

1. 전통 담금 방법에 의한 소주 제조와 품질특성	인 혜 영	1
2. 민속증류주의 제조과정에서 발효미생물분포와 품질특성에 관한 연구	홍 연	69
3. 무증자 발효에 의한 증류식 소주의 제조 및 품질 특성 분석	정 종 태	187
4. 다공성 중합체 농축 및 GC-MS에 의한 전통민속 소주중 향기 성분 분석에 관한 연구	박 혜 성	252
5. MONASCUS MAJOR로 제조한 홍주의 품질특성	김 희 수	333
6. 艾葉 (Artemisia Asiatica Nakai)의 添加物이 전통약주 발효에 미치는 영향	金 龍 國	376
7. 안동소주의 傳來過程에 관한 文獻的 考察	裴 京 華	408
8. 珍島紅酒色素에 關한 研究	朴 根 亨	475