

풍농 감자 소비자평가 결과 및 마케팅 전략

▶ 배경 및 필요성

- 풍농 감자의 소비자패널 대상 시장성평가를 통해 소비자 의견을 반영한 품종개발, 시장정보 수집 및 대응, 신제품 소개 및 홍보, 시식이벤트 등으로 신제품의 안정적인 시장정착 유도

▶ 정보 내용

구 분	내 용
품종육성	강원도농업기술원 맹진희, 최성진
평가결과	<ul style="list-style-type: none"> - 수미 감자와 비교, 모양과 표면 상태에 대한 의견 좋았음 - 수미 감자와 비교하여 모양은 다소 생소하지만 감자 눈이 깊지 않아 껍질 벗기는데 용이하다는 의견이 많았음 - 타원형으로 손에 잡기 편하고 크기도 커서 좋다는 의견임 - 수미감자보다 맛이 싱겁다는 의견도 있었으나, 삶은 감자 외에 튀김이나 볶음, 조림, 탕 등과 같이 양념이 가해지는 요리에는 수미감자와 비교하여 전혀 문제가 되지 않는 것으로 평가됨 - 풍농 감자는 삶아도 모양이 부서지지 않아서 볶음, 조림, 튀김, 탕 등에 매우 적합할 것이라는 의견이 많았음
마케팅전략	<ul style="list-style-type: none"> - 풍농감자를 활용할 때 볶음이나 감자탕과 같이 조리 이후 모양을 유지해야 하는 곳에 사용하면 좋다는 장점을 부각 - 소비자들에게 생소한 모양과 색상이므로 선택받기 위해서 품종고유 장점(조리 편리, 저장성 등)에 대한 홍보가 중요함

▶ 파급효과

- 풍농 감자의 마케팅 방향 제시로 신제품의 시장경쟁력 제고

④ 세부 연구결과

- 감자 풍농의 평가 결과, 크기, 표면, 눈 깊이, 단단함, 식감은 감자 수미보다 높은 평가를 받았고, 모양, 껍질색깔, 당도, 수분, 속 색은 낮은 평가를 받았음. 종합평가는 풍농이 수미보다 높음

<신품종 감자 풍농의 품질요인에 대한 평가>

구분	매우미흡 (-3)	미흡 (-2)	조금미흡 (-1)	보통 (0)	조금우수 (1)	우수 (2)	매우우수 (3)	합계 (총점)	평균
크기	-	-	3	10	11	7	5	36(37)	1.03
모양	-	3	5	9	7	8	4	36(24)	0.67
표면	-	1	2	16	7	4	6	36(29)	0.81
껍질색깔	-	1	5	17	6	6	1	36(14)	0.39
눈 깊이	-	-	-	13	7	12	4	36(43)	1.19
단단함	-	-	2	7	12	10	5	36(45)	1.25
식감	-	-	2	3	9	14	8	36(59)	1.64
당도	-	1	5	7	11	7	5	36(33)	0.92
수분	-	3	2	8	10	9	4	36(32)	0.89
속 색	-	1	3	7	9	12	4	36(40)	1.11
종합평가	-	-	3	8	11	8	6	36(42)	1.17

* 합계 = 평가 항목별 총 응답자 수

* 총점 = 각 평가 점수(-3 ~ +3점)와 각 응답자 수를 곱한 7개 값의 합

* 평균 = 총점/합계 (보통일 경우 0점)

- 풍농의 경우, 꺾임과 볏음용이 각각 29.0%, 국·찌개용과 튀김용이 각각 18.8%, 기타(샐러드, 구워서 등) 4.3%의 순이었음

작물연구과
감자연구소

담당자: 안용진, 맹진희, 신동호, 김기성, 노희선, 정정수
(033)248 - 6041, ayj4783@korea.kr