

연구과제제안서(RFP)					
세세사업명	미래 대비 식품관리기반 구축		과제번호		
단위과제명	글로벌 영양성분 관리망 구축				
과제명	국가 식품영양성분 자료 생산체계 구축(I)				
제안부서	영양정책과		과제담당자	김종욱	
주관/수행부서	영양정책과		참여부서	영양기능연구팀	
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험	포함 () 미포함 (○)	
연구기간	단년도	() 개월	다년도	총(2)개년 중 (1)년차 (2011~2012)	
수행방법	자체		용역	공모	<input checked="" type="radio"/>
				지정	
소요예산	총액	3,000,000천원	1차연도	1,500,000천원	
			2차연도	1,500,000천원	
			3차연도	천원	
연구형태	조사연구(), 시험연구(○)				
연구성과 활용유형	<input type="radio"/> 제도개선 등 실용화 성과 (○) <input type="radio"/> 인력양성 (○) <input type="radio"/> 연구성과 활용확산 (○) <input type="radio"/> 안전관리기반 미래기술확립 () <input type="radio"/> 시험조사연구 역량 강화 (○) <input type="radio"/> 표준화활동기반구축 () <input type="radio"/> 국제 경쟁력 제고 () <input type="radio"/> 정책제안·활용 (○) <input type="radio"/> 학술성과를 통한 전문성강화(○) <input type="radio"/> 기타 (○)				
연구분야 기술코드	1	2	3	4	5
	10210	10213	10214	10108	10207

*다년도과제는 총괄 및 연차별 예산, 연구목표, 주요연구내용 및 기대성과 등을 구분하여 서술

<p>연구의 필요성</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 국민 식생활에서 외식 의존도가 증가하면서 영양과잉 또는 불균형으로 인한 비만 및 만성질환의 위험도가 증가 ○ 국민들이 건강한 메뉴와 식생활을 영위할 수 있도록 보다 정확한 영양정보를 제공이 필요함 ○ 이를 위해서 분석법 개선 및 대표성과 신뢰성이 확보된 식품영양성분 DB의 구축이 요구됨
<p>연구목표</p>	<p>[1/2차년도]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 특성화 실험실 및 상업적 영양성분 분석 실험실 운영을 통한 대표성과 신뢰성이 확보된 식품영양성분 DB구축
<p>연구내용</p>	<p>[1/2차년도]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 표준물질을 활용한 분석품질관리 및 분석기관 검정 <ul style="list-style-type: none"> - 인증표준물질(CRM)을 이용한 품질관리 - 한국형 표준물질 개발(1차년도 5건, 2차년도 5건) ○ 식품영양성분 분석 대상 식품 수집 및 전처리 <ul style="list-style-type: none"> - 대상 식품 수집 및 전처리[시료 균질화(수분, 지방) 및 코드화] - 식품전처리와 동시에 비타민 C 분석 실시(모든 검체) - 균질화 된 시료를 분석기관으로 배분 등 ○ Retention factor와 가공계수(잔존율) 산출(1차년도 200건, 2차년도 100건) <ul style="list-style-type: none"> - 다소비 식품에 대한 조리방법별 영양소의 변화율 등 ○ 가공식품, 단체급식 및 외식업체 납품되는 캐터링 제품 등에 대한 통계 조사(AC닐슨) ○ 사용자 친화적 음식 DB 구축 <ul style="list-style-type: none"> - 조리, 중량, 부피, 1회 제공량, 그래픽 작업 등 ○ 글로벌 영양성분DB 구축을 위한 국제 워크숍 개최 ○ 영양성분 분석 특성화 실험실 운영(분석법의 특성에 팀장 중심의 팀 운영) <ul style="list-style-type: none"> - 분석 전문가로 구성된 특성화 실험실 운영을 통한 분석법 개발 및 개선 - 기관 간 밸리데이션(3개 기관)을 통한 식품 매트릭스별 영양성분 분석법 개선 및 분석법 SOP 마련 · 조지방, 비타민A, 비타민B1, 비타민B2, 포화지방, 콜레스테롤, 트랜스 지방, 당류 등 ○ 상업적 영양성분 분석 실험실(민간, 학교, 정부출연연구소 등) 운영

