

관련행사 및 학회지상중계

포스터 발표

한국산업미생물학회 1995년도 국제심포지움 및 추계학술발표회

일시 : 1995. 10. 28

장소 : 명지대학교 용인캠퍼스

- Ascorbic Acid 및 Iso-Ascorbic Acid 전구체인 2,5-Diketo-Gluconic Acid와 2-Deto-D-Gluconic Acid의 고농도 생산을 위한 연구

양동수, 박성호, 이제완, 김석수¹, 반재구¹
(동아바이오테크(주) 연구소, ¹KIST 생명공학연구소 생물공정연구그룹)

- 고온성 알콜 발효효모의 생리적 특성

예상수, 임시규, 손호용, 서정훈, 박완
(경북대학교 자연대 미생물학과)

- 영지(*Canoderma lucidum*) 균사체의 액체 배양에 의한 세포의 수용성 다당류의 정제 및 특성

이신영, 강태수, 류인덕¹, 이명열
(강원대학교 발효공학과, ¹충주산업대학교 식품공학과, 연세대학교 생물산업소재 연구센터)

특별강연

- Regulation and synthesis of Glucose Oxidase from *Aspegillus niger*

정준기, H.G. Gassen
(생명공학연구소 생물시험공장)

- Mycotoxin analysis in Food Hygiene and Animal Health

Kumagai S.
(National Institute of Health)

- 생체조절성 당올리고머 생산용 내열성 β -1, 3-Glucanase의 정제

김중호, 신동훈, 홍범식, 조홍연
(고려대학교 식품생명공학과, 연세대학교 생물산업소재연구센터)

- Melanin 합성 저해능을 지니는 Tyrosinase 저해제 생산을 위한 표고버섯 발효

한대석, 정승원, 김석중
(한국식품개발연구원)

- Characteristics of Traditional Mejus of Nation-wide Collection

Hyeon-Gyu Kim, Wang-June Kim, Jin-Young Yoo
(Koes Food Research Intitute Seongnam
Bungang P. O. Box)

- Nisin improves Ethanol Production During *Takju* Fermentation

Lee Sung, Jin-Young Yoo
(Food Biotechnology Division, Korea Food Research
Institute Seongnam Bundang P. O. Box 2,
Kyonggido, Korea)

- Physico-chemical and Microbiological Changes of Traditional Mejus during Fermentation

Hyeon-Gyu Kim, Jin-Young Yoo
(Food Biotechnology Division, Korea Food
Research Inhstitute)

- Chemiluminescence법에 의한 개량매주 단백질의 담즙산 결합능에 관한 연구(II)

김영미, 이영일, 김종대, 이해익*, 이상영
(강원대학교 식품공학과, *생물응용공학과)

- Inhibitory Effect of Extracts from Soybean and Fermented Soybean Products on the Chemically Induced Mutagenesis

Ki-Do Yoon, Dong-Jin Kwon, Suk-San Hong
and Kun-Sub Chung
(Korea Food Research Institute)

- Identification and Partial Characterization of a Bacteriocin Produced by *Bacillus thuringiensis* serovar, canadensis

백현동¹, 배성숙, 박승환², 반재구
(KIST 생명공학연구소 생물공정연구그룹, ²응용미생물연구
그룹, ¹경남대학교 공과대학 식품공학과)

- *Trichoderma harzianum*이 생산하는 melanin 생성 저해물질 MR304-1

이충환, 정명철, 이호재, 이계호¹, 고영희
(한국과학기술연구원 생명공학연구소,
¹서울대학교 식품공학과)

- 김과실로부터 알코올 효모의 분리 및 동정

이창호, 우철추, 박희동
(경북대학교 식품공학과)

- 누룩의 젖산균 균총

이명기, 안병학, 정건섭, 박완수
(한국식품개발연구원)

