

목 차

1. 전통 방법으로 제조한 소주 술덧의 품질 특성	이혜영·이택수 이동선·노봉수	1
2. 燒酎의 變遷과 酒質	池 逸 仙	9
3. 우리나라에서의 소주 文化의 흐름 - 소주의 歷史 -	張 智 鉉	19
4. 진달래술 원료의 정유성분	洪 泰 熹	31
5. 좁쌀약주의 청징화	김효선·양영택·정용현 고정삼·강영주	53
6. 좁쌀약주 釀造를 위한 균주의 선발	梁榮澤·康順善·高正三	59
7. 藥酒의 製造方法에 따른 香氣成分에 關한 研究	鄭 舜 澤	65
8. 韓國 古來 藥酒 製造時 半熟米의 使用 效果에 關하여	蘇 明 煥	119
9. 솔잎(Pinus densiflora S.Z.)의 조성분이 傳統 藥酒醱酵에 미치는 影響	趙 民 子	153
10. 원료처리를 달리하여 담금한 탁주 술덧의 품질특성	이 선 민	181
11. 밀가루 누룩으로 담금한 탁주 술덧의 품질특성	박 창 숙	243
12. 民俗酒瓶 開發에 關한 研究	崔 劑 容	307
13. 삼해주(三亥酒)의 술덧과 제성주 저장중의 변화	羅 景 元	365