		<ul style="list-style-type: none"> - 식품(외식/가공식품/식재료) 영양성분 DB 구축(1차년도 700건, 2차년도 700건, 잔존율 분석건수 포함) - 대상 영양성분에 따른 분석기관별 특화 추진 <ul style="list-style-type: none"> · 일반성분(수분, 조지방, 단백질, 회분, 비타민C) · 비타민(A(레티놀, 카로틴), B1, B2, 나이아신, E, folate, B12) · 무기질(철, 인, 칼슘, 나트륨, 칼륨, 아연, 마그네슘, 망간, 구리, 셀레늄) · 지방산(포화지방, 트랜스지방 및 지방산 함량), 콜레스테롤 · 식이섬유/당, 구성아미노산 - 1차년도 대상식품 : 외식 360여품목(한식 324품목, 서양식 36품목), 가공식품 140여품목, 영양소잔존률 200여품목 - 2차년도 대상식품 : 외식 360여품목(한식 318품목, 일식 12품목, 서양식 30품목), 가공식품 240여품목, 영양소잔존률 100여품목 ※ 대상식품 및 대상성분은 주관부서와 협의 하에 최종 결정 ※ 식약청에서 주관하는 “상시 분석품질관리 프로그램” 필수적으로 참여 <ul style="list-style-type: none"> - 검체 및 분석품질관리를 RM/CRM 등은 식약청 관리·감독 - 특화된 영양성분별로 3개 기관(학교, 민간, 정부출연기관 등)에서 동시 분석 - 분석품질 평가 결과에 따라 기관 및 과제책임자 변경가능 			
기대성과		<ul style="list-style-type: none"> ○한국형 식품영양성분 데이터의 효율적 생산·관리 체계 마련 ○대표성과 신뢰성이 확보된 식품영양성분 DB생산 및 제공 ○모든 가공식품, 패스트푸드, 외식에 대한 “칼로리 카운트” 환경 조성을 위한 기반 구축 ○국내 영양성분 섭취량 및 노출량 평가 프로그램에 적용, 국제적 통합 데이터베이스와의 연동체계 구축 			
연구성과 활용계획		<ul style="list-style-type: none"> ○패스트푸드 등 외식메뉴에 대한 영양표시 및 대국민 교육홍보 ○식품영양성분 섭취량 및 노출량 평가 프로그램에 적용(‘11년) ○한국인 식생활 및 영양섭취실태에 대한 평가 및 관리(‘11년) ○영양성분 분석법 SOP 마련 및 식품공전 분석법 개선(‘11년) 			
색인 단어	국문	외식업체	식품영양성분 국가실험실	잔존률	분석품질관리
	영문	Restaurant	National laboratory system	Retention factor	Analytical quality control

연구과제제안서(RFP)

세사업명	소비자 건강서비스 연구	과제번호			
단위과제명	질병관련 영양관리 연구				
과제명	나트륨 섭취량 : 조사 방법 개선 및 건강 영향 조사				
제안부서	영양정책과	과제담당자	김종욱		
주관/수행부서	영양정책과	참여부서	영양정책과		
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험 ¹⁾	포함 () 미포함 (○)	
연구기간	단년도	(12) 개월	다년도 ²⁾		
수행방법	자체		용역	공모	0
				지정	
소요예산	총액	200,000 천원	1차연도	200,000 천원	
			2차연도		
			3차연도		
연구형태	조사연구(), 시험연구(○)				
연구성과 활용유형	○ 제도개선 등 실용화 성과 (○) ○ 인력양성 () ○ 연구성과 활용확산 (○) ○ 안전관리기반 미래기술확립 (○) ○ 시험조사연구 역량 강화 (○) ○ 표준화활동기반구축 () ○ 국제 경쟁력 제고 (○) ○ 정책제안·활용 (○) ○ 학술성과를 통한 전문성강화() ○ 기타 ()				
연구분야 기술코드	1	2	3	4	5
	10121	10214	10215	50501	60106

