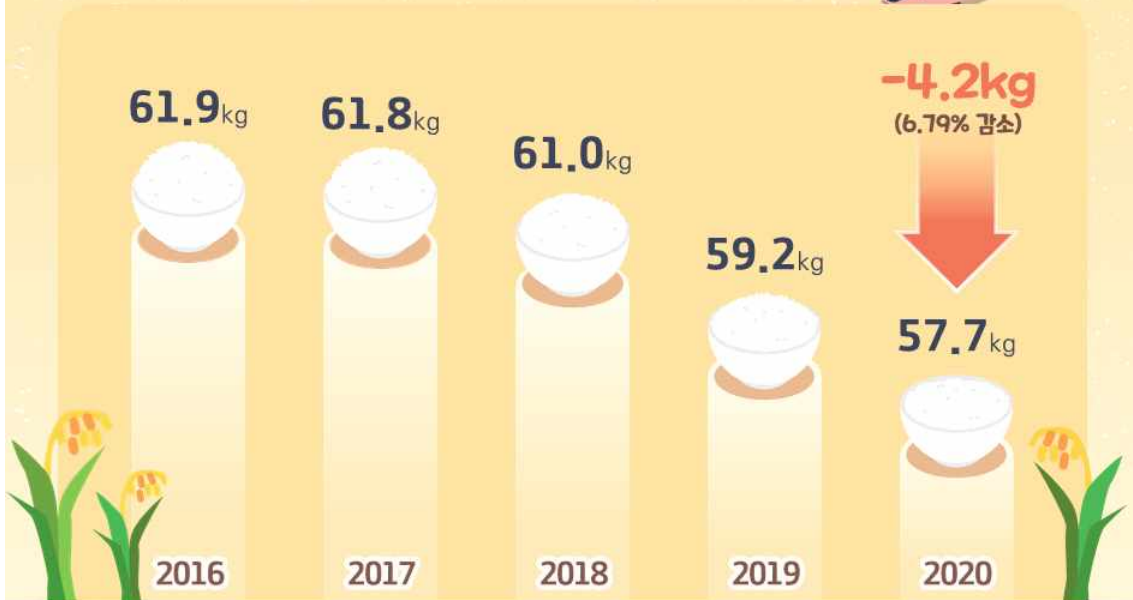


식품통계로 알아보는

즉석밥



“한국인은 밥심” 1인 연간 쌀 소비량



한식분만 아니라 양식, 중식 등 음식 선택의 폭이 넓어지며
1인당 쌀 소비량이 **5년 동안 4.2kg 감소**하였습니다.

출처 : KOSIS(국가통계포털)(2021), 「양곡소비량조사」

쌀 소비량은 감소, 즉석밥의 인기는 상승

연간 가공밥*
시장 규모

*즉석밥/컵밥/냉동밥

364,301

백만 원



2017

466,026

백만 원



2018

493,776

백만 원



2019

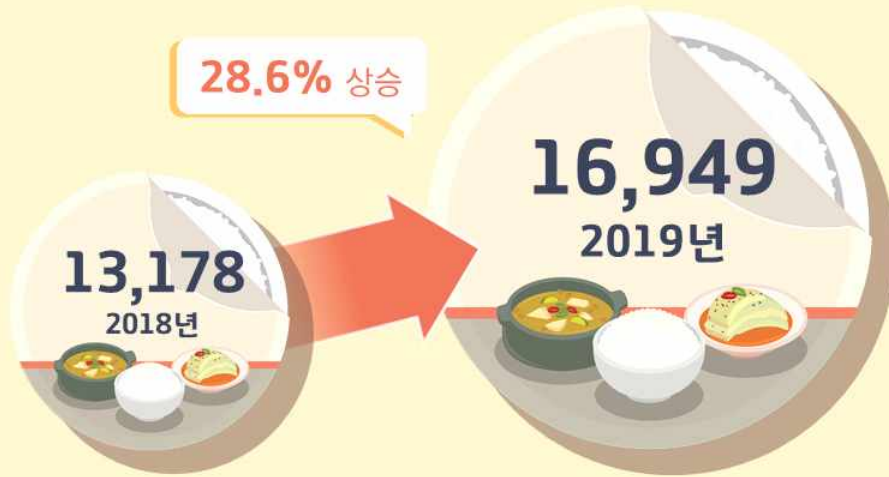


지속적으로 감소하고 있는 쌀 소비량과 달리,
즉석밥 등 가공밥 시장의 규모는 매년 성장하고 있습니다.