한국식품과학회

1995년도 정기총회 및 제55차 학술발표회

일시 : 1995. 11. 4

장소 : 서울여자 대학교

초청 강연

- 電子技術導入에 의한 食品 生物産業의 未來-複合
화에 의한 新食品産業體系의 創出

T. Kobayashi
(日本 食品總合研究所)

- 미수계 효소반응에서의 반응효율을 높이기 위한
전략

이준식
(한국화학기술원 미생물학과)

- 식품과학에서 탄수화물 효소공학의 응용

박관화
(서울대학교 식품공학과)

- Development of New Biological Functions
of Food

Yoshiko Sugita-Konishi
(Dept. of Biomedical Food Research, National Institute of
Health, Japan)

특별 강연

- 유지대체물질로서 Gluciol Fatty Acide Poly-
esters(GPE)에 관한 연구

정하열
(제일제당(주) 건강식품연구소)

- *Streptomyces albus* KSM-35가 생산하는 아밀
라제 유전자의 염기 서열 결정과 *Bacillus su-
btilis*에서의 발현

이재우
(고려대학교 식품공학과)

- 복합기질계 Maillard 반응에 있어서 항산화성 및
항돌연변이원성에 대한 Melanoidin의 최적화

이기동
(한국식품개발연구원)

- Effects of Cookie Ingredients and Solvent
Chemical Structures on Cookie/Air Parti-
tioning of Packaging Printing Solvents

Duek-Jun An
(Cheil Foods and Chemicals Inc.)

- Cheese Whey Protein 由來의 生理活性物質의
分離·精製와 활성에 관한 연구

윤승섭
(일본대학교)

- Antimicrobial Properties of Glycerol
Monolaurate either alone or Combined
with Selected Organic Acids against *Liste-
ria Monocytogenes*

오덕환(강원대학교 식품공학과)

- 熟成에 동반하는 食肉의 軟化와 筋漿 Ca^{2+} 濃度와의 關連에 關한 研究

지중룡 (한국식품개발연구원)

- Cycloheximide as a Fungicide for Bacterial Enumeration in Agar Media of Animal Feeds and Other Dried Foods

하상도 (서울대학교 천연물과학연구소)

- Effect of Short-term Dietary Change from High Fat to High Carbohydrate Diets (or vice versa) on β -adrenergic Receptor Binding and Fuel Utilization during Exercise in Untrained Rats

장혜옥 (서울여자대학교)

패 널 토 론

- 쌀밥 부패미생물에 대한 녹차추출물의 항균활성

신용서 박사 (원광대학교 농화학과)

- Grapefruit 종자추출물의 항균작용과 안전성에 관한 연구

조성환 교수 (경상대학교 식품공학과)

- Isolation of Antimicrobial Active Substance from Bark of *Aralia elata*

박근형 교수 (전남대학교 식품공학과)

- 김치발효미생물에 대한 대나무잎 추출물의 항균력

정대균 교수 (울산대학교 미생물학과)



한국축산식품학회
1995년도 추계심포지움 및 학술발표회

축산식품과 콜레스테롤

일시 : 1995. 11. 10(금)
장소 : 양재동 서울교육문화회관
가야금 A홀

특별강연

- 축산식품과 콜레스테롤에 관한 고찰

학석현 (건국대학교 축산가공학과)

- 식품영양과 콜레스테롤

한영근 (축협중앙회 사료 연구소)

- 유산균과 콜레스테롤

지근역 (한림대학교 식품영양학과)

- 초임계유체에 의한 축산식품 중의 콜레스테롤 제거

임상빈 (제주대학교 식품공학과)

- 관상동맥경화와 콜레스테롤

이영준 (연세대학교 의과대학)

일반강연

● 고정화 chymosin에 의한 CMP의 생산 및 특성

김의수, 장해동
(한남대학교 식품영양학과)

● DEAE-Cellulose Chromatography에 의한 κ -Casein의 분별 및 전기영동적 고찰

강신호, 김영교
(고려대학교 응용동물과학회)

