

목 차

1. 한국의 醬類에 대한 考察	朴春蘭	1
2. 전통 醬類의 변천 발달과정에 관한 연구	尹德仁	23
3. 우리나라 전통장류의 고문헌적 고찰	김관수	53
4. 醬類의 文獻的 考察	朴文玉	67
5. 在來式 메주의 品質 改善에 關한 研究	朴洪周	79
6. 韓國在來式 메주의 酸素活性에 관한 研究	李妙淑	89
7. 한국전통 식품의 원료인 메주와 누룩에서 분리된 접합균에 대한 연구	유기원	99
8. 한국전통 식품의 원료인 메주와 누룩에서 분리된 황곡균에 대한 연구	이상선	113
9. 전국적으로 수집한 전통식 메주의 특성 조사	유진영	125
10. 메주와 장류 제조	조원대	135
11. 간장, 된장, 고추장의 재래식, 개량식 제법과 영양성분에 관한 비교 분석	유지연	157
12. 된장 고추장의 原料代替에 關한 研究	方孝弼	183
13. 재래식 간장의 맛 성분	이희섭	199
14. 韓國 在來式 간장의 맛 成分에 관한 研究	許点惠	217
15. 메주종류에 따른 한국 전통 간장의 주요 향기물질 분석	손경희	223
16. 청주박을 이용한 저식염 된장의 제조	김동한	231
17. 재래식 메주 및 된장의 향기성분	김경업	245
18. 한국 재래식 된장 맛의 특징	양성호	255
19. 한국 재래식 된장의 맛성분 조성의 최적화	양성호	261
20. 된장의 안전성과 암예방 효과	박건영	267
21. 된장의 항돌연변이 및 항발암효과	박건영	279
22. 韓國在來式 된장의 香氣生成菌 및 그 變異株로 製造한 된장의 成分變化	玄仁煥	289
23. 전통발효식품의 기능성	박건영	307
24. 순창 전통 고추장 성분 및 특성비교연구	김용구	325
25. 일부 호남지역의 전통 고추장 제조방법조사 및 성분 분석연구	윤정완	337
26. 고추품종을 달리한 전통식 고추장의 숙성중 미생물, 효소활성 및 맛성분의 변화	신동화	353
27. 地方 特産食品의 研究	朴順浩	361
28. 순창전통 고추장 현황, 품질개선 방향	정도연	379
29. 콩을 이용한 전통음식 문화에 관한 연구	김용식	389
30. 고추의 상징화 과정에 대한 일고	주영하	403