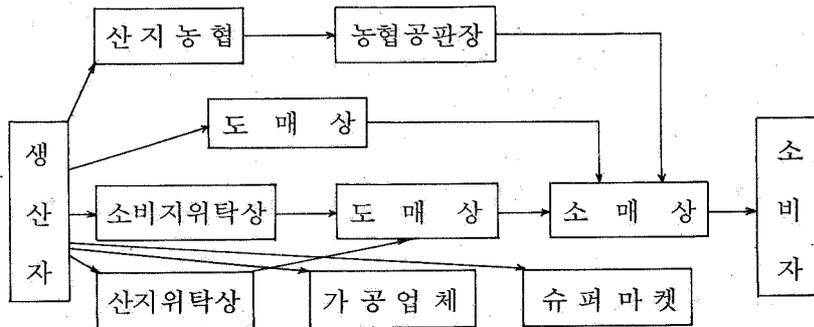
시설재배 : 논산, 밀양, 대덕, 보성, 담양 등이다.

3) 출하시기

시설재배는 연초부터 출하되며 노지재배출하로 확대된다.

보 통 재 배	터 널 조 속	반 축 성	축 성	억 지 재 배
5 ~ 6 월	5 월	4 ~ 5 월	12 ~ 익년 4 월	10 ~ 11 월

4) 유통경로



2. 상품의 특성

- 딸기는 과육이 매우 연하고 너무 쉽게 물러지는 등 변질성이 강하고 선도유지가 어려워 상품성이 급격히 떨어지므로 저장성이 어렵다.

○ 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
조선(토종)딸기	재래종 딸기
양(서양) 딸기	개량종 딸기
하 우 스 딸 기	이른봄에 출하되는 딸기
죽 딸 기	육질이 무르고 변색된 부위가 많은 딸기
산 딸 기	산의 자생딸기를 재배 및 채취한 것.

**3. 등급, 포장 및 거래단위**

1) 등 급

상인의 경험에 의해 균일도, 빛깔, 신선도 등에 따라 상·중·하로 3구분한다.

2) 포장 및 거래단위

- 시설재배 축성딸기의 경우 200g ~ 2kg 단위로 포장
- 출하량이 증가하면 2kg 종이상자에 500g 단위로 4개, 1kg 단위로 2개를 1상자로 출하된다.
- 노지재배출하시 10 ~ 20kg 단위로 용기(양은 다라)를 사용한다.

#### 4. 조사품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
106113	딸 기	2.1	개 량 종	375g

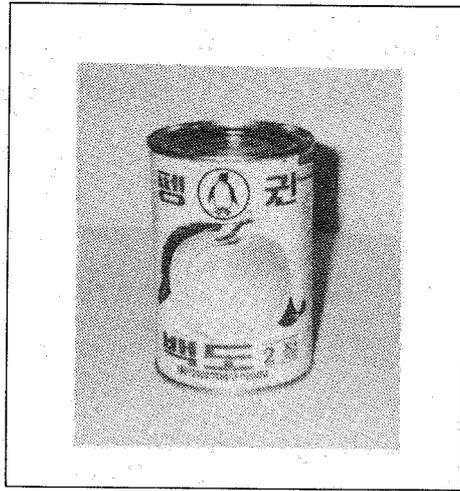
조사시 유의사항으로 천연의 산딸기, 나무딸기, 덩굴딸기중에서 덩굴딸기(개량종)를 조사하는데 상싱하고 과육이 파손되지 않은 것을 조사하여야 한다.

## 과실 통조림

### 1. 개 요

#### 1) 특 성

과실통조림이나 생선통조림은 금속성통(알루미늄, 합석)에 식품을 담고 탈기(脫氣)와 밀봉(密封)한후 가열살균하거나 혹은 미리 살균된 어떤 금속성 용기에 가열살균한 식품을 무균적으로 채우고 밀봉하여 오래 변하지 않도록 장기간 위생적으로 보존할 수 있는 식품을 말한다.



#### 2) 성분배합비율

황(백)도 58.8%, 설탕 13.2%, 구연산(결정) 0.055%, 비타민 C 0.001%, 정제수 27.9%이다.

### 2. 제조공정

- ① 복숭아(백도, 황도)는 숙도별로 구분하고 병충과, 피해과는 제거한다.
- ② 봉합선 대로 절단하고 제핵기로 제핵한다.
- ③ 섭씨 95도에서 3분간 증자한후 3% 식염용 가성소다액에

1분간 통과시켜 탈피한 후 냉수로 세척한다.

- ④ 식침용 1% 염산용액에 10초간 침지하여 중화시킨후 용수로 세척하면서 정형한다.
- ⑤ 크기대로 구별하여 관담기 한다.
- ⑥ 조미액을 제조후 품온 섭씨 90도에서 주액하고 진공밀봉한다.
- ⑦ 섭씨 95도에서 50분간 열탕살균한 다음 중심온도를 섭씨 35도로 급냉한다.
- ⑧ 관외부가 청결하도록 관담기하고 검사한다.
- ⑨ 출고한다.

대규모 슈퍼마켓 및 유통체인에 대하여는 공장(회사)에서 직관을 하며 그외에는 대리점이나 지방영업소를 통해 소비자에게 공급하고 있다.

### 3. 참고로 불량통조림 감별법을 들어보면 다음과 같다

- ① 녹이 슬은 것
- ② 팽창된 것
- ③ 한쪽을 누르면 다른 한쪽이 “핑”하면서 튀는 것
- ④ 강통에 구멍이 있거나 내용물이 새어나온 흔적이 있는 것
- ⑤ 두경을 두드릴때 둔한 소리가 나는 것
- ⑥ 강통을 재생한 흔적이 있는 것
- ⑦ 이상한 맛과 냄새가 나는 것
- ⑧ 표시사항중 원재료명이 표시되지 않은 것

- ⑨ 제조업체 명칭이 표시되지 않은 것
- ⑩ 표시사항과 내용물이 서로 다른 것
- ⑪ 제조년월일이 오래된 것 등이다.

**4. 조사 품질·규격**

품목번호	품번호	가중치	품 질 규 격	단 위
106114	과 실 통조림	0.3	복숭아 통조림 425 g들이 (상표 지정)	1 통

## 유지·조미료총설



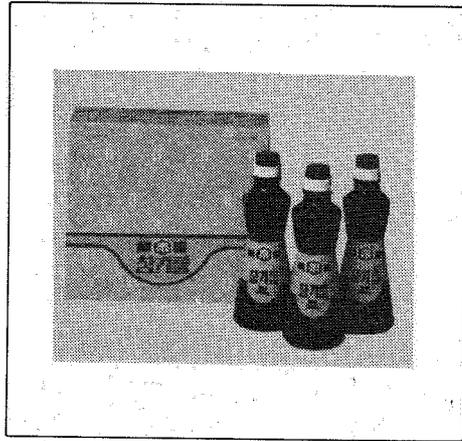
## 유지·조미료총설

1. 우리나라 식용유 소비량은 극히 적었으나 경제적 지속적인 발전과 식생활등의 개선으로 그 소비량이 증가하고 있으며 참기름, 콩기름등의 채종류위주의 식생활에서 대두유등을 이용한 식용류 산업으로 발전되었으며 부산물인 대두박(大豆粕)도 사료등으로 이용됨으로써 그 규모가 점차 대형화하고 있다.
2. 식용유는 대두, 참깨, 들깨, 옥수수등 식물의 씨에서 채취한 식물성 유지와 우지(牛脂), 라드(lard), 어유(魚油), 경유(鯨油)등에서 얻어지는 동물성유로 나눌 수 있다.  
식물성유는 셀러드유(참기름, 들기름등), 튀김유(콩기름, 쇼트닝등)등으로 판매되어 조미용으로 사용되고 있으며 마요네즈, 셀러드드레싱, 마아가린, 쇼트닝등의 제조에 이용된다.
3. 조미료에는 감미료, 소금, 산미료(酸味料), 화학조미료와 같이 비교적 간단한 화학물질로 이루어진 것과 간장, 고추장, 청국장, 식초, 소스등과 같이 복합적 성분으로 이루어진 조미료등도 있다.
4. 유지, 조미료는 거의 공장제품이므로 제조회사 및 상품명을 정확히 숙지하여 조사해야 한다.

# 참 기 림

## 1. 개 요

참기름은 참깨를 볶아서 짠 기름으로 식용 또는 약용으로 쓰이고 있다. 참깨의 출하는 경 북지방에서 8월 중순경 첫 출하를 시점으로 하여 9월중순 경에는 전국적으로 확산 본격적인 출하가 이루어진다.



종질의 색은 백황, 흑갈색등 각종이 있고 1,000알의 무게는 2 ~ 5g으로 40 ~ 50%의 기름을 함유하며 착유율은 40 ~ 45%이다.

## 2. 성 분

참깨유(참기름)는 대두유·옥수수유와 마찬가지로 반건성유(semidrying)에 속하고 기름이외에 흰자질, 탄수화물, 비타민 A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C등 귀중한 영양분을 많이 지니고 있으며 칼로리도 많으므로 국민보건상 중요한 식품이다.

## 3. 제 조

식용으로 이용되는 참기름 가공공장은 대부분 소규모로 각지역의 도소매업자가 직접 경영하고 있으며 제과용은 제과회사에서

가공하고 있다.

#### 4. 조사 품질 규격

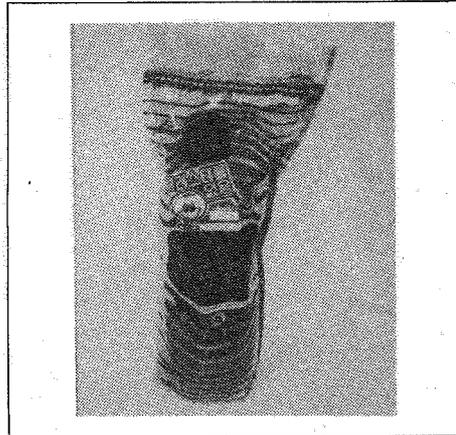
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
107101	참기름	3.5	공 장 제 품	0.18 ℓ

- 1) 참기름은 향내가 좋고 기름이 맑고 불순물이 섞이지 않은 것을 조사한다.
- 2) 기름을 찰때 한번 짜낸 깻묵을 다시 물을 주어 볶아 재차 기름을 짜는데 이것은 색이 곱지 않고 탁하며 냄새도 좋지 못하다.
- 3) 시장에서 판매하는 참기름의 가격은 용도에 따라 다양하므로 반드시 가정용 참기름으로 조사한다.

# 콩 기 림

## 1. 개 요

1960년대 후반부터 경제의 지속적인 발전과 식생활 등의 개선으로 참기름, 들기름 등의 菜種油 위주의 식생활에서 대두유(大豆油)등을 이용한 식용유 산업으로 발전하였다.



## 2. 용 도

콩기름은 건성유로서 필수지방산과 토크페롤이 함유되어 영양가가 높다. 대두의 종자(함유량 15~22%)에서 추출법으로 채취 튀김유, 샐러드유, 마가린, 쇼트닝에 이용된다.

## 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
107102	콩기름	2.6	해표(동방유량) 프라스틱병 900 ml 들이	1 병

폴리에틸렌 용기에 0.36 l, 0.9 l, 1.8 l, 4 l로 포장되어 슈퍼마켓이나 연쇄점을 통해 시판되고 있다.

# 마 아 가 린

## 1. 개 요

마아가린은 식물성기름, 硬化油, 동물성기름을 주원료로 하여 소금, 비타민, 着色劑 등을 첨가하여 乳化시킨 후 급냉한 可塑性 또는 流動성을 지닌 유지가공식품으로 가정용, 제빵용, 제과용 등이 있다.



## 2. 특 성

마아가린은 냉장용과 상온형이 있는데 냉장용은 냉장고에 저장하였다가 꺼내어 빵에 발라도 퍼짐성이 변하지 않으나 상온용은 냉장고에 보관하였다가 빵에 바르면 잘 퍼지지 않으므로 상온에 저장하면서 사용하여야 한다.

