

목 차

1. 한국 전통 메주 유래의 <i>Aspergillus wentii</i> 가 생성하는 Protease의 정제 및 특성	임성일	1
2. 메주의 압출성형에서 성형온도에 따른 메주의 발효특성	김동호	9
3. 재래식 메주의 미생물군, 효소역가 및 유용 균주의 분리	최성현	15
4. 전통 시금장 메주의 휘발성 향기성분	최용규	25
5. 보리등겨로 제조한 메주의 발효기간에 따른 각종 성분 변화	권오준	33
6. 감마선 조사된 개량메주의 보존 중 품질특성	김동호	41
7. 메주의 담금비율이 간장의 품질에 미치는 영향	최광수	47
8. 양산지역 주민의 장류 문화 I. 장의 담금 실태	이경임	55
9. 양산지역 주민의 장류 문화 II. 전통장의 소비현황 및 담금실태	문란주	63
10. 콩알메주를 이용한 한식간장 제조의 모델 설정	金東鎬	73
11. 전통된장으로부터 분리한 균종으로 제조된 된장의 품질특성	유승구	117
12. 살균 된장의 저장과정 중 품질변화	김종생	123
13. 제국원료와 양이 된장품질에 미치는 영향	박성오	131
14. 저장온도에 따른 된장의 품질특성 변화	박문옥	149
15. 천일염으로 제조한 된장의 발효특성	김설희	167
16. 순창 재래식 된장의 암세포 성장억제 효과	최신양	173
17. 된장추출물의 항균활성	이상덕	179
18. 버섯첨가된장의 맛성분 조성	이경임	189
19. 홍국첨가가 된장의 이화학적 특성에 미치는 영향	김은영	199
20. 포장된 전통 된장 및 고추장의 저장 중 CO ₂ 발생과 특성변화	김기태	207
21. 원료된장을 달리하여 제조한 저장쌈장의 품질특성	김혜림	215
22. 메주균을 달리한 재래식 간장의 양조에 관한연구	이택수	225
23. 효모첨가에 의한 재래식 간장의 향기개선에 관한 연구	박성오	251
24. 전통 고추장의 발효특성과 발효중 갈변 요인에 대한 분석	金汶俁	267
25. 우수 균주접종과 감마선조사에 따른 전통고추장의 품질비교	김문숙	317
26. 저염고추장 제조시 에탄올 및 젖산 첨가 효과	文延玉	327
27. 고구마를 이용한 고추장의 원료 대체에 관한 연구	김영옥	351
28. 메주와 고오지를 혼용하여 담금한 고추장숙성중의 품질특성	최진영	363
29. 메주와 고오지를 혼용하여 담금한 고추장숙성중의 휘발성 향기성분의 특성	최진영	371
30. 천연첨가물을 이용한 전통고추장의 유통중 팽창억제 및 품질개선	정도연	379
31. 숙성온도가 전통 고추장의 레올로지 특성에 미치는 영향	유병승	385
32. 된장 고추장의 原料代替에 關한 研究	方孝弼	391