

지 과실·채소의 향기에 대한 연구결과를 정리 종합하여 설명하였다.

생체의 과실이나 채소는 향기와 신선미 같은 기호성 때문에 우리가 즐겨 찾는 식품이다. 이들 식품의 정확한 향기성분 물질의 파악이나 또는 이들을 저장 또는 가공할 때의 향기성분 변화 등의 구명은 올바른 과실·채소의 이용에 무엇보다 필요한 것으로 판단된다.

현재보다 더 이상적이고 효과적인 분석방법이 개발되어 이들 향기성분의 본체 파악이 속속 이루어지도록 더욱 많은 연구가 요청된다. 이 원고가 이 분야에 관심있는 분들에게 다소의 도움이 되었으면 한다.

참고 문헌

1. 이성갑, 1972. Flavor Precursors in foods, M.

sc thesis in food technology of the university of Mysore

2. Emilly L. Wick, 1965. Food Tech 19, 145.

3. T.A. Rohar 1970 Food Tech 24, 1217.

4. S. Akabori 1931. J. Chem. Soc. Japan 52, 606.

5. E.H. Hamann 1971. Encyclopedia of chemical technology 9, Fritzsche brother, Inc. New York N.Y.

6. Carson, J.F. and F.F. Wang 1961. J. Org. Chem. 26, 4997.

7. Spare, C.G. and A.I. Virtanen 1961. Acta. Chem. Scand 15, 1280.

8. 緒方邦安, 1968. 園藝食品の加工と利用, 養賢堂.

9. 片山儋, 식량 10(1967), 22(1982).

10. 이성갑, 1984. 기술사 17(3) 66.

보건사회부 고시 제87-11호

식품 등의 규격 및 기준중 개정

식품위생법 제7조 제1항의 규정에 의한 식품 등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1987. 3. 16

보건사회부장관

식품 등의 규격 및 기준

식품 등의 규격 및 기준 제3. 식품일반에 대한 규격 및 기준중 7. 유·유제품, 식육 및 식육제품의 성분 및 보존 등에 관한 일반규격 및 기준의 나. 유당분해우유 다음에 조제우유, 버터유분말을 추가하며, 제4. 식품별규격 및 기준중 130. 조제우유 다음에 버터유분말을 다음과 같이 신설한다.

131. 버터유분말

버터유분말이라 함은 버터제조시에 지방을 제거하고 남은 버터유를 건조분말처리한 것을 말한다.

가. 규격

(1) 색상: 고유의 색깔과 향미를 가지고 이 미·이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%): 5.0이하

(3) 유고형분(%): 95.0이상

(4) 세균수: 1g당 40,000이하

(5) 대장균군: 음성이어야 한다,

나. 시험방법

80. 전지분유에 따라 시험한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.