

# 1978年度 秋季 第5次 臨時總會 및 第12次 學術發表會

日 時 : 1978年 10月 21~22日

場 所 : 光州瑞元專門學校

## 1978年度 臨時總會

理 事 會 (09 : 30~10 : 30)

臨時總會 (10 : 30~11 : 00)

開 會 辭.....司 會 梁 漢 喆  
 國 民 儀 禮.....  
 會 長 人 事.....會 長 姜 孝 源  
 祝 辭.....學 校 長 鄭 鏞  
 經 過 報 告.....總 務 幹 事 梁 漢 喆  
 討 議 事 項  
 案 內  
 閉 會

特別講演 및 學術研究 發表會 (11 : 00~18 : 00)

開 會 辭  
 特別講演  
 學術發表  
 간 친 회  
 閉 會

特別 講演 (抄錄省略)

### 1. Bacteria가 생산하는 Cytosine deaminase에 관한 연구

俞 大 植 教 수  
 (계명대학교 이공대학)

### 2. 알칼리성 細菌의 酵素生産에 關한 研究

堀 越 弘 毅 教 수  
 (日本理化學研究所)

### 3. 북미 학술회의의 참석보고

김 성 기 박사  
 (농촌진흥청 맥류가공연구소)

## 學 術 研 究 發 表

### 1. 쌀막걸리에 관한 연구

(제 1 보) 분리균(M-80)의 당화용 종균으로서의 이용성에 관하여

조 웅 학\* · 성 낙 계  
 (경상대학 식품가공학과)

자연계에서 분리한 곰팡이 (*Aspergillus* sp.) 중 전분을 잘 자화하여 특히 citric acid 생성능이 강한 6균 주중 한 균주를 선정하여 현재 쌀막걸리 제국용 종균으로 사용되고 있는 백국 (*Aspergillus kawachii*) 과 여러가지 효소의 역가와 alcohol, total acid, volatile acid, citric acid, reducing sugar, fusel oil, methanol 등을 경시적으로 측정하고 아미노산자동분 석기 (JLC-6 AH, N. 310)에 의하여 유리아미노산 양을 비교분석하여 쌀막걸리 제국용 종균으로서의 이용가능성을 조사하여 그 결과를 보고하는 바이다.

### 2. 乳酸菌 醱酵에서 抗生物質 不活化에 관한 연구

강국희 · 이수원\* · 김영진 · 김영창  
 (韓國야쿠르트(株), 연구실)

醱酵乳 원료유중에 抗生物質이 함유되어 있을 경우 이것이 醱酵乳 제조에 미치는 영향을 검토하였다.

醱酵乳의 原料乳 殺菌과정, 배양기간, 保存期間 중에 있어서 抗生物質의 변화를 검토하기 위하여 *Bacillus stearothermophilus* var. *calidolactis* C 953 을 사용한 cylinder plate 법으로 penicillin 의 力價를 측정하였다.

저온 장시간 살균(60°C, 30 분) 조건에서는 조금도 불활성화되지 않았으나, 온도를 높이고, 시간을 길게함에 따라 점점 不活化率이 높아져 고압멸균조건(121°C, 15 분)에서는 약 90% 이상이 不活化되었다. 또 現在 우리나라에서 醱酵乳 제조에 使