- 1) 동물실험이 포함된 과제는 반드시 식품의약품안전청에 등록된 기관에서 동물실험을 시행하여야 함(실험동물에 관한 법률 제8조 및 동법 시행령 제2조)
- 2) 다년도과제는 총괄 및 연차별 예산, 연구목표, 주요연구내용 및 기대성과 등을 구분하여 서술

연구의 필요성	○ 나트륨 섭취량 분석법에 대한 개선 연구 필요 ○ 한국인 나트륨 섭취 습관과 관련된 식생활에 대한 조사필요		
연구목표	○ 지역사회 기초임상역학을 통한 나트륨 섭취량 및 건강영향 조사 ○ 나트륨 섭취량 조사방법 개선 및 과섭취 행동 연구		
연구내용	<p><1세부 과제 (140백만원)> <input type="checkbox"/> 지역사회 기초임상역학을 통한 나트륨 섭취량 및 건강영향 조사 ○ 나트륨 섭취량 조사 - 일반인 대상 24시간 소변 검사방법 매뉴얼 개발 - 지역사회 기반으로 500명 대상 24시간 소변 검사법 시행 ○ 인체의 나트륨 관련 지표 검사 - 짠맛에 대한 미각 역치 및 선호도 검사 - 24시간 혈압 또는 가정혈압 측정 - 심전도, 동맥경화 등 심혈관 건강지표 검사 ○ 나트륨 섭취량과 나트륨 관련 인체지표 (미각 등 짠맛 선호도, 혈압, 심전도 등 심혈관 건강지표)와의 상관성 연구 - 짠맛에 대한 역치값 및 선호도가 실제 나트륨 섭취량과의 상관성 - 혈압 및 심혈관 건강지표와 나트륨 섭취량과의 상관성</p> <p><2세부 과제 (60백만원)> <input type="checkbox"/> 나트륨 섭취량 조사방법 및 개선책 마련 ○ 나트륨 국가규모 섭취량 조사 체계에 대한 국내외 현황 고찰 - 국가별 조사방법, 규모, 기간, 예산, 인력 등 검토 비교 · 예) 24시간 회상법, 24시간 소변 검사법, 1회 소변검사법 등 ○ 국내 식품섭취량조사방법 중 나트륨에 대한 개선책 마련 - 조사지의 섭취량 과대평가요인 및 과소평가요인 도출 및 개선 · 예) 국물섭취량, 잔존률, 가공식품 Na함량변화 반영 여부 등 - 정확한 나트륨 섭취량 평가를 위한 조사자 교육자료 개발 ○ 지역사회 기반으로 500명 대상 나트륨 섭취량 조사 및 평가 - 24시간 회상법 시행 후, 24시간 소변검사법 결과와 비교 검토 ○ 섭취량 조사 개선책 마련을 위한 포럼 개최 및 제언 <input type="checkbox"/> 국내외 시판 대체소금의 과학적 자료 수집 및 연구 - 무기질 함량, 인체시험 결과, 조리 활용 연구 등 - 제외국의 관련 법률, 시장성, 활용성 등 조사 <input type="checkbox"/> 나트륨 과섭취 행동 연구 ○ 2009년 국민건강영양조사를 활용하여 과섭취 행동 도출 · 예) 섭취장소, 섭취시간, 메뉴 종류 등</p>		
기대성과	○ 나트륨과 관련한 우리나라 식생활에 대한 과학적 근거로 정책수행		
연구성과 활용계획	○ 나트륨 섭취량 조사방법 재설정		
색인 단어	국문	나트륨 저감화 정책	나트륨 섭취량
	영문	Sodium reduction policy	Sodium intake amount