마아가린은 고도의 불포화지방산을 약 14~44% 함유하는 것이 이의 함량이 1~3%인 버터와 크게 다른 점이다. 제조회사는 롯데삼강, 삼립식품, 서울식품, 오투기 등이다.

## 3. 조사 품질 규격

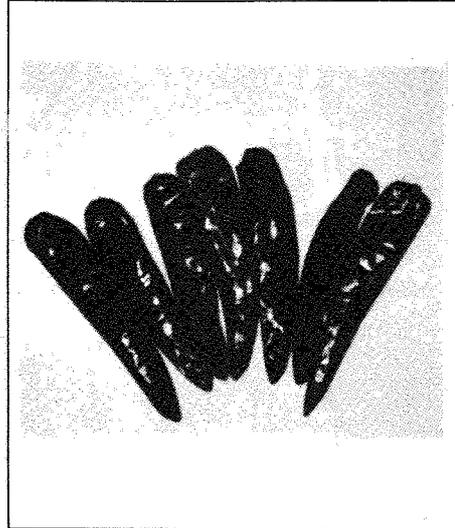
품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
107104	마아가린	0.2	소머리표 (서울 옥수수마아가린) 225g들이	1 개

## 고추 ( 고추가루 )

### 1. 개 요

#### 1) 품 종

생태별로 재래종, 개량종으로 대두되고 용도에 따라 풋고추, 붉은고추(홍고추) 청고추, 건고추로 구분한다. 일반적으로 건고추의 상품성 순위는 ①재래종 ②개량종 ③얼치기 ④막초 ⑤불평이 ⑥회나리 순이다.



#### 2) 주요산지

충북의 괴산, 증원, 제원, 단양, 경북의 청송, 영양, 예천, 봉화, 의성, 전북의 임실 전남의 진도 등지에서 많이 재배되고, 최근 신규단지가 조성되는 추세이다. 일반적으로 단위면적당 생산량이 적은 재래종은 양건을 하며 생산량이 많은 재래종은 화건을 하는 경향이다. 특히 주산지에서는 화건고추 출하량이 많다.

#### 3) 출하시기

고추는 저장성이 강하여 연중 시장에 출하되고 있으며 첫출하시기는 다음과 같다.

풋 고 추	홍 고 추	건 고 추
연 중	6월 중순	7월 하순

## 2. 상품의 특성

### 1) 고추의 건조방법

#### ① 태양초(天日乾燥)

재래의 건조방법으로 맑은날에 태양열에 의존하여 건조하는 것.

#### ② 폴리 에틸렌 피복건조

홍고추를 멍석이나 텐트를 펴고 그위에 직접 폴리에틸렌을 피복하여 태양열의 일산을 방지하여 온도를 높여 주면서 건조하는 것.

#### ③ 화력건조

연초 건조장을 이용하거나 아니면 간단한 화력건조사를 만들어 건조하는 방법, 건조사에 무연탄을 연소시켜 50~60℃로 가온 건조시키면 부패과나 백과의 발생이 적고 심홍색의 건조과를 얻을 수 있으나 종자채취용으로는 부적당하다.

2) 고추가루는 완숙한 마른고추를 분쇄해서 가루로 만든 것인데 그 분쇄도에 따라 중가루, 고운가루로 구분한다. 중가루는 일반조미료에 많이 쓰이며 고운가루는 고추장을 담글때 많이 쓰여진다.

### 3. 등급, 포장, 거래단위

#### 1) 등 급

관행등급은 과장의 대소에 관계없이 품종별 특성, 건조상태, 수확시기, 모양, 선택, 두께 등에 따라 3 등급으로 구분한다.

#### 2) 포장, 거래단위

도매단계에서는 40 ~ 100 kg의 p.p 포대로 거래되지만 100 근 (60 kg)이 주류를 이루고, 소매단계에서는 대부분 근 (600 g) 단위로 거래된다.

### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	비고
107201	고 추	10.8	재래종, 완전히 말린것 (화건)	600 g

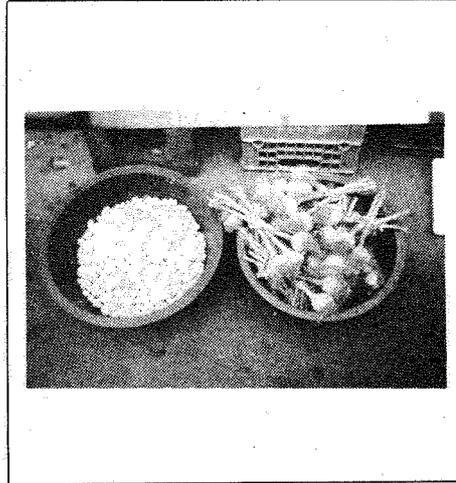
1) 태양초와 화건초의 구분은 일반적으로 고추의 꼭지를 보고 구분하는데 태양초는 연노랑을 띠고 화건초는 녹색을 띤다.

2) 우리가 조사하는 재래종은 개량종인 호고추에 비하여 크기가 작다.

# 마늘

## 1. 개요

마늘은 백합과에 속하는 다년생 채소로서 온화한 기후를 좋아하며 과보다 내한성 및 더위에 약하다. 6월 하순경에 지상부가 마르고 3개월 가량 휴면한다.



### 1) 품종

#### (1) 소인편종(육쪽마늘)

만생종으로 구가 굵직한 것이 4개 윤상으로 착생되고, 중심부에 짧은 줄기를 가지며 정부에 2~3개의 인편에 있어 두종으로 되어 있다. 따라서 마늘통은 약간 모가나 부정형이고 보통 네모꼴로 보인다. 각인편의 피층은 엷은 적색을 띠며 마늘쪽의 외피는 자주빛을 띠는 것이 많다.

#### (2) 다인편종(여러쪽마늘)

만생종으로 인편은 10~15개 정도이고, 외피는 약간 붉은 빛이 있으며 인편을 직접 찐층은 엷은 적색으로 매운맛이 강하여 김장용으로 많이 쓰인다.

#### (3) 장손 마늘(잎, 풋마늘용)

껍질은 연하고 마늘쪽은 10여개나 되나 비교적 적은 편이

다. 마늘쪽은 작아서 이용하기 불편하나 마늘짱아찌를 담그는데는 적당하며, 잎을 많이 이용하기도 한다.

### 2) 주요산지

조생종(난지형)은 무안, 남해, 해남지역이며 만생종(한지형)은 서산, 의성, 단양, 삼척등에서 많이 재배하고 있다.

### 3) 첫 출하기

마늘은 그 해의 기온이 높아짐에 따라 수확기가 빨라지며 잎의 끝부터 농가량 마를때가 수확적기이다.

마늘은 기온이 따뜻한 제주도에서 극조생종이 잎마늘로 출하기 시작하여 남해 도서지방의 난지형 그리고 중북부 내륙지방의 한지형 마늘로 출하권이 확대된다. 또한 마늘은 저장성이 용이하여 연중 시장에 출하 거래되고 있으며 첫출하기는 다음과 같다.

난 지 형	5 월 상순	( 제 주 산 )
한 지 형	6 월 중순	( 육 지 산 )

## 2. 상품의 특성

- 마늘의 표피색깔은 재배지역의 토양색에 따라 달라진다. 보편적으로 백마늘은 수분이 많은 논에서 재배되고 홍마늘은 황토흙에서 재배된다. 논마늘은 비교적 육질이 단단하지 못하고 무르며, 밭마늘은 육질이 단단하고 강건하다.

- 마늘 수확은 맑은 날을 택하여 실시하며 밭에서 1~2일간 건조하는 것이 좋다. 건조가 불량하거나 수확기에 비를 맞으면 경엽이 부패하고 구의 외관도 나빠지며 열구하게 된다.
- 한지형 : 소 인편종이며 표피색은 갈색·자홍색으로 저장성이 강 (저온 단일성)
- 난지형 : 다 인편종으로 표피색은 백색계이며 열구현상이 심하고 저장성이 약 (고온 장일성)
- 상인의 통용어

종류와 품종의 통 용 어	뜻
을 마 늘	조생종의 햇마늘
별 마 늘	쪽(인편)이 많고 열구가 심한 난지형 마늘
육 쪽 마 늘	쪽(인편)이 6~8쪽인 한지형마늘
토 까 마 늘	재래종마늘
아 늘	구의 색택이 옅은 붉은색의 재래종마늘
백 마 늘	수입산마늘의 국내 재배분으로 외형이 크고 백색인 마늘
홍 마 늘	인편의 외피가 붉은 계통의 마늘
통 마 늘	줄기를 제거한 마늘의 총칭
쪽 마 늘	쪽을 분리한 마늘의 총칭
간 마 늘	껍질을 벗긴 마늘의 총칭
갈 용	간마늘 판매용으로 열구된 마늘이나 품위가 낮은 마늘

종류와 품종의 통 용 어	뜻
야 구 빠 따	마늘의 구는 줄기가 긴것
암 마 늘	꽃장대가 없는 마늘
수 마 늘	꽃장대가 있는 마늘
장 손 마 늘	품종의 일종으로 마늘쪽이 10개가 되며 비교적 작고 껍질이 연하여 마늘장아찌 담그는데 적당한 마늘

### 3. 등급. 포장. 거래단위

산지등급기준은 3등급화되고, 도매시장에서 크기, 산지, 쪽수, 건조상태, 재배토지 등에 의해 특. 상. 중. 하품으로 구분된다. 포장. 거래단위를 보면 잎마늘은 단(2~4kg)거래, 건마늘은 접(100개)단위로, 저장마늘은 P.P 포대(40~50kg)나 그물망(10~25kg), 깎마늘은 kg단위로 거래된다.

#### ○ 품질별 개당 직경

구분 품질	한 지 형		난 지 형	
	산 지	소비지도매시장	산 지	소비지도매시장
	cm	cm	cm	cm
상	4.5~5.1	4.3~4.8	4.5~5.2	4.5~5.2
중	3.0~3.4	3.4~3.8	3.5~3.8	3.5~3.8
하	2.2~2.7	2.4~2.9	1.8~2.8	1.8~2.7

○ 집당 ( 100개 ) 중량

구분 품질	한 지 형		난 지 형	
	산 지	소비지도매시장	산 지	소비지도매시장
상	4.4 kg	4.1 kg	3.8 kg	3.6 kg
중	3.4	2.8	2.7	2.0
하	1.2	1.5	0.7	0.7

#### 4. 조사 품질규격

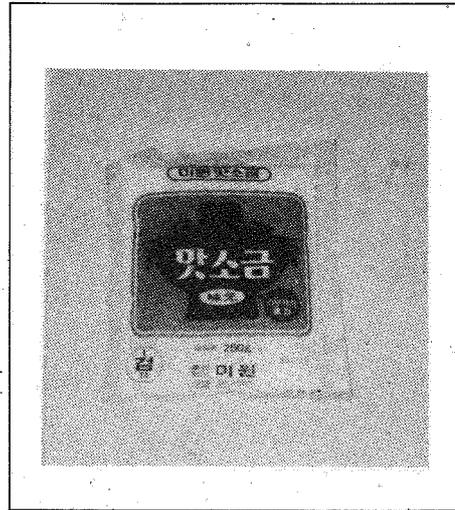
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
107203	마 늘	5.5	1) 마른것 직경 4 cm정도 2) 깎마늘 중품	1 점 1 kg

조사시 줄기 ( 5 cm 이내 ) 와 모근은 절단된 것으로 하고 완전히  
성숙하지 못한 것은 조사대상에서 제외한다.

## 천일염 · 재제염

### 1. 개 요

소금은 짠맛을 가지며 식품의 조리 및 저장에 필요할뿐 아니라 동물의 생명을 유지하는데 꼭 필요한 무기질로서 人 1일 필요량은 10~15g 정도이다.



### 2. 제조과정

#### 1) 천일염

현재 세계의 소금생산량중  $\frac{2}{3}$ 는 岩鹽(암염)으로서 공급되고 나머지 3분의 1은 海水를 원료로 하여 염전에서 생산되는 天日鹽으로 공급된다. 천일염은 기상조건이 해안지대에 염전을 조성하여 해수를 증발시켜 만든다. 원료해수 약 40t에서 1t의 비율로 소금을 얻을 수 있으므로 풍부한 태양열을 이용하여 가장 값이 싸고 풍부한 소금을 얻을 수 있다.