● Utilization of Cheese Whey for Alcohol Fermentation Medium

Sang-Pil Kim, Hee-Kyung Park, Do-Hwan Kim and Tae-Ryeon Heo
(Department of Biotechnology, Inha University)

● 살균방법에 따른 시유의 미생물 고찰

안정좌, 김은아, 곽해수
(세종대학교 식품공학과, 서울우유(협) 기술연구소)

● *Lactobacillus bulgaricus*와 *Streptococcus thermophilus*를 사용한 치즈의 개발

인영민, 함준상, 정석근, 김용곤, 김현욱
(축산기술연구소 축산물이용과, 서울대학교 동물자원학과)

● *Pseudomonas* spp가 우유단백질에 미치는 영향

남은숙, 정충일, 강국희
(건국대학교 동물자원연구센터, 성균관대학교 낙농공학과)

● 발효유에서 분리한 유산균의 유전자 지문분석에 관한 비교 연구

최석호, 이승배
(상지대학교 생명자원과학대학 낙농자원식품학과)

● Isolation and Characterization of the *Lactobacillus plantarum* Bacteriophage SC 921 from Kimchi

Shin, Young-Jae, Hak-Jong Choi, Doo-Hwan Oh, Song Her, Sung-Sik Yoon
(Dept. of Biological Resources and Technology, Yonsei Univ., Dept. of Food and Biotechnology, Yonsei Univ.)

● 초유 casein 단백질의 조성과 특성

한경식, 김영교
(고려대학교 응용동물과학과)

● Protein Hydrolysate Formula의 특성과 Milk Allergic Symptom에 대한 효과

하윤희, 김용기, 박동진, 장성식, 전석락, 홍창호, 이수영
(매일유업(주) 중앙연구소, 아주대학교 의과대학 소아과)

● 항고혈압식이 쥐에 있어서 고혈압과 혈장지질에 미치는 영향

이복희, 한찬규
(한국식품개발연구원)

● Determination of Antigenic Determinant (Epitope) of Lactoferrin-B Recognized by Monoclonal Antibody

남영수, 김종우, 이수원, 이경광, 시마자키게이치
(KIST 생명공학연구소 생물자원연구그룹, 충남대학교 농과대학, 성균관대학교 생명자원과학대학, 일본 북해도대학 농학부)

● 한우 및 우유 Lactoferrin의 항균활성

이진희, 이수원
(성균관대학교 낙농공학과)

- **면실유를 이용한 유화형 소시지의 품질 특성**
우문제, 이근택, 김천제
(광동제약 품질관리부, 강릉대학교 식품과학과,
건국대학교 축산가공학과)
- **식육의 숙성 중 근소포체의 정상 변화에 대하여**
지중룡, 高橋興威
(한국식품개발연구원, 복해도대학 축산학과)
- **배의 단백질분해효소의 존재 확인과 새로운 식육
연화제로서 이용 가능성에 관한 연구**
최일신, 박연진
(안성산업대학교 낙농학과, 대전실업전문대학 축산학과)
- **한외여과를 이용한 가축혈액으로 부터 면역단백
질의 회수**
전기홍, 이희애, 지중룡, 유익중
(한국식품개발연구원)
- **국내산 비육돈의 개선 방안**
이민석, 이유인, 이석, 김성훈, 정영철, 고경철, 김병철
(고려대학교 자연자원대학, (주)한국냉장, (주)제일종축,
정 P & C연구소, 축산물등급판정소)
- **상업용 Starter Culture를 이용한 발효소시지의
제조**
박우문, 최원희, 유익중
(한국식품개발연구원 축산물이용연구부)
- **우유에서의 대두유, Lysozyme, 비타민 E의 미
생물 억제효과와 육색에 미치는 영향**
강종욱, 안우진
(단국대학교 농과대학 축산학과)
- **어류 Myosin의 분자구조와 환경온도 적응성에
관한 연구**
홍상필, 양용
(한국식품개발연구원, 연세대학교 식품생물공학과)
- **국내산 우육(한우육, Holstein육)과 수입우육의
조직학적 감별(III)**
강종욱, 오상준, 오홍록
(단국대학교 축산학과, 충남대학교 축산학과)
- **염지방법과 훈연온도가 베이컨의 저장성에 미치
는 영향**
전기홍, 이성기, 유익중, 김영봉, 김인호
(한국식품개발연구원)
- **돼지 후지육을 이용한 고기빵(meat loaf)의
개발**
최기용, 이근택
(강릉대학교 식품과학과)
- **Chitosan 첨가 급여가 계육의 연도에 미치는
영향**
박영서, 박순주, 김언현
(건국대학교 자연과학대학 축산학과)
- **Nuclear magnetic studies of hydration
properties of freeze-dried heart muscle**
Jeonghae Rho
(Korea Food Research Institute)
- **Cacpain이 계육의 연도에 미치는 영향**
박순주, 박영서, 김언현
(건국대학교 자연과학대학 축산학과)