연구과제제안서(RFP)					
세사업명	소비자 건강서비스 연구		과제번호		
단위과제명	질병관련 영양관리 연구				
과제명	나트륨 정책의 사회경제성 평가 및 기준설정 국제협력연구				
제안부서	영양정책과		과제담당자	김종욱	
주관/수행부서	영양정책과		참여부서	영양정책과	
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험 ¹⁾	포함 () 미포함 (○)	
연구기간	단년도	(12) 개월	다년도 ²⁾		
수행방법	자체		용역	공모	0
				지정	
소요예산	총액	170,000 천원	1차연도	170,000 천원	
			2차연도		
			3차연도		
연구형태	조사연구(○), 시험연구()				
연구성과 활용유형	<input type="checkbox"/> 제도개선 등 실용화 성과 (○) <input type="checkbox"/> 인력양성 () <input type="checkbox"/> 연구성과 활용확산 (○) <input type="checkbox"/> 안전관리기반 미래기술확립 (○) <input type="checkbox"/> 시험조사연구 역량 강화 (○) <input type="checkbox"/> 표준화활동기반구축 () <input type="checkbox"/> 국제 경쟁력 제고 (○) <input type="checkbox"/> 정책제안·활용 (○) <input type="checkbox"/> 학술성과를 통한 전문성강화() <input type="checkbox"/> 기타 ()				
연구분야 기술코드	1	2	3	4	5
	10121	10214	10215	50501	60106

1) 동물실험이 포함된 과제는 반드시 식품의약품안전청에 등록된 기관에서 동물실험을 시행하여야 함(실험동물에 관한 법률 제8조 및 동법 시행령 제2조)

2) 다년도과제는 총괄 및 연차별 예산, 연구목표, 주요연구내용 및 기대성과 등을 구분하여 서술

연구의 필요성	<ul style="list-style-type: none"> ○ WHO 등 국제기구와 국제적 협력관계 마련 필요 ○ 나트륨 저감화 정책의 효율성에 대한 근거 필요 		
연구목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 나트륨 기준설정 국제 협력 연구 -WHO- ○ 나트륨 섭취 저감화 정책의 사회 경제적 비용편익 분석 		
연구내용	<p><1세부 과제 (100백만원)></p> <ul style="list-style-type: none"> □ 나트륨 기준설정 국제 협력연구 -WHO- ○ 나트륨 섭취에 대한 과학적 권고 강화 가이드라인 제정 연구 <ul style="list-style-type: none"> - WHO에서 전문가 위원회에 참여하여, 나트륨 섭취 권고에 대한 가이드라인 제정에 참여 (12월) ※ 전문가위원회(명칭: The WHO Nutrition Guidance Expert Advisory Group, NUGAG) : 영양, 통계, 의학 등 각 분야의 전문가 25~30명으로 구성됨. ○ 과학적 권고 강화를 위한 WHO 전문가 위원회 개최 <ul style="list-style-type: none"> - 11월의 전문가 위원회를 국제회의 의장국으로 한국에서 개최 ○ 다른 국가의 나트륨 저감화 전략 및 세부정책을 수집하고, 우리나라의 전략 및 정책과 비교하고 개선안 마련 <p><2세부과제 (70백만원)></p> <ul style="list-style-type: none"> □ 나트륨 섭취 저감화 정책의 사회경제적 비용편익 분석 ○ 영양 정책의 사회경제적 비용편익 분석 모델 고찰 ○ 나트륨 섭취 저감화의 비용편익 분석 <ul style="list-style-type: none"> - 나트륨 섭취 관련 질병부담 추정 및 사회경제적 비용 계량화 - 나트륨 섭취 감소 정도별 정책 비용 산출 - 나트륨 섭취 감소 정도별 감소되는 질병 부담 추정 및 계량화 ○ 심혈관계질환 대안 정책(약물치료, 금연 등)의 비용편익과 비교 ○ 나트륨 과잉섭취에 따른 사회적비용 향후전망 및 정책제안 		
기대성과	<ul style="list-style-type: none"> ○ 나트륨과 관련한 우리나라 식생활에 대한 과학적 근거로 정책수행 ○ WHO 등 국제기구의 나트륨 저감화대책에 참여 		
연구성과 활용계획	<ul style="list-style-type: none"> ○ 나트륨 섭취 기준 및 섭취량 조사방법 재설정 ○ 나트륨 저감화 교육 콘텐츠 개발을 위한 기초 자료로 활용 		
색인 단어	국문	나트륨 저감화 정책	비용편익분석
	영문	Sodium reduction policy	Cost-benefit analysis

