

# < 붙임 1 >

## 즉석떡볶이 종합평가표

구분	제품			내용량 (1인분)	영양성분(1인분)						매운맛 캡사이신류 <sup>3)</sup>	물성 <sup>1)</sup>		안전성 <sup>2)</sup> 대장균 이물 보존료	떡		제품정보 구입가격 (원)/1인분
	제품명	사진	판매원		열량 (kcal)	탄수 화물 (g)	단백질 (g)	지방 (g)	당류 (g)	나트륨 (mg)		단단한 정도	탄력성		크기 <sup>4)</sup>	원재료	
국물떡볶이	국물떡볶이		(주)풀무원	212	429	97	8	1	16	1,181	☑☑	☑☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	2,010
	대림생 국물떡볶이		(주)사조대림	187	429	97	8	1	12	1,126	☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	1,740
	동원 떡볶이의 신 국물떡볶이		(주)동원F&B	211	506	118	8	0.2	28	1,332	☑☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (국산)	2,240
	떡볶이떡, 국물떡볶이소스 건파(청정원 서울 잠원동식 국물떡볶이)		대상(주)	210	447	94	11	3	17	1,410	☑☑	☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	2,184
	미정당 국물떡볶이		(주)미정	201	426	95	7	2	13	1,402	☑	☑	☑	○	중	쌀 (외국산)	1,791
	오뚜기 맛있는 국물떡볶이		(주)오뚜기	212	473	107	9	1	14	1,162	☑☑	☑☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	2,140
	추억의 국물떡볶이S		(주)송학식품	187	426	94	8	2	10	898	☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	1,400
국물떡볶이 평균					448	100	8	1	16	1,216							1,929

※ 제품 구분별 제품명 가나다순/ 본 시험결과와 해당제품에 한함.

1) 떡의 물성을 제품간 상대평가하여 '☑:낮음, ☑☑:중간, ☑☑☑:높음'의 3개 그룹으로 분류, 2) 안전성 : ○(기준 적합, 불검출), X(기준 부적합, 검출)

3) 캡사이신류(캡사이신+디하이드로캡사이신)시험결과를 상대평가, '☑: 상대적으로 매운맛 정도가 약함, ☑☑:중간, ☑☑☑: 강함'의 3개 그룹으로 분류

4) 제품간 떡크기를 상대비교하여 소, 중, 대 3단계로 분류

구분	제품			내용량 (1인분)	영양성분(1인분)						매운맛	물성 <sup>1)</sup>		안전성 <sup>2)</sup>	떡		제품정보	
	제품명	사진	판매원		열량 (kcal)	탄수 화물 (g)	단백 질 (g)	지방 (g)	당류 (g)	나트륨 (mg)	캡사이신류 <sup>3)</sup>	단단한 정도	탄력성	대장균 이물 보존료	크기 <sup>4)</sup>	원재료	구입가격 (원)/1인분	
일반떡볶이	동원 떡볶이의 신 매운 떡볶이		(주)동원F&B	200	485	111	8	1	23	1,264	☑☑☑	☑☑☑	☑☑	○	중	쌀 (국산)	2,240	
	떡볶이		(주)이마트	201	461	104	9	1	14	1,264	☑☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	1,490	
	떡볶이떡, 왕떡볶이소스, 건파(청정원 부산 남포동식 왕떡볶이)		대상(주)	210	471	102	9	3	12	1,011	☑☑	☑	☑☑☑	○	대	쌀 (외국산)	2,184	
	미정당 순쌀 떡볶이		(주)미정	201	446	98	9	2	13	1,325	☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	1,791	
	순쌀 떡볶이		(주)풀무원	240	547	119	11	3	19	1,372	☑☑	☑☑	☑☑☑	○	중	쌀 (외국산)	2,010	
	오뚜기 맛있는 쌀떡볶이		(주)오뚜기	212	497	113	9	1	18	1,209	☑☑	☑☑	☑☑	○	중	쌀 (외국산)	2,140	
	학교앞 추억의 밀떡볶이		(주)송학식품	187	376	83	10	0.4	13	942	☑☑	☑☑	☑☑	○	중	밀 (외국산)	1,400	
	일반떡볶이 평균				469	104	9	2	16	1,198								1,894
	시험대상 제품 전체 평균				459	102	9	2	16	1,207								1,911

1) 떡의 물성을 제품간 상대평가하여 '☑:낮음, ☑☑:중간, ☑☑☑: 높음'의 3개 그룹으로 분류, 2) 안전성: ○(기준 적합, 불검출), X(기준 부적합, 검출)

3) 캡사이신류(캡사이신+디하이드로캡사이신)시험결과를 상대평가, '☑: 상대적으로 매운맛 정도가 약함, ☑☑:중간, ☑☑☑: 강함'의 3개 그룹으로 분류

4) 제품간 떡크기를 상대비교하여 소, 중, 대 3단계로 분류