출처 : 농수산유통공사(2021), 「2020 가공식품 세분시장 현황 보고서(쌀가공식품)」

즉석밥과 함께 성장하는 즉석조리식품 시장

(매출액 기준, 단위:억 원)



즉석밥 등 즉석조리식품의 매출액은 '18년 1조 3,178억원, '19년 1조 6,949억원으로 전년 대비 약 28.6% 상승하였습니다.

즉석조리식품이란, 단순 가열 등 간단한 조리 과정을 통해 손쉽게 섭취할 수 있는 밥, 국, 수프 등의 식품을 말합니다.



출처 : 통합식품안전정보망

즉석밥, 누가 더 선호할까요?

남성
12.9%



여성
16.3%

19.2%



20대

16.0%



30대

13.3%



40대

9.4%



50대

7.5%

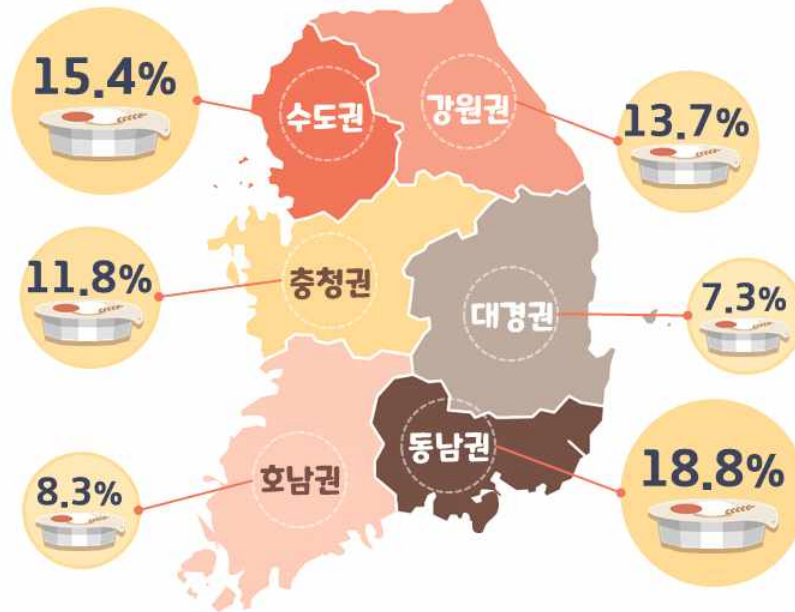


60대 이상

※ 주로 구입하는 간편식(HMR) 통계 응답 항목인 밥류, 면류, 국류 등 총 17개 품목류 중 밥류 기준

즉석밥, 누가 더 선호할까요?

(제주권 미집계, 단위 : %)



남성보다는 여성, 20대, 동남권(부산, 울산, 경남) 거주자가 즉석밥을 비롯한 밥류 제품을 주로 구매하는 것으로 나타났습니다.

출처 : KOSIS(국가통계포털), 농림축산식품부(2020), 「가공식품 소비자 태도조사」, 주로 구입하는 간편식(HMR) 품목

쌀을 이용한 식품의 유통기한은 어떻게 될까요?

식품의 권장 유통기한



* [보관기준] 즉석밥 : 상온(15~25℃), 도시락, 김밥 : 냉장(10℃ 이하), 떡류 : 실온(1~35℃)

쌀을 이용한 다른 식품과 즉석밥을 비교해 보았을 때, 즉석밥의 유통기한이 120~180배나 더 긴 것을 알 수 있습니다.

출처 : 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 별표3

 **즉석밥의 유통기한이
다른 식품보다 더 긴 이유는 무엇일까요?**



“ 바로 무균진공포장 기술 덕분입니다.”

즉석밥은 살균한 밥을 무균 환경에서 무균 포장재에 채워
진공상태로 밀봉하는 무균진공포장 기술을 사용합니다.
따라서 포장을 뜯기 전까지는 무균상태이기 때문에
오랫동안 품질을 유지할 수 있습니다.

출처 : 식품과학사전 '무균포장'

즉석밥 구입 및 섭취 시 꼭 확인해야 할 3가지 주의사항

1

유통기한 : 20XX.XX.XX까지
보관방법 : 상온에서 보관



즉석밥을 구입할 때 유통기한과 보관방법을 함께 확인하세요!

2



즉석밥은 냉장보관 시 밥이 딱딱해질 수 있으니 꼭 상온에서 보관하세요!

3



유통기한이 남았더라도 부풀어 오르는 등 변질이 의심스럽다면 폐기하세요.





**이제 우리 밥상에서 자주 볼 수 있는 ‘즉석밥’
유통기한 꼼꼼하게 확인하여 안전하게 섭취하세요!**



더 많은 식품통계 이야기는 식품안전정보포털 **Food** 식품안전나라 에서 확인할 수 있습니다.