

목 차

1. 술의 비교민속학적 연구	노성환	1
2. 옛문헌에 의한 한국술의 종류와 제조기술	李哲鎬	33
3. 한국의 민속주에 관한 고찰(Ⅰ)	윤숙자	53
4. 한국의 민속주에 관한 고찰(Ⅱ)	윤숙자	61
5. 전통누룩과 민속주의 양조특성	김태영	75
6. 전통 민속주의 생리기능성 탐색	김재호	85
7. 傳統民俗酒의 特徵과 製造現況	鄭鎬權	91
8. 傳統 民俗酒의 開發現況과 展望	배중호	99
9. 전통누룩으로 빚은 발효주의 품질평가	이미경	109
10. 손바닥 선인장 열매를 이용한 전통주 개발 Ⅰ	배인영	121
11. 손바닥 선인장 열매를 이용한 전통주 개발 Ⅱ	배인영	129
12. 원료 쌀과 누룩의 처리 및 첨가방법이 다른 전통주의 발효특성 비교	김인호	137
13. 한국 재래식 누룩 중의 곰팡이의 분리 및 동정	조갑연	147
14. 전통누룩 곰팡이의 생화학적 및 양조학적 특성	이병노	155
15. 전통 누룩 곰팡이의 연구동향	김현수	163
16. 한국전통누룩에서 분리한 유용곰팡이의 특성	김현수	169
17. 한국전통누룩에 존재하는 사상균의 분리 동정 및 Amylolytic 효소 활성	박정웅	177
18. 한국 전통누룩에서 분리한 유용곰팡이의 효소학적 특성 및 동정	김현수	187
19. 누룩 미생물의 문헌적 고찰	유대식	197
20. 한국 전통 누룩 미생물의 문헌적 고찰	유대식	207

21. 한국전통 식품의 원료인 메주와 누룩에서 분리된 황곡균에 대한 연구	이상선	219
22. 한국전통 식품의 원료인 메주와 누룩에서 분리된 접합균에 대한 연구	유기원	231
23. 전통 방법으로 제조한 소주 술덧의 품질 특성	인혜영	235
24. 소곡주의 양조과정중 술덧성분과 미생물의 변화	소명환	243
25. 小麴酒와 市販藥酒의 成分에 關한 研究	張基重	251
26. 발효 인삼주에 관한 연구	안용근	259
27. 傳統 藥酒의 香氣成分 比較	鄭址圻	269
28. 韓國 藥酒 獨酒의 特性과 新技術	李啓瑚	277
29. 한국 전통 약주의 제조시 반숙미의 사용효과	소명환	289
30. 밀가루 누룩으로 담금한 탁주 술덧의 품질 특성	박창숙	299
31. 곰팡이 균종을 달리한 밀가루 누룩의 탁주양조 적성	소명환	307
32. 누룩 종류를 달리하여 담금한 탁주 술덧의 휘발성 향기성분	한은혜	315
33. 원료를 달리하여 담금한 탁주 술덧의 향기성분	이주선	323
34. 누룩 종류를 달리하여 담금한 탁주 발효과정중 술덧의 품질특성	한은혜	331
35. 수국 첨가량이 과하주의 발효 특성에 미치는 영향	김인호	339
36. 인삼전분의 알코올 발효적성 및 발효인삼주의 특성	노승구	349
37. 山霞酒를 통해서 본 傳統藥酒에 관하여	李盛雨	359
38. 三山草酒 발효과정의 성분 및 특성 변화	김민자	373
39. 누룩에서 분리한 우수균주에 의한 좁쌀주의 양조특성	유철훈	379
40. 제주토속 좁쌀약주의 약조특성	고정삼	387
41. 韓國 傳統燒酒(珍島紅酒) 製造에 關한 研究 -제1보-	김용순	395
42. 韓國 傳統燒酒(珍島紅酒) 製造에 關한 研究 -제2보-	김용순	401