목 차

1. 전통 민속주들에 함유된 ASAEEONE, COUMARIN, THYHONE의 성분분석 1
조 정 옥

2. 전통민속주의 변천과정과 이용실태에 관한 연구
- 서울지역을 중심으로 - 74
김 양 회

3. 막걸리의 당금, 발효중 유기산조성의 경시적 변화
- Studies on the Changes of Organic Acids during Maggerley Fermentation - 121
장 준 용

4. 酵母에 따른 藥酒의 風味에 關하여 156
申 貴 禮

5. 藥酒의 製造方法에 따른 香氣成分에 關한 硏究 205
鄭 址 炘

6. 생전분 분해성 Rhizopus sp. cy-7 Koji를 이용한 전통 약주 제조 265
成 贊 容

7. 전통누룩으로 빚은 약주의 품질 307
李 美 炅

8. 抱川 막걸리에 대한 地理的 硏究 371
車 玄 鎬

9. 전통약주제조에서 Aspergillius Niger Fo5 균체분말첨가로 고농도 알콜 생산 419
김 상 범