#### 2) 재제염

- ① 천일염은 결정체가 크나 불순물이 함유되어 색깔이 좋지 않으므로 물에 용해한 후 가마니 등으로 濾過하여 이 액을

철판으로 만든 넓은 솥에서 가열, 농축한 백색의 再製鹽이 생산되고 있다.

- ② 해수를 염전으로 끌어들이 일광에 의해 자연증발시킨 농도가 높은 소금물을 機械製鹽裝置에 넣은 후 蒸氣熱에 의해 眞空蒸發罐에서 계속적으로 농축, 정제하는 제염법이 도입되어 순도가 높은 精製鹽이 생산되고 있다. 근래에는 화학조미료를 첨가한 맛소금을 만들어서 많이 시판하고 있다.

### 3. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
107204	천 일 염	0.7	국산 1 등염	2 ℓ
107205	재 제 염	0.5	1) 국산 고운소금 2) 미원 맛소금 250g들이	2 ℓ 1 봉

# 참 개

## 1. 개 요

참개는 식물학상 꿀풀과에 속하는 1년생 초본이다. 생육기간에는 고온의 변화가 없는 기후를 좋아하며, 특히 개화중에 강우가 있는 것을 싫어한다. 또한 참개 뿌리는 직근성이므로 결실기에 있을시 뿌리가 뽑히거나 흔들여 놓으면 생산량 감소에 큰 영향을 미치게 된다.

### 1) 품종의 특성

참개는 색깔에 따라 검은색, 황색참개, 갈색참개 및 백색참개로 대별된다. 이는 종자의 색, 생육기간의 장단, 파종기 초장 등에 의하여 나누어지지만 어느기준으로나 명확한 구분은 어렵다.

백색 참개는 종자의 색이 백색으로 품질이 좋고 소립종이며 유분함량은 많으나 수량이 적은 반면, 흑색 참개는 종자색이 검고 대립종이며 종피가 거칠고 품질이 나쁘며 함유율이 낮으나 수량은 많은 편이다. 일반적으로 갈색 참개와 흑색 참개는 생육기간이 길고 숙기가 늦으며 백색 참개와 황색 참개는 성숙기가 빠르다.

### 2) 주요 산지 및 출하기

참개의 주산지는 충북, 경북, 전남지방이며 주로 안동, 예천,

의성, 해남, 증원에서 많이 재배하고 있다. 첫 출하기는 9월 상순으로 재배규모가 영세하기 때문에 산지 5일장에 출하하며 산지 수입상이 수집하여 소비지 시장으로 반입된다. 최성기는 9~12월이고 7~8월에 출회가 가장 적다.

## 2. 등급, 포장, 거래단위

건조상태, 이물, 색깔에 따라 상 중 하의 3등급으로 구분되며 포장자재는 가마니 마대, 합성수지대를 사용한다. 거래단위는 산지에서는 가마니, 말, 되 등의 용량단위로, 도매 단계에서는 가마니단위로, 소매 단계에서는 말, 되 등으로 거래된다.

## 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
107206	참 개	1.5	흰 색	1ℓ

※ 참개의 품질은 건조가 잘되고 충실하게 완숙된 것, 광택이 있고 병충해를 입었거나 부패 변질된 것이 없어야 하며 미숙령, 이색개, 이물질 등이 없이 깨끗한 것을 조사한다.

## 화학·혼합조미료

### 1. 화학조미료

화학조미료는 핵산조미료와 발효조미료로 구분할 수 있으며 근래에는 발효조미료가 주종을 이루고 있다. 제품의 겉 포장에 표시가 되어 있으므로 조사시에는 품질규격을 숙지하여 조사하도록 한다.



### 2. 혼합조미료

복합(또는 혼합)화학조미료는 MSG와 핵산계 조미료를 적당하게 배합하면 단체보다 복잡하고 풍부한 감칠맛을 낸다. 핵산조미료를 MSG 표면에 입히는 경우와 이들을 혼합하여 상품으로 하는 경우가 있다. 쇠고기 다시다 등의 상표로 시판되고 있는 것은 복합조미료를 단독으로 또는 이에 다른 맛을 가미시킨 상품이다.

### 3. 조사 품질규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
107208	화학조미료	1.3	1)미원발효조미료, 비닐포장 500g들이	1 봉
	화학조미료		2)백설표핵산바이오 2.5, 500g들이	1 봉
107209	혼합조미료	0.3	체일제당, 백설표 쇠고기다시다 100g들이	1 봉

# 간 장

## 1. 개 요

### 1) 종 류

간장은 조미료 또는 기호품으로서 조리에 기본이 되는 것이다. 콩과 소금으로 만들어 된장을 분리한 재래식 간장과 대두박, 볶은 밀 등에 황국(黃麴)을 첨가하고 소금물에 발효시켜



압착분리한 개량식간장, 콩깨묵(대두박) 등의 단백질을 염산(鹽酸(HCl))으로 가수분해하여 제조하는 아미노산 간장등이 있다.

### 2) 특성

간장의 아미노산은 콩의 단백질이 황국균의 단백질분해효소에 의하여 분해되어 생성되는 것이다. 감칠맛의 주성분은 이러한 10여종의 아미노산 등에 의하고 이들 아미노산의 량에 의하여 품질이 좌우된다. 또 밀의 전분은 아밀라제에 의하여 분해되어 당분이되고 다시 알콜로 변한다. 풍미가 생기는 것은 이렇게 생긴 여러가지 알콜 및 휘발성 물질에 의한다.

## 2. 담그는시기 및 식품규격

- 1) 간장을 담그는 시기 : 가을과 봄이 적당하며 여름에도 발효가 빠르지만 많은 양의 알콜이 생겨 환원당이 생성되고 단백질의 분해를 억제하므로 좋지 않다.
- 2) 간장의 식품규격 : 고유한 색과 향미가 있고 이취가 없어야 하며 비중 1,142 이상 ( 15℃ ), pH 4.0 ~ 5.5 , 총질소 0.7 % 엑스분 8.0 이상으로 규정되어 있다.

## 3. 조사 품질규격

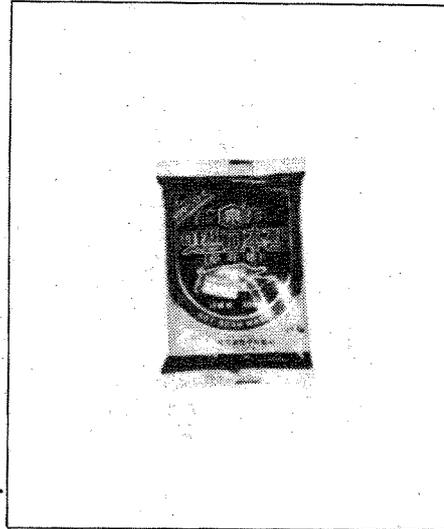
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
107210	간 장	1.0	샘표 (진간장) 플라스틱병 1,000 ml들이	1 병

- 간장에는 유사품질 제품이 많으므로 반드시 품질규격을 숙지한후 진간장 (금메달) 을 조사한다.

# 고 추 장

## 1. 개 요

고추장의 매운맛은 알칼로이드(alkaloid)의 일종인 캡사이신(capsaicin)으로 과피(果皮)에 많고 붉은색소는 주로 캡산틴과 루틴으로 이루어져 있다. 비타민 A, I, U, B., C 등이 많고 건위제로도 사용되고 피부를 자극하여 혈액순환을 돕는다.



## 2. 제조과정

고추장은 단백질 원료인 콩과 전분원료인 찹쌀, 보리쌀을 증자한 뒤에 황국(黃麴)으로 糖化하여 고추가루와 소금을 넣고 잘 섞어 숙성시킨다. 고추장의 제조방법에는 재래식 제법과 개량식 제법·숙성식 제법 등이 있으며 그 제조공정은 각기 다르다.

샘표 고추장은 삶은 대두에 쪄진 전분질(쌀등)을 배합 발효시켜 곡자를 만들고 여기에 고추가루, 식염등을 배합해서 3개월 정도 숙성시킨다음 마쇄기에 넣어 잘 배합하여 고은 살균하여 포장하고 이것을 다시 저온 살균하여 시판한다.

### 3. 조사 품질규격

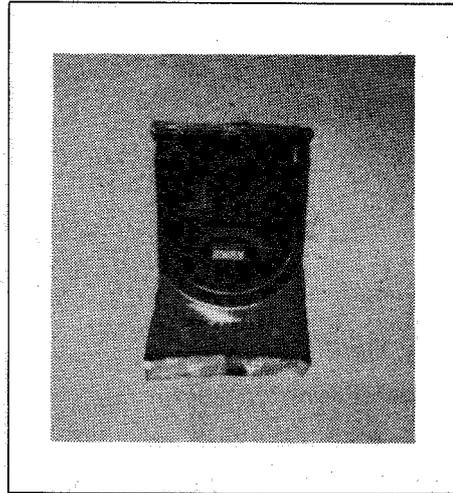
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
107211	고추장	0.3	비닐포장 200 g (상표지정)	1봉

# 된 장

## 1. 개 요

### 1) 종 류

된장은 재래식으로 가정에서 간장을 뜨고 난 나머지를 이용한 순 재래식 된장과 공장에서 만드는 개량식 된장이 있다. 개량식 된장이 있다. 개량식 된장은 전분원료에 따라 쌀된장, 보리된장, 밀된장, 콩된장으로 나눌 수 있다.



### 2) 원 료

현재 사용하고 있는 개량식 된장은 콩, 쌀, 보리, 밀 소금, 종국(種麴)인 황국(黃麴)으로 제조한다. 종국은 된장뿐 아니라 간장, 고추장, 탁주, 약주등 알콜제조에 중요한 구실을 하는 것으로 순수 분리한 균을 배양한다.

## 2. 성분상 특징

콩단백질(蛋白質)이 발효에 의해 가수(加水)분해를 받아 태반이 수용성화(水溶性化)하고, 또 일부는 아미노산으로 분해하여 맛을 내는 성분이 되는 점이다. 이때문에 소화흡수(消化吸收)하

기 쉽고 구수한 맛이 난다. 또, 공기산화(空氣酸化)에 대해 항산화력(抗酸化力)이 강하여 비타민 A같은 불안정 물질도 된장에 넣으면 안정된 한

3. 시판되고 있는 개량식 된장을 출국(出麴)한 국자를 소금과 혼합하여 재어 놓던가 증자한 콩과 함께 미쇄(磨碎)하여 숙성시킨 후 가숙살균(加熱殺菌: 100℃에서 22분)하여 강통이나 나일론 주머니에 넣어 진공포장해서 제품으로 출하되고 있다.

4. 조사 품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
107212	된 장	0.2	비닐포장 500 g (상표지정)	1 봉

# 카 레

## 1. 개 요

카레가루는 서양고추, 후추, 새양, 마늘, 육계(肉桂), 울금 등을 분말로하여 調合한 것으로 열대지방의 기호에 적당하며 자극성이 많다. 인도의 대표적인 요리로 다른나라의 카레가루는 인도의 것처럼 자극성이 없다. 우리나라에서는 카



레라이스가 보급된것은 1955년 경이며 인스턴트 식품의 대표적인 것으로 등장했다.

## 2. 즉석카레 제조법

즉석카레는 순카레에 볶은 밀가루, 지방, 조미료를 혼합 성형한 것으로 순카레에 비하면 간편한 요리다. 양파, 마늘등 향신료(香辛料)의 혼합분말 즉 순카레에 20~40%의 우지(牛脂), 35~45%의 볶은 밀가루를 가하고 다시 식염, 설탕, 화학조미료 등을 가하면서 혼합 냉각한 것이다.