연구과제제안서(RFP)					
세사업명	소비자 건강서비스 연구		과제번호		
단위과제명	질병관련 영양관리 연구				
과제명	나트륨 저감화를 위한 영양표시 및 조리사 기술지원 연구				
제안부서	영양정책과		과제담당자	김종욱	
주관/수행부서	영양정책과		참여부서	영양정책과	
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험 ¹⁾	포함 () 미포함 (○)	
연구기간	단년도	(12) 개월	다년도 ²⁾		
수행방법	자체		용역	공모	0
				지정	
소요예산	총액	310,000 천원	1차연도	310,000 천원	
			2차연도		
			3차연도		
연구형태	조사연구(), 시험연구(○)				
연구성과 활용유형	<input type="checkbox"/> 제도개선 등 실용화 성과 (○) <input type="checkbox"/> 인력양성 () <input type="checkbox"/> 연구성과 활용확산 (○) <input type="checkbox"/> 안전관리기반 미래기술확립 (○) <input type="checkbox"/> 시험조사연구 역량 강화 (○) <input type="checkbox"/> 표준화활동기반구축 () <input type="checkbox"/> 국제 경쟁력 제고 (○) <input type="checkbox"/> 정책제안·활용 (○) <input type="checkbox"/> 학술성과를 통한 전문성강화() <input type="checkbox"/> 기타 ()				
연구분야 기술코드	1	2	3	4	5
	10121	10214	10215	50501	60106

1) 동물실험이 포함된 과제는 반드시 식품의약품안전청에 등록된 기관에서 동물실험을 시행하여야 함(실험동물에 관한 법률 제8조 및 동법 시행령 제2조)

2) 다년도과제는 총괄 및 연차별 예산, 연구목표, 주요연구내용 및 기대성과 등을 구분하여 서술

<p>연구의 필요성</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 외식, 급식을 중심으로 조리자들이 자신의 식품에 대해 나트륨 함량을 평가할 수 있는 기술을 지원 필요 ○ 섭취자의 행동 변화를 유도하기 위한 교육홍보 전략들을 효율적으로 수행하기 위한 연구 필요 ○ 전문조리자가 조리 중 간단하게 나트륨 함량을 계량 할 수 있도록 하여 과도한 나트륨을 사용하지 않도록 함
<p>연구목표</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강한 외식선택을 위한 나트륨 함량 카운트 환경 조성 ○ 나트륨 함량 카운트 환경 조성을 위한 소비자, 산업체 기술 지원 연구 ○ 외식업체의 현장 맞춤형 기술 지원을 통한 외식 메뉴 나트륨 표시 확대 ○ 급식 등의 조리 시 나트륨 함량 계량단위 표준화 모델 개발 연구 ○ 시판소금의 과학적 기작 연구를 통한 짠맛 감수성과 조리활용기반 연구
<p>연구내용</p>	<p><1세부과제 (250백만원)></p> <ul style="list-style-type: none"> □ 나트륨 함량 카운트 환경 조성을 위한 소비자, 산업체 기술 지원 연구 ○ 나트륨 함량 카운트 환경조성 참여 지역사회 선발 <ul style="list-style-type: none"> - 참여 지역을 선발하여 지자체 및 지역 대학 등과 연계 추진 · 충청, 경상, 전라 3개도에서, 각 3개 지역 선정 (총 9개 지역) ○ 대표 메뉴의 영양성분 함량 도출 <ul style="list-style-type: none"> - 시료채취 : 각 지역별 15개 음식점체 × 각 대표 주메뉴 5개 × 시료 채취 2회 (한 시료는 12개 시료를 혼합함) - 함량 분석 : 5개 성분(열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨) 함량 분석 - 레시피 평가 : 메뉴의 레시피 및 영양성분 DB를 활용하여 5개 영양 성분 함량 계산 - 분석 및 레시피 평가 비교하여, 영양표시를 위한 함량평가 방법안 마련 ○ 외식업체의 나트륨 표시를 위한 현장 맞춤형 기술지원 <ul style="list-style-type: none"> - 레시피 작성 방법 및 레시피 표준화에 대한 교육 자료를 개발하고, 참여 외식 업체를 대상으로 현장 맞춤형 교육 실시 ○ 나트륨 저감화된 건강메뉴 개발지원 <ul style="list-style-type: none"> - 참여 외식업체에 대한 저나트륨 건강메뉴 개발 및 함량 평가 지원 ○ 열량 등 영양표시 도안 마련 및 현장 적용 <ul style="list-style-type: none"> - 지자체와 연계하여 영양표시 도안을 마련하여 참여업체에 표시를 시행하고, 영양표시 참여 지역을 인증하는 현판 등 마련.

