

목 차

1. 煎湯時 活用되는 酒의 意味에 관한 연구	徐富	1
2. 우리나라 傳統 藥燒酒 開發에 관한 研究	閔龍圭	13
3. 볶은쌀과 탈지대두를 첨가하여 담금한 탁주의 품질특성	이선민	23
4. 탁주의 주질개선을 위한 원형체질의 융합	이병호	33
5. 탁주의 종류 및 이스트와 백년초의 첨가량에 따른 증편의 품질특성	李昭始	43
6. 효모에 따른 약주의 품질특성 -분리균주의 동정 및 휘발성 향기성분-	신귀래	119
7. 효모에 따른 약주의 품질특성 -발효과정중 약주의 품질특성-	신귀래	127
8. 직렬배열 다중전극 고전압 펄스 전기장 처리장치를 이용한 약주의 살균	목철균	131
9. 울방개를 이용한 전통약주의 품질특성에 관한 연구	李仁淑	139
10. 三千浦地方의 누룩곰팡이屬에 관하여	李永祿	191
11. 고소리술 製造用 傳統누룩 製造 方法에 관한 研究	高益萬	205
12. 구기자 발효주의 제조	한영숙	239
13. 飲食方文 속의 술방문에 관한 分析的 考察	權舜亨	253
14. 安東地域의 傳統술의 文獻的 考察	尹淑璟	265
15. 김천과하주의 주질과 관련된 누룩의 특성	金敬熙	303
16. 솔잎과 솔잎을 첨가해 빚은 송화주의 휘발성 향기성분	조정옥	313
17. 傳統 梨花酒의 釀造와 그 品質에 관한 研究	金貞玉	331
18. 土俗酒 (진양주) 改善에 관한 研究	金龍斗	391
19. 傳統民俗酒産業 육성을 위한 제도개선 방안	이동필	397