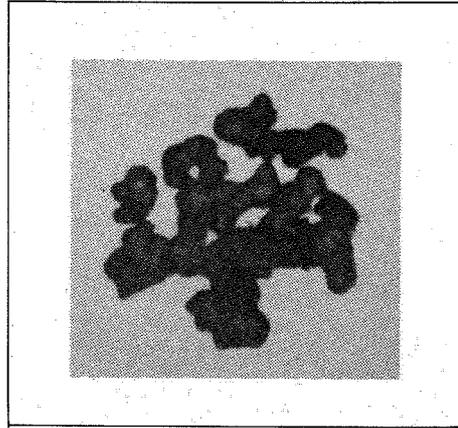
## 3. 조사 품질규격

품목번호	품목명	가중치	규 품 질 규 격	단위
107215	카 레	0.1	오뚜기식품 100g. 분말	1봉

# 생 강

## 1. 개 요

생강과에 속하는 다년생 초본으로서 특유의 방향과 매운 맛을 갖는다. 생강잎은 대나무 잎과 비슷하고 키는 30 cm 내외로 고온다습을 좋아하고 연작장애가 심한 채소이다. 품종은 조생종으로는 소생강에 속하는 아생강, 곡중이 있고, 중만생종으로는 중생강에 속하는 금시, 황생강, 대생강이 있으며 재래종으로는 봉황생강이 있다.



### 1) 주요산지

충남의 서산·당진, 전북의 완주·익산·옥구, 경남의 산청등지에서 많이 재배하고 있다.

### 2) 칫 출하기

보통 칫출하기에는 잎이 달린 채로 출하하고 경향이 많으며 축성재배는 전량 시장에 직접 출하되고, 일반 재배는 황토흙에 저장한 후 출하한다.

최근 수입종자 재배분이 늘어나고 있으며, 국내산에 비하여 발육이 떨어지나 생육이 왕성하고 수량이 많다.

축 성 재 배	노 지 조 속 재 배	보 통 재 배	억 제 재 배
2 월	7 월	8 월	10 월

## 2. 등급, 포장, 거래단위

관행등급은 크기, 색깔, 품종, 산지 등에 따라 상·중·하품으로 등급화하여 출하, 소매상까지 거래된다. 포장은 거의 20 kg을 종이 포대로 하여 출하하고 있다.

## 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
107216	생 강	0.5	10 개 정도	375 g

※ 병충해, 상해, 동해 등이 없고 발아되지 않고 완숙된 것으로 375 g (10 개 정도)이다.

# 식 초

## 1. 개 요

식초는 초산 ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ )을 주성분으로 하는 산성조미료로서 동서를 막론하고 널리 사용되고 있다. 양조식초와 합성식초(빙초산의 희석)로 나누는데 전에는 빙초산을 희석(稀釋)한 초를 이용하였으나



근래에는 규모가 큰 공장에서 양조식초를 대량 생산하고 있다.

## 2. 양조식초와 합성식초의 특성

### 1) 양조식초

원료성분(주박, 과실류)에 초산균을 작용시켜 필요한 발효과정을 거친 식품으로 자연색소 담갈색을 띄고 있으며 당(糖) 아미노산 저급 펩티드 및 발효과정중 생성되는 비타민류가 함유되어 신맛이 부드럽고 특유의 향미가 있다.

### 2) 합성식초

화학공업의 빙초산을 희석하여 불휘발성 유기산을 첨가한 것으로, 색소가 없고 화학물질의 냄새를 갖고 있다.

3. 조사 품질 규격

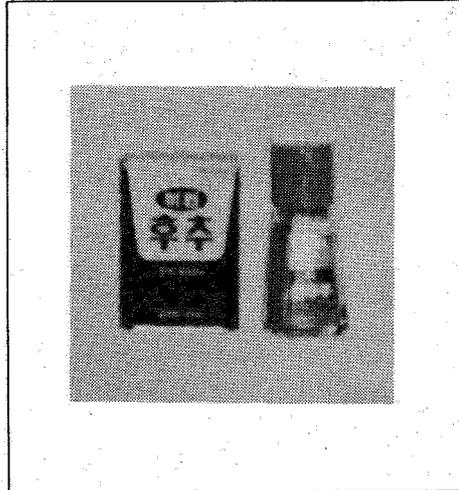
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
107217	식 초	0.2	화영식초, 유리병 160 ml	1 병

## 후 추 가 루

### 1. 개 요

#### 1) 특 성

후추(pepper)는 만성식물(蔓性植物)의 열매이며, 후추과의 상록등본으로 줄기마디마다에 부착근이 있고 다른 나무를 감고 오르며 암수가 다른 나무로 열매는 익으면 흑색이 되는 콩알만한 크기의 장과가 열리는데 후추가루는 이 후추열매를 분쇄한 것이다.



#### 2) 종 류

- ① 검은 후추 : 홍색의 열매를 일광으로 건조한 것으로 매운맛이 강하다.
- ② 흰후추 : 후추열매를 염수나 석회수에 7~10일간 침지하여 건조한후 과피를 제거한 것으로 질이 좋다.

### 2. 용 도

서양요리, 소스, 카레분(curry powder), 肉類통조림 등에 많이 쓰여지고 우리나라에서는 알맹이를 수입하여 분말포장하여 시판하고 있다.

### 3. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
107218	후추가루	0.1	캔포장 100g들이 (상표지정)	1 통

시장에서 출회되는 것은 포장품이외에 즉석에서 조금씩 분쇄해서 파는 것도 있으나 이는 조사대상에서 제외된다.



## 빵 · 과자 총 설



## 빵 · 과자 총설

빵 및 과자류는 생활수준의 향상으로 점차 고가, 다양화 되고 있으며 식생활변화에 따라 소비수준도 꾸준히 향상되었다.

제품의 종류가 다양하나 다음과 같은 특성을 갖고 있다.

### 1) 빵 및 케익류

이는 밀가루, 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 계란, 당류, 식염등의 식품이나 첨가물을 가하여 제조 특성에 따라 발효, 팽창, 소성, 증숙 또는 유탕처리등을 거쳐 가공한 것을 말한다.

### 2) 건과류

이는 곡분을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 첨가물을 가하여 굵거나 기타방법으로 열처리 한 것을 말한다.

### 3) 캔디류

이는 당류를 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 첨가물을 가하여 농축, 성형한 것을 말한다.

### 4) 초코렛류

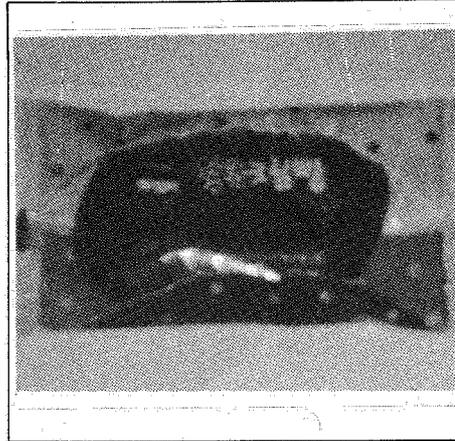
이는 테오브로마 카카오(Theobroma cacao) 나무의 종실에서 얻은 원료에 다른 식품등을 첨가하여 가공한 것을 말한다.

이외에도 빵 및 과자류는 제품의 종류와 품질규격이 다양하므로 물가조사시에는 특히 조사품목의 지속적인 생산여부, 중량, 가격등의 변화에 유의하여야 한다.

# 빵

## 1. 개념 및 종류

밀가루를 주원료로 하고 여기에 여러가지 부원료 및 팽화제(膨化劑)를 섞어 물로 반죽하여 부풀게 해서 구운것을 총칭하여 빵이라고 한다. 찌서 만든것을 전빵이라고 하나 원칙적인 빵의 개념에는 구운것



만이 해당된다. 빵에는 여러가지 종류가 있고 그것을 분류하는데 있어서도 다양하나 일반적으로 빵의 종류를 나눌 때에는 팽화방법에 따라 발효빵과 무발효빵으로 구분한다.

- 1) 발효빵 : 酵母를 사용하여 팽화시켜 만든 빵으로 식빵, 롤빵(roll), 번(bun), 꼬인빵(twist), 단빵(sweet-dough)등이 여기에 속한다.
- 2) 무발효빵 : 화학적 팽화제(baking powder)를 사용하여 만든 빵으로 비스킷빵, 머핀(muffin), 워플(waffle), 도넛, 팬케이크(pan cake), 쇼트 케이크(short cake), 스콘(scone) 등이 여기에 속한다.

## 2. 원료 및 공정

주원료와 부원료로 나눌 수 있는데 주원료는 밀가루이고 부원료는 빵의 종류에 따라 다르나 대체로 설탕, 소금, 식용유지, 우유, 달걀, 글루텐, 개량제 등이 되는데 이는 모두 빵의 맛,냄새, 영양가, 생김새 등을 좋게 하기 위한 것이다.

크림빵은 밀가루, 설탕, 달걀, 쇼팅, 포도당, 식염, 이스트후드, 마아가린, 단백질 등을 적당량 배합하여 반숙한 후 발효시켜 틀에 넣어 굽고 구워진 두개의 사이에 크림을 넣어 합해서 하나의 제품으로 만든다.

## 3. 제조회사

제조회사는 서울의 삼립식품, 서울식품, 콘티넨탈식품, 샤니, 크라운제과, 강원지역의 영일빵, 부산의 삼미빵 등 비교적 대기업체들이다.

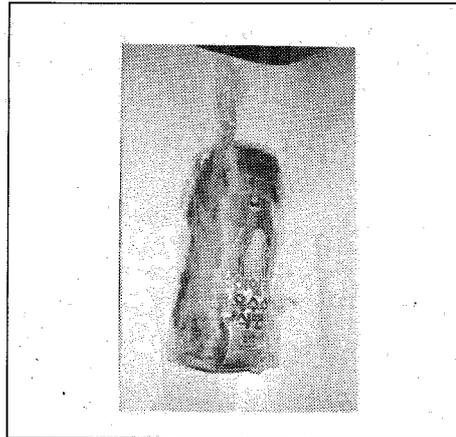
## 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108101	빵	5.9	크림빵, 비닐포장 (상표지정)	1 개

# 식 빵

## 1. 개념 및 종류

토스트, 샌드위치 등으로 만들어 일상 식용하는 빵으로 상자모양을 하고 있으며 꼭대기를 자유스럽게 부풀려 산봉우리 형으로 만든 오픈톱(영국형)과 굽는 틀에 뚜껑을 닫고 구워 꼭대기가 편평해진 미국형이 있다. 질적으로 당분, 밀크, 유지(油脂)를 거의 첨가하지 않은 린 타입(leaa type)과 그것을 많이 첨가한 리치타입(rich type)이 있는데, 전자를 토스트용이라 하고 후자를 샌드위치용 또는 아메리칸 타입이라 한다.



## 2. 원 료

식빵의 주원료는 밀가루이고 여기에 발효제인 이스트 파우더, 조미료인 소금외에 설탕, 달걀, 분유, 포도당, 쇼트닝, 마가린, 단백질(주로 식물성) 향료 등을 첨가하여 제조하며 식빵의 종류에 따라 차이가 있다.

좋은 식빵은 각면의 구워진 빛깔이 거의 같으며 곱게 부풀고 네귀통이가 반듯하게 모가 나 있다.

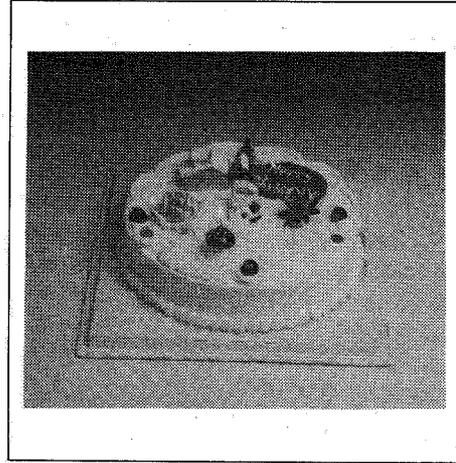
#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108102	식 빵	1.3	새옥수수식빵, 비닐포장 (상표지정)	1 개

# 케 이

## 1. 개념 및 종류

서양과자의 총칭으로 거품형 과자 (foam type cake)의 종류는 엔젤푸드 케이크 (angel food cake), 젤리롤 케이크 (jelly roll cake), 데코레이션 케이크 (decoration cake)가 있다.



