

목 차

1. 韓國김치문화의 歷史的考察	李孝技	1
2. 김치문화의 기원과 변화 연구	周永河	7
3. 김치의 역사와 숙성에 대하여	이영옥	37
4. 김치, 김장의 유래와 조리과학	신민자	49
5. 김치 變遷에 관한 考察	朴美子	57
6. 김치의 식품학적 고찰	조재선	77
7. 김치에 관한 문헌적 고찰	이철호	93
8. 우리나라 김치와 日本風 김치의 比較	曹戡鎬	103
9. 한국의 김치문화	이효지	109
10. 김치의 역사와 식품영양학적 가치	김혜영	125
11. 김치의 調理科學的 研究	李惠秀	143
12. 김치의 맛成分에 관한 研究	曹 英	157
13. 민들레김치의 제조와 품질평가	김광수	169
14. 녹차 및 갖의 첨가가 김치의 품질과 관능적 특성에 미치는 영향	朴惠珍	225
15. 김치의 양념조성 변화에 의한 보존성 증진효과	김혜자	301
16. 김치담금을 위한 배추 절임시 수분, 당, 미생물 및 질산염, 아질산염의 함량 변화	최선미	311
17. 김치 제조시 마늘등 향신료가 김치 저장성에 미치는 영향	전두례	317
18. 김치에서 분리된 젖산균에 관한 연구	玄仁煥	333
19. 김치 양념의 양념의 貯藏性에 關한 研究	閔炳德	345
20. 김치의 보존성 증진에 관한 고찰	김순동	383
21. 김치의 영양과 저장에 관한 연구고찰	이상선	395