- COST-90 측정시스템을 이용한 우유의 등온흡수 곡선과 흡수엔탈피 산출에 관한 연구

민상기 이치호, 김천제
(건국대학교 축산대학 축산가공학과)

- Catalase를 생성하는 *Lactobacillus*가 발효소시지를 숙성과정에 미치는 영향

김승화, 김창한, 민상기
(건국대학교 축산대학 축산가공학과)

- 육색 및 pH 측정치에 의한 돈육질 평가에 관한 연구

김천제, 김병철, 고원식 이의수, 주선태, 최도영, 민상기, 이범호, 최병규
(건국대학교 동물자원연구센터, 고려대학교 자연과학대학, University of Connecticut, USA, (주)도드람유통)

- 김치 산업의 현황 및 문제점

정우섭(종가집)

- Pilot scale bioreactor에 의한 간장의 연속적 숙성 발효

류병호(경성대)

- 재래식 된장의 Aflatoxin에 대한 안전성과 된장의 항돌연변이 및 항암효과

박건영(부산대)

- 전통고추장의 제조방법과 품질 특성

신동화(전북대)

- 전통간장 및 된장의 생성기작과 특성

김종규(영남대)

- 쌀 이용 전통음료의 산업화와 발전방향

한역(한식연)

- 전통안동식혜의 제조공정 확립 및 품질개선

최청(영남대)

- 인삼음료류의 가공현황과 전망

양재원(인삼연초연)

- 전통누룩의 특징과 개선방향

유대식(계명대)

- 전통식품 산업의 현황과 발전방향

이준영(농림수산부)

- 전통식품의 산업화와 제품의 표준화 실태

박무현(한식연)

- 김치 품질의 표준화와 문제점

조재선(경희대)

- 김치의 원료 및 형태별 발효특성 비교

박완수(한식연)

- 누룩곰팡이 특성 및 민속주의 발효 경과

성창근(충남대)

한국식품과학회

전통식품의 현황과 품질개선 심포지움

일시 : 1995. 11. 15

● 전통민속주의 증류특성

민용규 (충북대)

● 전통민속주의 연구현황과 전망

안병학 (한식연)

● Disturbances in Lipid Metabolism in Fatty Liver Syndrome

Byung Hui
(University of Illinois)

● 대추속 식품 Alkaloid의 생물활성 연구

한용남 (서울대)

● The Mechanism of Antinociception Induced by Ginseng Saponin

Seung-Yeol Nah
(Chonnam University)

● 기능성 올리고당 생산효소의 개발

박관화 (서울대)

● 식용식물 Polysaccharide의 생리활성

양한철 (고려대)

● Biologically Active Peptide Derived from Food Proteins

Masaaki Yoshikawa
(Kyoto University)

● Therapeutic Values of MAITAKE Mushroom

Hiroaki Nanba
(Kobe Pharmaceutical University)

한국과학재단 중점과제 연구회
생체기능조절 천연소재 심포지움

일시 : 1995. 11. 15