## 2. 원 료

케익은 반죽을 구성하는 주된 기본구성재료가 달걀에 의해 이루어진다. 油脂재료는 달걀의 공기흡입을 방해하기 때문에 사용하지 않는다. 일반적으로 제품의 맛이 단순하여 아이싱 (icing) 또는 코팅 (coating)을 하여 맛을 상승시킨다.

- 1) 밀가루 : 단백질 함량 7~9%, 분리율 40~60%의 박력분
- 2) 설탕, 물엿 : 제품에 감미공급 및 수분보유의 역할을 한다.
- 3) 달걀 : 가장 주된 구성재료로서 엔젤푸드케이크는 달걀의 흰자만을 사용하고 스펀지 케이크류는 全卵 또는 全卵과 노른자를 합하여 사용한다.

### 3. 종 류

- 1) 엔젤푸드케이크
- 2) 스펀지케이크
- 3) 젤리롤케이크
- 4) 데코레이션케이크

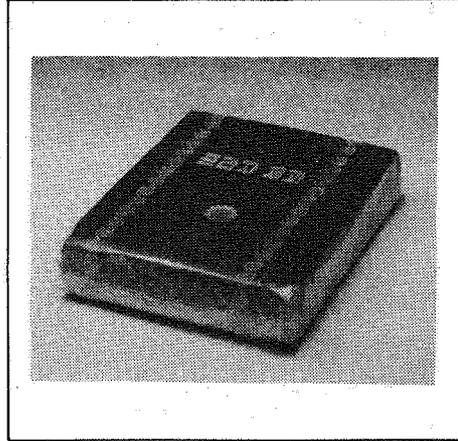
### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108103	케 이 크	0.5	제과점판매, 데코레이션케익 3호 1,300g 정도	1 개

# 카 스테 라

## 1. 개념 및 종류

카스테라(castella)는 양과자(洋菓子)중 스펀지 케이크의 하나로서 스페인의 카스틸라(castilla)에서 만든 과자를 카스테라라 하였다. 종류는 대별하여 밀크카스테라와 쥬노 카스테라로 나누어 지는데 밀



크카스테라는 쥬노 카스테라 보다 부드럽게 만든 것이다.

## 2. 원 료

카스테라의 원료는 달걀, 설탕, 밀가루, 소금, 물엿, 꿀 등인데, 그 배합량이나 굽는 방법에 따라 맛이 여러가지이다.

## 3. 제조과정

일반적인 방법은 달걀노른자에 설탕, 물엿, 꿀을 섞어 충분히 젓고, 따로 달걀흰자를 거품을 내어 이것을 섞고, 다시 밀가루를 섞어 가볍게 저은 다음 오븐팬에 부어 굽는다. 수 분 후에 팬을 꺼내어 표면의 거품을 걷어내고 철판으로 뚜껑을 하여 다시 오븐에 넣어 280℃ 정도의 열로 1시간 가량 구워낸다.

#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
108105	카스테라	0.1	카스테라 80g 비닐포장 (상표지정)	1 개

# 드롭스

## 1. 개념 및 종류

설탕에 향료를 섞어 굳혀 만든 서양과자의 하나로써 백색, 적색, 황색, 녹색, 초코렛색 등의 색을 가진 유리처럼 투명한 모양이며 먹을 때에 아삭 아삭 부서지며 이에 달라붙지 않은 것이 특징이다.



캔디류에는 드롭스(drops), 캐러멜(caramel), 젤리(jelly) 등이 있다.

## 2. 원료 및 제조과정

설탕을 주재료로 하여 물에 녹인 후 물엿을 섞어서 144~149℃까지 온도를 높여 농축시킨 다음 어느정도 식혀서 산미료, 과즙, 색소, 향료를 섞어서 말랑말랑할때 형을 뜬 것이다. 제조회사는 동양제과공업, 롯데, 백마식품공업, 크라운제과, 해태제과 등이다.

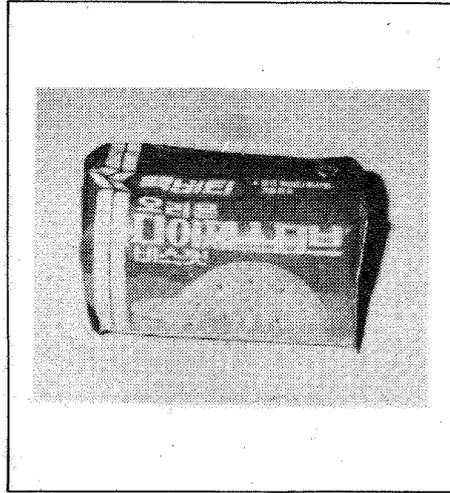
## 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
108106	드롭스	0.7	롯데 스카치 캔디 빠다 170g	1봉

## 비스켓 · 크랙카

### 1. 개념 및 종류

양과자의 하나로 밀가루를 주 원료로 하여 지방, 우유, 버터, 달걀, 당분, 향료등을 섞어서 반죽하여 여러가지 모양의 틀에 구워낸 마른과자이다. 비스켓이란 어원은 두번 구운빵 즉 프랑스어의 비스(bis : 두번)퀴(cuit : 굽는다)에서 유래한다.



제조과정의 특징에 따라 하드 비스켓(hard biscuits), 소프트 비스켓(soft biscuit), 크랙카(cracker), 데포짓쿠키(deposit cooky) 등으로 나눈다.

### 2. 제조공정

- 1) 하드비스켓 : 밀가루중에 함유되어 있는 글루텐(gluten)의 粘性을 살리기 위하여 장시간 혼합(반죽)하여 표면에 바늘구멍이 나도록 성형하여 구워낸다. 과자의 표면에는 음각무늬를 넣을 때가 많고 불에 넣어 익힐 때 부풀어 오르는 것을 방지하기 위하여 바늘구멍을 낸다. 단단하여 보존성이 좋으므로 휴대식량으로 적합하다.

- 2) 소프트 비스켓 : 하드 비스켓의 반대로 글루텐 함량이 적은 박력분을 사용하여 설탕, 기름 등을 많이 배합하고 짧은 시간에 반죽한 다음 로터리 몰드(rotary mould)에서 성형하여 구워낸다. 표면은 광택이 나지 않고 양각무늬이며 바늘구멍을 내지 않는다. 풍미가 강하고 부드러운 비스켓이다.
- 3) 크래커 : 낮은 당분에 주로 이스트(yeast)로 발효하여 제조하나 최근에는 팽창제로 제조하는 경우가 많으며 크래커는 다른 비스켓 보다 얇으며 표면에 소금을 뿌려 짭짤하게 하는 경우가 많다.
- 4) 데포짓쿠키 : 박력분에 전분 및 많은 양의 설탕과 지방을 혼합하여 물과 반죽한 다음 철판 위에 여러모양으로 떨어뜨려 구워낸 것을 말하며 조직은 아주 부드럽고 지방분과 당분이 많이 배합되어 맛이 좋다.

### 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108107	비스켓	1.6	오리온 다이제스티브 비스켓 190g	1 봉
108111	크래커	0.2	롯데 야채크래커 110g	1 봉

# 스 내 과 자

## 1. 개념 및 종류

넓은 뜻으로는 가벼운 음식, 간식을 뜻하고 언제 어디서나 손쉽게 먹을 수 있고 소화가 잘되며 영양이 있고 현대인의 기호에 맞는 레저의 요소를 가진 식품이다. 최근의 스낵붐에 의해 많이 나오는 제품은 좁



은 뜻의 것으로 간식 또는 알콜음료와 같이 섭취하는 곡류(穀類), 감자, 옥수수 등을 원료로 한 가벼운 식품으로 주로 소금이나 자극적인 맛을 가지고 있고 달지 않은 것이 특색이다.

종류로는

- 1) 小麥粉 : 비스킷, 크래커, 쿠키
- 2) 옥수수 : 팝콘, 콘칩
- 3) 감 자 : 포테이토칩, 포테이토스낵
- 4) 쌀 : 아라레
- 5)堅 果 : 아몬드, 밤, 땅콩 등

## 2. 스낵식품의 특징

- 1) 가벼운 건조식품으로 대단히 흡습하기 쉽다.

- 2) 여러가지 香料를 써서 그 향기의 보존이 중요하다.
- 3) 기름에 튀기거나 기름을 스프레이한 제품이 비교적 많다.
- 4) 가벼운 식품이기 때문에 형태가 부서지기 쉽다.

따라서 포장재료로는 防濕性, 保香性, 기름의 酸化防止가 중요하다.

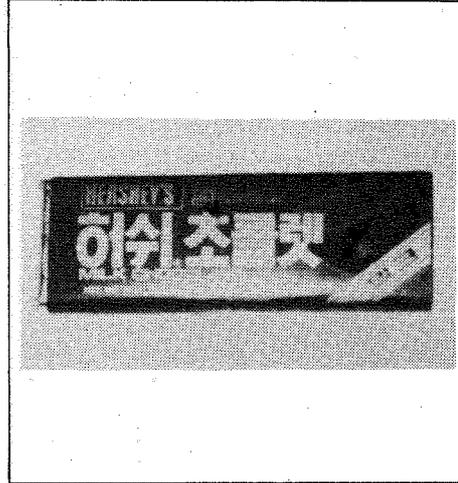
### 3. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
108108	스낵과자	4.7	새우깡(농심) 90g 들이	1 봉

# 초 코 렛

## 1. 개념 및 원료

초코렛은 적도를 중심으로 하여 남북으로 20도의 범위내에서 자라는 카카오 나무의 열매인 카카오료를 볶아서 만든 비터 초코렛 (bitter chocolate)에 설탕, 분유, 카카오, 비터, 유효제 등을 혼합하여 제조한다.



## 2. 종 류

초코렛의 종류에는 밀크 초코렛, 커버링초코렛, 다이크초코렛, 칩 초코렛 등이 있으며 밀크초코렛이 초코렛의 대표적인 제품으로 이는 밀크가 많고 초코렛의 함량이 적은 10% 전후의 것이며 생산량도 제일 많다.

## 3. 제조공정

배합물을 혼합한 다음 精練 (refiner) 롤러에서 정련하고 약 10~14시간 가량 콘칭 (conching) 하여 저장탱크에서 5~6시간 숙성시킨 다음 프라스틱 몰드에 부어 넣고 冷却터널에서 냉각하여 굳

한 다음 초코렛을 포장한다. 제조회사는 동양제과공업, 롯데제과, 크라운제과, 해태제과이다.

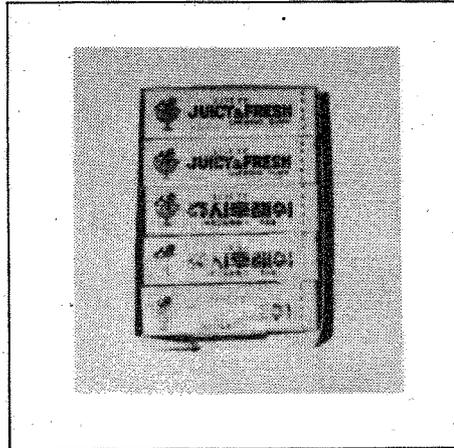
**4. 조사 품질 규격**

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108109	초코렛	0.3	해태 허쉬 초코렛 25 g	1 개

# 껌

## 1. 종 류

껌에 사용하는 향료는 주로 과실향을 많이 사용하며 천연 박하에서 추출한 페퍼민트, 스페어민트 등을 많이 사용한다. 종류로서는 베이스에 따라 풍선껌이 있고 껌을 코어 (core) 로 하여 당의 (糖衣)를 입힌 당의껌 등이 있다.



## 2. 제조공정

껌은 껌베이스에 분당, 물엿, 향료 등을 가미하여 가온 (加溫) 하고 혼합한후 사출압연 (射出壓延)하여 판상 (板狀)으로 하여 냉각한 다음 일정한 크기로 절단, 포장하여 제조한다. 껌베이스는 주로 천연치클과 초산비닐로 제조한다.