		<p><2세부과제 (60백만원)></p> <p>□ 급식 등 조리 시 나트륨 함량 계량 표준화 모델 개발 연구</p> <p>○ 전문 조리자들 (외식, 급식 등)이 조리 중에 나트륨 함량을 간단하게 계량할 수 있는 표준화된 방법 제안</p> <ul style="list-style-type: none"> - 염도계를 사용하여 식품 종류별 표준 측정법 및 표준 염도 제안 <ul style="list-style-type: none"> · 표준측정법 : 레시피, 조리 제공량, 측정시간, 농도 등 고려 · 표준 염도 : 기존 데이터를 활용하여, 현재 평균염도보다 낮은 수준으로 제시 - 염도계 외 다른 방법에 의한 함량 계량 표준화 방법 제시 <ul style="list-style-type: none"> ※ 식품 : 한국인 다빈도 식품, 활용성 등을 고려하여 100개 선정 <p>○ 대표식품을 표준 계량 방법 (안)에 따라 나트륨 함량 측정 후, 나트륨 함량을 분석을 통해 비교</p> <p>○ 외식, 급식의 나트륨 함량 계량 표준화 기술 매뉴얼 제작</p>		
기대성과		<p>○ 외식업체의 나트륨을 줄인 건강한 메뉴 및 소비자 욕구에 충족 가능한 다양한 메뉴 개발 유도</p> <p>○ 저나트륨 식생활 문화 확대</p> <p>○ 외식의 나트륨 함량 표시 확대를 통한 건강한 식생활 환경 조성</p> <p>○ 전문조리자의 과도한 나트륨 사용을 억제하여 저감화 실험</p>		
연구성과 활용계획		<p>○ 나트륨 함량/섭취 저감화 교육홍보</p> <p>○ 나트륨 섭취를 줄인 건강한 식생활 환경 조성 마련에 활용</p> <p>○ 전문 조리자 나트륨 저감화 기술지원</p>		
색인 단어	국문	칼로리카운트	나트륨 저감화 정책	외식
	영문	Calorie count	Sodium reduction policy	Restaurant

연구과제제안서(RFP)					
세사업명	소비자 건강서비스 연구		과제번호		
단위과제명	질병관련 영양관리 연구				
과제명	나트륨 섭취 저감화 교육 모델 개발 및 효과평가 연구				
제안부서	영양정책과		과제담당자	김종욱	
주관/수행부서	영양정책과		참여부서	영양정책과	
유전자변형 생물체실험	포함 () 미포함 (○)		동물실험 ¹⁾	포함 () 미포함 (○)	
연구기간	단년도	(12) 개월	다년도 ²⁾		
수행방법	자체		용역	공모	0
				지정	
소요예산	총액	320,000 천원	단년도	320,000 천원	
연구형태	조사연구(○), 시험연구()				
연구성과 활용유형	<input type="checkbox"/> 제도개선 등 실용화 성과 (○) <input type="checkbox"/> 인력양성 () <input type="checkbox"/> 연구성과 활용확산 (○) <input type="checkbox"/> 안전관리기반 미래기술확립 (○) <input type="checkbox"/> 시험조사연구 역량 강화 (○) <input type="checkbox"/> 표준화활동기반구축 () <input type="checkbox"/> 국제 경쟁력 제고 (○) <input type="checkbox"/> 정책제안·활용 (○) <input type="checkbox"/> 학술성과를 통한 전문성장화() <input type="checkbox"/> 기타 ()				
연구분야 기술코드	1	2	3	4	5
	10121	10214	10215	50501	60106

