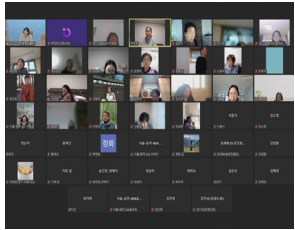




찰옥수수(색찰교113호) 소비자 평가결과에 따른 마케팅 전략

㉠ 배경 및 필요성

- 신제품의 소비자 대상 시장성 평가를 통해 소비자 의견을 반영한 품종육성, 시장정보 수집 및 대응으로 신제품의 안정적 시장진입 유도

㉡ 정보 내용

평가품종	찰옥수수(색찰교 113)		
품종육성	강원특별자치도농업기술원 옥수수연구소		
주요특성	<ul style="list-style-type: none"> - 이삭특성, 식미부족 등의 단점을 개량한 품종 - 찰옥수수에 안토시아닌 색소를 도입한 자색 찰옥수수 		
평가결과	<ul style="list-style-type: none"> - 일반 찰옥수수에 비해 찰기가 적고 알이 작음 - 안토시아닌 색소의 물빠짐이 있어 입, 손 등에 묻어 먹기 불편 - 밥, 샐러드 등에 첨가해서 먹거나 통조림과 같은 레트로트 식품으로 개발하여 단점을 보완하였으면 좋겠음 		
마케팅전략	<ul style="list-style-type: none"> - 안토시아닌 색소를 활용 다양한 산업화, 성분에 대한 적극적인 홍보로 소비자 인식개선 - 색 묻어남의 단점을 방지할 수 있는 가공 기술개발로 소비 확대 		
관련사진			
	(소비자 온라인 평가)	(색찰교 113호)	(품종설명)

㉢ 파급효과

- 신제품 옥수수 마케팅 방향 제시로 시장경쟁력 제고
- 옥수수 소비자평가 결과 환류로 소비시장 적합 품종육성

세부 연구결과

- 소비자패널 평가 결과(온라인, 50명, 2023. 7. 19.)
 - 유색찰 옥수수(색교찰113호)의 외관(색깔, 굵기, 길이, 껍질상태) 및 식미(식감, 찰기, 향기), 저장성(경도)에 대한 소비자패널 선호도
 - 외관평가인 색깔, 길이, 껍질상태는 3.8이상, 굵기는 3.2, 식미평가는 찰기, 향기는 3.8이상, 저장성(경도)은 3.6 이었음

< 유색찰옥수수(색교찰 113호) 외관평가 >

구 분	색깔	굵기	길이	껍질상태
5점척도	3.8	3.2	3.8	4.1

※ 5점척도: 매우미흡 1, 다소미흡 2, 보통 3, 조금우수 4, 매우우수 5

< 유색찰옥수수(색교찰 113호) 식미 및 저장성 평가 >

구 분	식감	찰기	향기	경도
5점척도	4.1	3.8	3.9	3.6

※ 5점척도: 매우미흡 1, 다소미흡 2, 보통 3, 조금우수 4, 매우우수 5

연구협력과

담당자: 김용복, 김기성, 신동호, 김지성, 함진관, 안용진
(033)248-6041, power8946@korea.kr