## 3. 조사 품질 규격

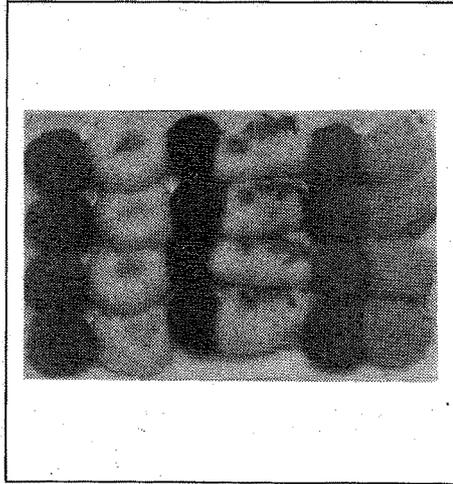
품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108110	껌	0.1	롯데 대형껌 (6개입)	1 갑

껌은 감광되는 경우가 많으니 중량을 확인할 것.

# 떡

## 1. 개념 및 종류

쌀(멥쌀과 찰쌀)을 주로하고 그 밖의 곡류로 만든 가공식품으로 관혼상제(冠婚喪祭)의 의식때에는 물론, 철에 따른 명절, 백일, 회갑, 생일 등 잔치에 빼놓을수 없는 중요한 음식이다.



떡은 만드는 재료나 방법에 따라 종류가 많고, 지방이나 각 가정의 형편에 따라서도 그 종류가 다양하다. 증편, 인절미, 화전, 시루떡, 송편, 절편, 백설기등

## 2. 제조 공정

대개 곡식을 가루로 빻아서 축축하게 습기가 있는 것을 그대로 시루에 안쳐서 찌거나, 물을 섞어 반죽을 한후 빚어서 찌거나 삶으며, 또는 번철에 기름을 두르고 지져서 익힌다. 인절미나 흰떡은 떡을 찢 후 안반에 놓고 떡메로 쳐서 만든다. 그리고 지방이나 계절에 따라서 특색이 있는 견과류(堅果類), 건과류(乾果類), 나물, 꽃잎등을 혼합 또는 첨가한다.

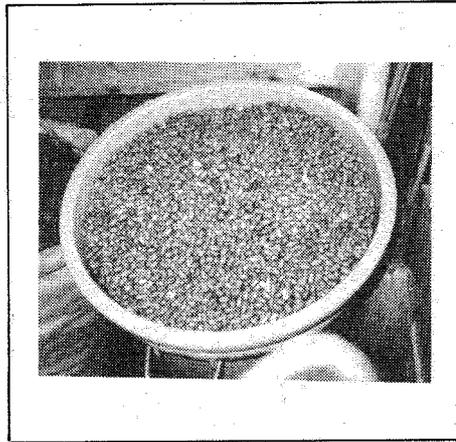
### 3. 조사 품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
108112	떡	2.4	인 절 미	600g

# 땅콩

## 1. 개요

땅콩은 콩과의 1년생 식물로 줄기는 60 cm 정도이며 포복성과 입성의 두가지 종류가 있는데 잎은 우상복엽으로 뿌리부분에 누에고치 같이 생긴 협과를 맺는데 그 안에 들어 있는 열매가 땅콩이다.



### 1) 품종

종실의 크기에 따라 대립종, 중립종, 소립종, 초형에 따라 입경형, 반입경형, 포복형으로 구분되는데 우리나라에서 장려되는 품종으로는 서둔땅콩, 영호땅콩, 울땅콩 등이 있다.

### 2) 주요산지

땅콩의 주산지는 경기, 충남, 전남, 전북지방이며 고창, 여주, 영광, 서산, 부안, 논산, 안동 등에서 많이 재배되고 있다.

### 3) 첫 출하기

땅콩의 출하는 경기도의 이천·여주지방과 충남의 논산·부여산이 8월하순경 햇땅콩이 첫선을 보이기 시작하며 9월에는 전국적으로 반입되기 시작하여 10월부터는 본격적인 성출하기가 되고 있다.

## 2. 상품의 특성

농가의 출하전에는 간이 저장고에 피땅콩 상태로, 탈피소 및 대도시 도매상의 저장은 피땅콩상태로 저장하여 시장가격에 따라 탈피해 반출한다. 가공은 각 제과회사에서 땅콩을 원료로 한 과자를 제조하고 있다.

## 3. 포장, 거래단위

시판되는 땅콩은 겉껍질을 벗긴 생것과 볶은것, 또는 볶은것을 비닐봉지등에 포장한 것과 되로 파는 것이 있다.

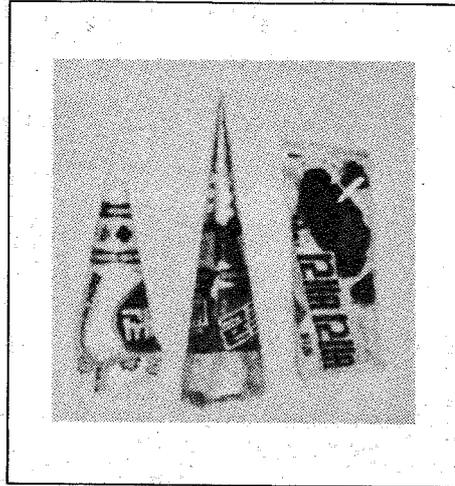
## 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
108113	땅 콩	0.6	볶은것, 속껍질 있는것	1 ℓ

## 아이스크림 · 아이스캔디

### 1. 개 요

냉동 처리에 의해 제조판매되며 동결상태에서 먹는 것을 특징으로 하는 과자를 냉과라 한다. 아이스크림은 그 대표적인 제품으로서 주로 우유에 설탕·버터·유화안정제(乳化安定劑), 향료 등을 배합하여 동결한다.



동결한 아이스 크림을 다시 몰드에 주입하여 스틱을 꽂은 다음 더 동결시켜 제조한 것을 바아이스크림 또는 아이스캔디라 하며 콘에 주입한 다음 급속 경화(硬化)시킨 것을 아이스 크림 콘 이라고 한다. 또 콘에 받아 경화(硬化)를 시키지 않은 것은 소프트 아이스크림이라고 하며 가두에서 제조 판매하는 경우가 많다.

### 2. 배합성분 기준

배합성분에 따라 품목을 정하는 것은 보건사회부장관이 정한 아이스크림 규격이 있다. 제품이 아이스 크림이라고 표시할 수 있는 것은 유지방분 6.0% 이상, 무지유고형분 10% 이상의 것에 한하며, 유지방 2% 이상, 무지유고형분 5% 이상은 아이스밀크 유지방없이

무지유고형분 2% 이상만 함유하는 제품은 셔베트(sherbet)로 규정하고 그외에 유제품을 함유치 않은 것을 냉과라고 하며 식물성지방 5.0%이상, 무지유고형분 5%이상의 것은 이미테이션 아이스크림(imitation ice cream)으로 규정하고 있다. 제조회사는 롯데제과, 빙그레, 삼립식품, 해태제과, 삼양식품등에서 제조판매하고 있다.

### 3. 조사 품질규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
108114	아이스크림	1.4	해태부라보콘 110cc	1개
108115	아이스캔디	1.0	색빛나바(대일유업) 70cc	1개



음 료 총 설



## 음 료 총 설

청량음료로는 그 종류가 아주 많아 간결한 정의를 내릴수 없으나 清涼感과 止渴性을 주며 알콜을 함유하지 않은(중량으로 1%이하)음료( beverage) 말한다.

청량음료는 發泡性에 따라 발포성음료(sparkling beverage)와 비발포성음료(still beverage)로 나눈다. 발포성음료는 보통 炭酸飲料라 부르며 여기에는 플레이버(flavor)를 함유하지 않은 炭酸水(소다水)와 플레이버를 함유한 착향탄산수가 있다. 플레이버는 과실의 플레이버나 종실 수피 혹은 뿌리에서 추출한 플레이버의 종류에 따라 여러가지 제품이 있다.

비발포성음료는 과실음료가 그 대표적인 것이다.

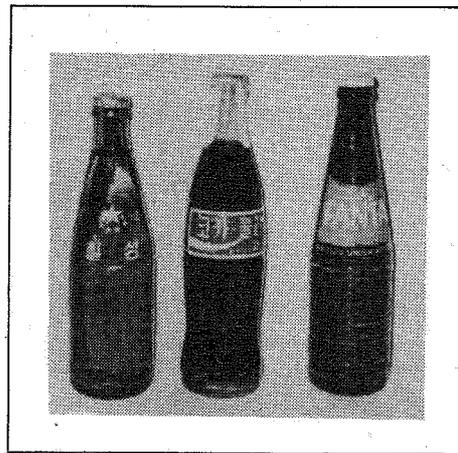
음료수는 清水(fresh water)와 鑛水(mineral water)로 나누어지나 전자는 항해용등의 특별한 경우 이외에는 상품성이 희박하고 후자는 자양성 또는 희석용의 음료로서 상품화 되어 있고 여기에는 천연광수와 인공광수가 있다. 청량음료의 규격은 보건사회부의 食品衛生法 식품규격과 韓國工業規格(KS H 5001)이 있다.

## 탄 산 음 료

(콜라, 사이다, 기타혼합음료)

### 1. 개 념

정수된 물에 탄산가스를 압입시키고 아울러 착향료 (flavoring)로서 10% 이하의 과즙, 과일에서 추출한 향료, 식물의 부분 또는 추출물, 젓 또는 유제품, 합성향료 등을 가하여 일정량을 병조립한다.



탄산가스만을 압입시킨 것을 탄산수(소다수)라 하며 여기에 플레이버를 넣은 것을 착향 탄산수라 한다. 탄산수는 염소를 완전히 제거한 음료수에 탄산가스를 압입시켜 병조립한 것이다.

### 2. 종류 및 성분

#### 1) 사이다

① 사이다는 알콜을 함유하지 않은 청량하고 상쾌한 맛이 있는 청량음료수로서 무색의 투명한 액체이며 탄산가스가 용해되어 있어 마시면 코를 톡 쏘는 듯한 성질이 있다.

#### ② 원재료

설탕, 탄산가스, 향료, 산미료(구연산) 기타 식품첨가물등이 있다.

2) 콜 라

① 알콜을 함유하지 않은 청량음료수의 하나로 콜라 플레이버를 사용하여 캐러멜로 갈색으로 착색하는 것이 특징이다.

② 원 료

설탕, 탄산가스, 향료, 산미료(구연산), 카라멜, 코카향 등

3) 기타 혼합음료

설탕 구연산 향료 과즙 식용색소 등을 혼합하여 여기에 탄산가스를 용해 흡수시킨 청량음료이다.

3. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
109101	콜 라	1.2	코카콜라 355 ml들이	1 병
109102	사 이 다	1.3	칠성사이다 340 ml들이	1 병
109103	기타혼합음료	0.4	환타 355 ml들이	1 병

## 과 실 넥 타

### 1. 개 념

최근에 발전된 음료로서 과즙계 음료나 과즙계 음료로 부  
적당한 과실을 과육계 음료로  
개발한 것을 넥타라 한다. 즉  
푸레에 당과 유기산이 배합되  
어 있어 희석하여 음용하는 것  
을 말한다. 오렌지주스는 성분



배합비율이 오렌지즙 100%이고 넥타는 50% 정도이다.

### 2. 제조공정 및 원료

세척한 과실을 껍질과 씨를 제거하고 가열 파쇄한 다음 펄퍼  
피니셔로 큰입자의 고형물을 제거하고 동시에 균질화한다. 이 니  
상물(泥狀物)을 특수한 탈기기로 탈기하고 미립화한다. 원료용  
푸레는 그 상태로 살균하여 통조림한다.

과육음료는 푸레를 물로 희석하여 원심분리기로서 씨와 외피등  
의 파편을 제거하고 여기에 농후한 설탕, 유기산, 향료 등을 조  
합하고 다시 탈기를 하고 고압 또는 초음파 균질기에서 미립화  
하여 순간 살균하여 통조림에 담아 밀봉하여 제품으로 한다.

3. 과육음료(우리나라 넥타)는 미국의 넥타와 같으나 유럽에서는 과즙을 다량 함유하여 농도가 높은 것을 넥타라 한다.