- 1) 동물실험이 포함된 과제는 반드시 식품의약품안전청에 등록된 기관에서 동물실험을 시행하여야 함(실험동물에 관한 법률 제8조 및 동법 시행령 제2조)
- 2) 다년도과제는 총괄 및 연차별 예산, 연구목표, 주요연구내용 및 기대성과 등을 구분하여 서술

<p>연구의 필요성</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인구사회학적 요인에 따라 영양정보의 현황을 파악하기 위하여 인지 내용, 획득 방법 등에 대한 파악을 통해 기초 정책 자료 수립 ○ 섭취자의 행동 변화를 유도하기 위한 교육홍보 전략들을 효율적으로 수행하기 위한 연구 필요
<p>연구목표</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 나트륨 등 소비자 정보전달 체계개선 및 인식 전환 효과 평가 연구 ○ 소비자, 산업체 나트륨 식행동 실천변화를 위한 모델개발
<p>연구내용</p>	<p><1세부과제 (120백만원)></p> <p>□ 나트륨관련 식행동 실천 변화를 위한 모델 개발</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 영양정보 전달체계 현황 파악 <ul style="list-style-type: none"> - TV, 신문, 인터넷 등 전달체계 별 접근성, 신뢰성, 정보의 질 등 분석 ○ 나트륨 함량/섭취 저감화를 위한 사회마케팅의 성공적인 사례 (내용, 비용, 효과 등) 조사 ○ 소비자단체가 활용가능한 나트륨 식행동 개선 교육자료 개발 <ul style="list-style-type: none"> - 교육 환경별 (대상연령, 대상수, 교육방식, 시간 등) 프로그램 개발 · 예) 대면교육용 PPT, 컨퍼런스용 부스, 학부모용 가정통신문 등 ○ 짠맛 역치 및 선호도 조사를 위한 미각 테스트 KIT 개발·생산 및 조사 <ul style="list-style-type: none"> - KIT 활용 연령군별 미각 역치값 및 선호도 조사 후 평균값 등 도출, 짠맛에 대한 자각도와 실제값과 차이 분석 등 ○ 언론을 통해 활용가능한 프로그램 개발 <ul style="list-style-type: none"> - 라디오 광고 시나리오 개발 및 제작 - TV용 프로그램 시나리오 개발 ○ 소비자단체 등을 통한 교육활동의 교육효과 평가 ○ 나트륨 섭취 저감화를 위한 사회마케팅에 대한 제언 <p><2세부과제 (200백만원)></p> <p>□ 소비자단체를 통한 나트륨 저감화 교육</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 현장 직접 교육 (120회) <ul style="list-style-type: none"> - 전국 6개 도시 소비자단체협의회 네트워크 활용하여, 주부교실, 지자체, 회사, 학교 등 통한 일반인 교육 (6개 도시 ×20회) - 교육, 미각테스트, 식품별 나트륨 함량 인지도 조사 등 ○ 캠페인 및 경진대회 (2회) <ul style="list-style-type: none"> - 식품 관련 전시회 등에 참여하여 부스 마련 및 교육 홍보 실시 - 저나트륨 메뉴 개발 경진대회 및 시식회 ○ 소비자단체 등을 통한 교육활동의 교육효과 조사

		<ul style="list-style-type: none"> - 교육 전후 인식, 태도 등에 대한 교육효과 조사 ○ 나트륨 섭취 저감화를 위한 인식전환 방법 제언 		
기대성과		<ul style="list-style-type: none"> ○ 저나트륨 식생활 문화 확대 ○ 나트륨 저감화를 위한 효과적인 홍보 마련 방안 마련 ○ 집중 타겟 대상별 나트륨 저감화 영양교육·홍보 기반 마련에 기여 		
연구성과 활용계획		<ul style="list-style-type: none"> ○ 나트륨 함량/섭취 저감화 교육홍보 		
색인 단어	국문	사회 마케팅	나트륨 저감화 정책	영양교육
	영문	Social marketing	Sodium reduction policy	Nutritional education