



미홍찰, 미현찰 소비자평가 결과 및 마케팅 전략

배경 및 필요성

- 미홍찰, 미현찰의 소비자패널 대상 시장성평가를 통해 소비자 의견을 반영한 품종개발, 시장정보 수집 및 대응, 신제품 소개 및 홍보, 시식이벤트 등으로 신제품의 안정적인 시장진입 유도

정보 내용

평가품종	미홍찰, 미현찰 옥수수	
품종육성	강원도농업기술원 옥수수연구소	
주요특성	<ul style="list-style-type: none"> - 미홍찰은 미백2호에 안토시아닌 색소를 도입한 붉은색으로, 도복에 강하고 수량도 양호한 간식용 찰옥수수 - 미현찰은 안토시아닌을 함유한 붉은색 알곡에 흑점이 섞인, 이삭 수량이 높은 간식용 찰옥수수 	
평가결과	<ul style="list-style-type: none"> - 미홍찰 <ul style="list-style-type: none"> · 질은 보라색으로 색깔이 예쁘고 찰지고 맛있음 · 식감이 쫄깃하고 수분감이 많으며 적당히 부드러움 · 입술이나 손에 묻어나고, 약간 텁텁하다는 평도 있음 - 미현찰 <ul style="list-style-type: none"> · 색깔이 적당히 붉고 낱알이 크고 고소하며 풍미가 느껴짐 · 식감이 좋아 샐러드나 스투 등 토핑용으로도 어울릴 것임 · 입술이나 손에 묻어나고, 색깔이 고르지 않다는 평도 있음 	
마케팅 전략	<ul style="list-style-type: none"> - 질은 옥수수 색깔과 영양성분에 대한 안내와 홍보가 중요함 - 색깔이 우수하여 양식 등 가니시(고명) 재료로 고급화 전략 	
관련사진		
	【미홍찰 옥수수】	【미현찰 옥수수】

기대효과

- 미현찰, 미홍찰의 마케팅 방향 제시로 신제품의 시장경쟁력 제고

세부 연구결과

- 미홍찰 옥수수 선호도 조사 결과 대부분의 요인이 우수하다는 답변이 더 많은 것으로 나타나서 선호도가 높은 것으로 조사됨

< 미홍찰 옥수수 선호도 >

(단위: %)

구분	매우 미흡	미흡	보통	우수	매우 우수
모양	0.0	2.0	14.0	56.0	28.0
색깔	0.0	12.0	16.0	44.0	28.0
굵기	0.0	0.0	34.0	42.0	24.0
길이	0.0	0.0	36.0	46.0	18.0
껍질(표면) 상태	0.0	4.0	26.0	52.0	18.0
식감	0.0	6.0	12.0	60.0	22.0
찰기	0.0	12.0	14.0	50.0	24.0
향기	0.0	10.0	50.0	26.0	14.0
경도(저장성)	2.0	2.0	26.0	44.0	26.0

- 미현찰 옥수수 선호도 조사 결과도 마찬가지로 대부분의 요인이 우수하다는 답변이 더 많은 것으로 나타나서 선호도가 높은 것으로 조사됨

< 미현찰 옥수수 선호도 >

(단위: %)

구분	매우 미흡	미흡	보통	우수	매우 우수
모양	0.0	4.0	22.0	48.0	26.0
색깔	0.0	6.0	34.0	42.0	18.0
굵기	0.0	2.0	26.0	40.0	32.0
길이	0.0	4.0	22.0	48.0	26.0
껍질(표면) 상태	0.0	0.0	32.0	48.0	20.0
식감	0.0	4.0	12.0	56.0	28.0
찰기	0.0	8.0	14.0	44.0	34.0
향기	2.0	2.0	48.0	32.0	16.0
경도(저장성)	0.0	0.0	24.0	48.0	28.0

연구협력과
옥수수연구소

담당자: 안용진, 한정현, 신동호, 김기성, 함진관
(033)248 - 6041, ayj4783@korea.kr