4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
109104	과실넥타	1.5	대한종합식품 200g 들이 펭귄표 오렌지	1 통

## 유산균 발효유 · 유산균 음료

### 1. 개념

포유동물의 젖, 특히 우유를 원료로 하여 유산균(락트산균, 젖산균)이나 효모(yeast) 또는 이 두가지를 혼합배양하여 산미와 향미를 갖도록 발효한 유제품을 발효유(fermented milk)라 한다.



### 2. 종류

발효유 제품은 크게 나누어 호상(糊狀), 요구르트(無脂固形分 8% 이상, 유산균수 1ml당 1,000만 이상), 액상(液狀) 요구르트(3% 이상, 1,000만 이상)와 유산균음료(3%미만, 100만 이상)로 구분한다.

### 3. 원료

구미에서는 원료유로 전지우유를 쓰고 있으나 우리나라에서는 주로 탈지유를 쓰고, 풍미와 외관을 위해 탈지분유, 가당연유, 한천 등을 첨가하고 감미료로서 설탕, 꿀등을 쓴다.

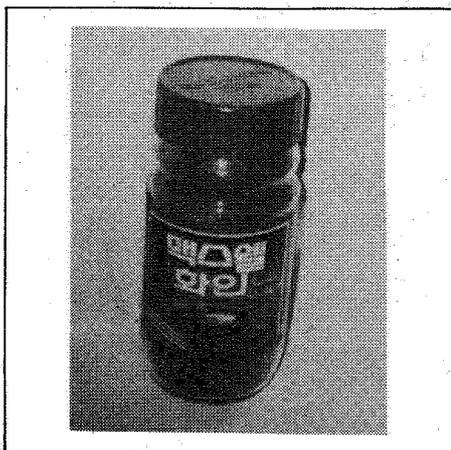
#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단위
109105	유산균음료	3.0	해태클피스 1000 ml들이종이팩	1봉
109106	유산균발효유	0.7	야쿠르트 65 ml들이, 고정배달	1병

## 분 말 커피

### 1. 개 요

현재 시판되고 있는 인스턴트 커피는 1910년 네슬(Nestle)사에서 시작 판매되어 우리나라에 판매된 것은 1960년대이며 비교적 역사가 짧다. 인스턴트 커피는 우리나라 뿐만 아니라 구미각국에서도 입상커피(regular coffee)의 40% 이상이 소비된다.



### 2. 제 법

- 1) 원료인 코피료를 200~220℃로 10~20분 정도 볶고 냉각 후에 10~20 mesh 정도 분쇄한다. 이 분말을 코피抽出筒에 충전하여 熱湯증기에 의해서 짙은 코피抽出液을 채집, 이것을 遠心分離機에 걸어서 코피微粒子를 제거하고 분무건조기로 150~180℃의 열풍에서 건조한다. 건조된 코피분말은 水分이 2~3% 粉末粒子의 크기는 10~50 mesh 이며 비중은 0.3~0.7 g/cc 이다.
- 2) 열풍으로 건조하면 코피 특유의 芳香(aroma)이 사라져 입상코피에 뒤떨어지므로 최근에는 無加熱噴霧乾燥, 폼매트(foam

mat) 건조, 凍結 건조 등에 의해서 레귤러커피와 별로 다름이 없는 품질의 인스턴트 커피가 만들어진다. 그중에서도 凍結乾燥에 의한 것이 가장 품질이 우수하다.

### 3. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
109107	분말커피	1.5	동서식품, 인스턴트커피 250g 들이	1 병

# 커피 크림

## 1. 개요

크림을 건조시켜 분말로 만든 유제품으로 지방을 18% 함유하고 있는 크림을 건조시키면 지방함량이 72%가 되는데 보통 탈지분유를 섞어 지방함량 50~60%, 탈지분유 40~48%, 수분 2% 이하로



만든다. 아이스크림 원료, 제과, 제빵 원료로도 많이 사용되고 있다.

## 2. 제조공정

분말크림을 제조할 때에는 탈지유를 농축시킨 것과 크림을 적당히 배합하여 분무(噴霧) 또는 포말건조 시킨후 즉시 냉각시켜 지방을 고체화 시킨다. 용도에 따라서 유화제, 안정제, 수크로스, 젓당, 식물성 기름 등을 첨가하는 경우도 있다.

## 3. 출 하

시판되고 있는 커피용 크림에는 우유지방을 전혀 함유하고 있지 않은 모조품이 있다.

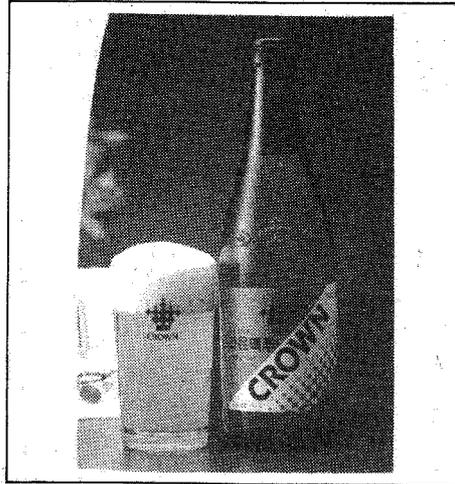
#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단 위
109110	커피크림	0.6	동서식품 프리마 375g 들이 병용기	1 병

## 맥 주 · 생 맥 주

### 1. 개념 및 원료

맥주는 맥아를 주원료로 발효시켜 만든 술인데 일반 주류에 비하여 알콜 함유량(3~7도)이 적은 반면 탄산가스를 포함하고 있어 청량감이 있으며 호프의 독특한 향기와 쓴맛을 지니고 있다.



맥주의 원료는 대맥(이조맥), 호프, 효모, 전분 및 물의 다섯 가지인데 이중 대맥이 가장 기본적인 원료로서 입자가 굵고 외피가 얇아야 하며 발아력이 크고 전분이 많은 것이어야 한다.

### 2. 종류

맥주의 종류는 발효방식에 의해 상면발효맥주(上面醱酵麥酒)와 하면발효맥주(下面醱酵麥酒)로 나눌수 있으나 세계 대부분의 맥주와 우리나라 맥주는 후자에 속한다.

이외에 병맥주와 생맥주로도 구분하며 색깔에 따라 흑맥주와 보통맥주로 구분하고 있다.

맥주는 맥아를 당화하여 단백아즙이 되게 하고, 호프와함께 삶아 식히고, 맥주호프를 곁들여 발효한다. 이때 병조림 그대로를 가열 살균한 것이 보통의 병맥주이고 효모균이 살아 있는 것이 생맥주 이다.

### 3. 규 격

병맥주대형 : 640 ml. 중형 500 ml. 소형 343 ml

생맥주 : 500 ml. 1000 ml들이

### 4. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품 질 규 격	단위
110101	맥 주	5.0	OB 500 ml들이 병보증금 포함	1 병
110108	생맥주	0.7	주류 판매점 OB 맥주 500cc	1 잔

## 소주 · 고량주

### 1. 개 념

곡류와 서류를 원료로 한 양조주를 증류하여 이슬처럼 받아내는 무색투명한 술 노주(露酒), 화주(火酒), 한주(汗酒) 또는 백주 기주라고도 한다. 일반 양조주는 알콜 도수가 낮아서 오래두게 되면 대개 식



초가 되거나 부패하게 된다. 이러한 결점을 없애기 위해 고안된 것이 증류주인 소주이다.

중국의 증류주는 고량주가 유명한데 널리 알려져 있는 것으로는 영주, 모태주, 대곡주, 사봉주가 있다. 흔히 백주 또는 백건아(빼갈:고량주의 상표명)로 통하고 있다. 이들은 오래된 것일수록 좋다.

### 2. 종류 및 제조과정

소주와 고량주에는 증류식과 회석식이 있다.

- 1) 회석식 : 연속식 증류기라는 극히 정교한 기계로 증류할 때 불순물을 거의다 제거하고 얻은 순수 알콜을 물고 회석한 것이며, 대기업에서 만드는 제품이다. 95% 가량되는 알콜분을 20

~ 35%로 희석한 것이다.

- 2) 증류식 : 예전부터 있었던 간단한 증류기로 증류한 제품이며, 원료 및 이로부터 유도되는 각종 알콜부산물 중 휘발성의 물질을 불순물로 함유하기 때문에 특수한 향미를 강하게 느낀다. 소규모 제조업자가 만드는 술이며, 예전부터 널리 애용되어 왔으나 1960 년대에 원료대체 조치로 인해 거의 찾아볼 수 없게 되었다.

### 3. 제조회사

- 1) 소주는 진로, 보해, 금복주, 무학, 대선, 경월, 보배, 신양, 한일 등이 있으며 상품명은 회사명과 동일하다. 규격 (알콜도수)은 25° ~ 30° 가 있고 용량은 360 ml , 640 ml , 1800 ml 들이로 구분되어 있다.
- 2) 고량주는 수성과 풍원에서 제조하고 있으며 규격 (알콜도수)은 250 ml , 500 ml 들이로 구분되어 있다.

### 4. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
110102	소주	3.7	진로 25°, 360 ml 들이	1 병
110105	고량주	0.4	수성고량주 250 ml 들이	1 병

# 청 주

## 1. 개 념

청주는 약주와 비슷한 술로서 쌀·누룩·물을 원료로 하여 빳아서 걸러낸 맑은 술인데 일본에서 제조되기 시작한 것이다.



## 2. 제조과정

쌀을 찌서 누룩과 물을 가하여 며칠두면 효모균과 술효모가 발육한다. 이것을 독에 넣고 다시 세번에 걸쳐 찐 쌀과 누룩과 물을 가하여 잘 섞어서 저장해 두면 효모균의 작용으로 쌀의 녹말은 당분으로 변하고 또 효모의 작용으로 알코올로 변한다. 보통 최고온도 14~16℃로 16~25일간 숙성시킨다. 이것을 걸러낸 것이 탁주이고, 이것을 통에 부어 30~35일간 정치(靜置)하면 맑은 청주가 된다. 이 술을 50~65℃로 살균하면 모든 미생물은 사멸됨과 동시에 효소의 대부분도 파괴되어 안정상태로 되는데 알코올 함량을 20% 전후로 하여 그대로 저장탱크에 수용한다. 출하때 급별규격에 맞추어 물에 부어 희석한 후 병에 넣어 재살균하여 시판한다.

### 3. 상품특성

시판되는 청주의 알콜 함량은 16% 잔 1.2~1.6 ml, 아미노산 0.12% 이나 특급청주는 5%의 정맥미를 사용 당밀의 품온(品溫)은 보통 15℃ 전후의 것을 11℃로 낮추어 주의 깊게 양조하므로 방향성이 높고 순한 맛이 있다.

### 4. 제조회사 및 상품명

회 사 명		상 표 명		규 격 (%)	용 량 (ml)
청 주	백 화	수	복	16	1.8 l
		"	"	"	900
		"	"	"	700
		"	"	"	620
		"	"	"	360
		"	"	"	180
		"	"	"	300
	금 관	청	하	"	300
		금	관	16	1.8 l
		"	"	"	620
조 해	금 관	"	"	"	180
		"	"	"	300
		만	향	"	300
	조	해	16	1.8 l	

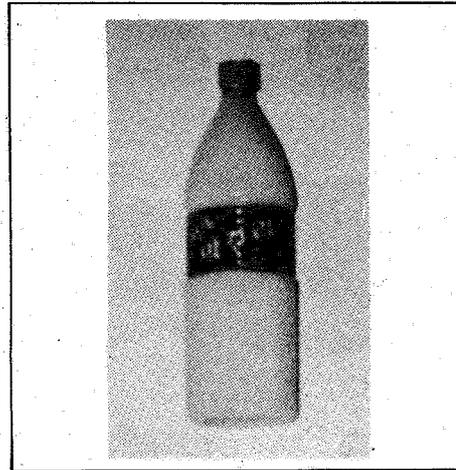
5. 조사품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
110103	청 주	1.3	백화수복 특급 1800 ml 들이	1 병

# 탁 주

## 1. 개 념

우리나라 고유의 술의 하나로 탁주, 농주, 재주, 회주라고도 한다. 빛깔이 뜨물처럼 희고 탁하며 알코올 분은 6~7도로 현재는 지방에 있는 관인 양조장에서만 생산되고 있는데, 예전에 농가에서 개별적으로 제조한 것을 특히 농주라 한다.



## 2. 제조공정

주로 찹쌀, 멥쌀, 보리, 밀가루 등을 찐 다음 수분을 건조시켜 (이것을 지에밥이라고 한다) 누룩과 물을 섞고 일정한 온도에서 발효시킨 것을 청주를 떠내지않고 그대로 걸러 짜낸다. 옛날 일반가정에서는 대개 지에밥에 누룩을 섞어 빛은 술을 오지그릇위에 (井)자 모양의 경그레를 걸고 그위에 올려놓고 체에 부어 거르면 뿌옇고 텁텁한 탁주가 되는데 이것을 용수를 박아서 떠내면 맑은술(淸酒)이 된다. 이때 찹쌀을 원료로 한것을 찹쌀막걸리라하고 거르지 않고 그대로 밥풀이 담긴채 뜯것을 동동주라 한다.

3. 좋은 막걸리는 감(甘), 산(酸), 고(苦), 삼미(澁味)가 잘 어울리고 감칠맛과 청량미(淸涼味)가 있다. 탁주는 엑스분이 많고 단백질이 함유되어 칼로리는 우수하다고 보겠으나 발효가 진행중에 있으며 酸敗하기 쉬운 보관유통에 애로가 많다.

#### 4. 조사 품질 규격

품목번호	품목명	가중치	품질 규격	단위
110104	탁 주	1.3	일반소매 점포 판매품	1병

# 위 스 키

## 1. 개 념

주로 곡류 드물게는 감자를 원료로 한 증류주의 하나로 영국·미국에서 발달하였으며, 맥아를 주원료로 하여 이것을 당화·발효시킨 후 증류하여 만든 술로 상업상의 관례에 따라 아이란드와 미국에서는 whiskey라 쓴다.



위스키는 산지·원료, 증류기·주세법에 따라 다음과 같이 분류할 수 있다.

- 1) 산지상분류 : 스코치위스키, 아이리시 위스키, 미국 위스키, 캐나다인 위스키등
- 2) 원료상의 분류 : 몰트위스키, 그레이인 위스키, 블렌디드 위스키의 3종류
- 3) 증류기상의 분류 : 포트(스틸)위스키와 페이턴트(스틸)위스키로 나눈다.
- 4) 주세법상의 분류 : 우리나라에서는 위스키 원주와 알코올 농도에 따라 특급(위스키 원주만인 것, 위스키 원주 혼합율이 20% 이상인 것. 알코올분 43% 이상인 것), 1급(원주 혼합

율이 10 ~ 20 % 인것. 알코올분 40 ~ 43 %인것), 2급(특급및 1 급에 해당되지 않는것)의 3 가지 등급으로 분류한다.

## 2. 제조회사와 상품명

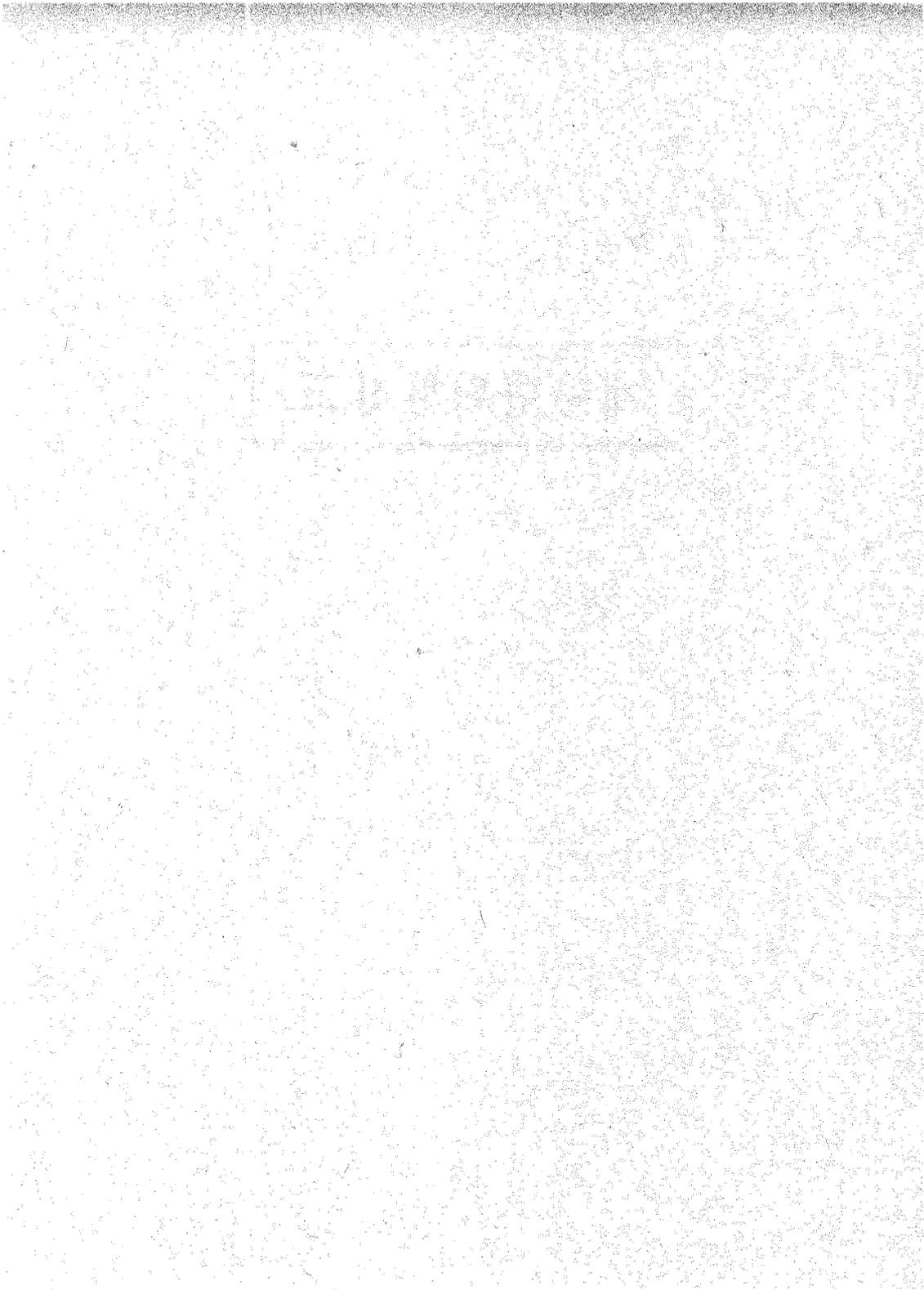
베리나인-베리나인골드, 베리나인 시갈  
 OB 씨그램-블랙스톤, 올드캐슬, 패스포트  
 진로위스키-길벗로얄, 길벗 버어번

## 3. 조사품질 규격

품목번호	품 목 명	가중치	품 질 규 격	단 위
110106	위 스키	0.8	1) 베리나인 골드 360 ml 2) OB 패스포트 360 ml	1 병 1 병

〈부 록〉

계량단위환산표



<부 록>

계 량 단 위 환 산 표

길 이

단 위	센티미터 (cm)	미 터 (m)	인 치	피 이 트	야 드	마 일	자	간	정	리
1 cm	1	0.01	0.3937	0.0328	0.0109	.....	0.033	0.0055	0.00009	.....
1 m	100	1	39.37	3.2808	1.0936	0.0006	3.3	0.55	0.00917	0.00025
1 인 치	2.54	0.0254	1	0.0833	0.0278	.....	0.0838	0.0140	0.0002	.....
1 피 이 트	30.48	0.3048	12	1	0.3333	0.00019	1.0058	0.1676	0.0028	.....
1 야 드	91.438	0.9144	36	3	1	0.0006	3.0175	0.5029	0.0083	0.0002
1 마 일	160930	1609.3	63360	5280	1760	1	5310.8	885.12	14.752	0.4098
1 尺	30.303	0.303	11.93	0.9942	0.3314	0.0002	1	0.1667	0.0028	0.00008
1 間	181.818	1.818	71.582	5.965	1.9884	0.0011	6	1	0.0167	0.0005
1 町	10909	109.091	4294.9	357.91	119.304	0.0678	360	60	1	0.0278
1 里	392727	3927.27	1546169	357.91	4295	2.4403	12960	1260	36	1

넓 이

단 위	평방자	평	단 보	정 보	평 방 미 터	아아르	평 피 트	평 방 야 트	에이카
1 평방자	1	0.02778	0.00009	0.00009	0.09182	0.00091	0.98841	0.10982	.....
1 평	36	1	0.00333	0.00333	3.3058	0.03305	35.583	3.9537	0.00081
1 단보	10800	300	1	0.1	991.74	9.9174	10674.9	1186.1	0.24506
1 정보	108000	3000	10	1	9917.4	99.174	106794	11861	2.4506
1 m <sup>2</sup>	10.89	0.3025	0.001008	0.0001	1	0.01	10.764	1.1958	0.00024
1 a	1089	30.25	0.10083	0.01008	100	1	1076.4	119.58	0.02471
1 ft <sup>2</sup>	1.0117	0.0281	0.00009	0.00009	0.092903	0.000929	1	0.1111	0.000022
1 yd <sup>2</sup>	9.1055	0.25293	0.00084	0.00008	0.83613	0.00836	9	1	0.000207
1 acre	44071.2	1224.2	4.0806	0.40806	4046.8	40.468	435560	4840	1

무 계

단 위	그 램 (g)	킬로그램 (kg)	톤 (t)	그레이인	온 스 (oz)	파운드 (ld)	돈 (兩)	근 (斤)	관 (貫)
1 g	1	0.001	0.000001	15.432	0.03527	0.0022	0.26666	0.00166	0.000266
1 kg	1000	1	0.001	15432	35.273	2.20459	266.666	1.6666	0.26666
1 t	1000000	1000	1	...	35273	2204.59	266666	1666.6	266.666
1 그레이인	0.06479	0.00006	...	1	0.00228	0.00014	0.01728	0.00108	0.000017
1 온 스	28.3495	0.02835	0.000028	437.4	1	0.0625	7.56	0.0473	0.00756
1 파운드	453.592	0.45359	0.00045	7000	16	1	120.96	0.756	0.12096
1 돈	3.75	0.00375	0.000004	57.872	0.1323	0.00827	1	0.00625	0.001
1 근	600	0.6	0.0006	9259.556	21.1647	1.32279	160	1	0.16
1 관	3750	3.75	0.00375	57872	132.28	8.2672	1000	6.25	1

부 피

단 위	흙	되	말	cm	m <sup>2</sup>	ℓ	in <sup>3</sup>	ft <sup>3</sup>	yd <sup>3</sup>	gal (미)
1 흙	1	0.1	0.01	1.8039	0.00018	0.18039	11.0041	0.0063	0.00023	0.04765
1 되	10	1	0.1	180.39	0.00180	1.8039	110.041	0.0637	0.00235	0.47656
1 말	100	10	1	18039	0.01803	18.039	1100.41	0.63707	0.02359	4.76567
1 cm	0.00554	0.00055	0.00005	1	0.00001	0.001	0.06102	0.00003	0.00001	0.00026
1 m <sup>2</sup>	5543.52	554.325	55.4352	1000000	1	1000	61027	35.3165	1.30820	264.186
1 ℓ	5.54352	0.55435	0.05543	1000	0.001	1	61.027	0.03531	0.00130	0.26418
1 입방인치	0.09083	0.00908	0.0091	16.386	0.00001	0.01638	1	0.00057	0.00002	0.00432
1 입방피트	156.966	15.6666	1.56966	28316.8	0.02931	28.3169	1728	1	0.03703	7.48051
1 입방야드	4238.09	423.809	42.3809	764511	0.76451	764.511	46656	27	1	201.974
1 gal (미)	20.9833	2.0983	0.20983	3785.43	0.00378	3.78543	231	0.16368	0.00495	1