

학회지상중계

한국식품위생·안전성학회

창립 10주년 기념

식품위생 및 안전성에 관한 국제학술심포지움

일시 : 1996. 5. 30~31

장소 : 한국종합전시장

● Contaminants and imported food in U. S. A.

Leonard Nessen
(Food and Drug Administration,
U. S. A.)

● Food safety policy in Korea

Jai Seong Song
(Ministry of Health and Social Welfare, KOREA)

● The impact of changes to the international trade in dairy products on future developments-A New Zealand perspective

Peter Hobman
(Anchor Products Ltd., NEW ZEALAND)

● Foods for specified health use and dietary fiber in Japan

Keisuke Tsuji
(The National Institute of Health & Nutrition, JAPAN)

● Cellular and molecular biological studies on the effect of *portulaca*-*oleracea*(extracts and purified major compounds) on the specific inhibition of tumor cell growth in vivo and in vitro

Ji-won Yoon
(Julia McFarlane Diabetes Research Center, CANADA)

● Improving analytical methods for determination of food additives: sulfites and case study

Hie-Joon Kim
(US Army Natick RDE Center,
U. S. A.)

● Advanced analytical methodology of pesticides in food

S. Mark Lee
(California Department of Food and Agriculture, U.S.A.)

- New approaches to the development of broad-specificity assays for veterinary drug residues

Gary Wyatt
(Norwich Laboratory, UNITED KINGDOM)

- The U. S. Food and drug administration's seafood hazard analysis critical control point(HACCP) rule

Jong S. Lee
(Professor Emeritus Oregon State University & University of Alaska, U. S. A.)

- Physicochemical properties and physiological functions of chitosans

Toshio Satoh
(Tokushima Burni University, JAPAN)

- Studies on functional property and safety of seafood

Jin-Ho Choi
(National Fisheries University of Pusan, KOREA)

- Antimicrobial activities of lactoperoxidase in milk

Keiichi Shimazaki
(Hokkaido University, JAPAN)

- Factors affecting the safety of dairy foods

Robert E. Brackett
(University of Georgia, U. S. A.)

- Food safety issues in the twenty-first century

Arthur L. Craigmill
(University of California, U. S. A.)

- A retrospective study on the comparison of outbreaks of food poisoning for food hygiene in Korea and Japan

Won-Chang Lee
(Kon-Kuk University, KOREA)



'96 국제식품과학회 심포지움

일시 : 1996. 10. 10~11

장소 : 교육문화회관

- Functional food science in Europe

Paulus M. Verschuren
(The Netherlands)

- The role of functional foods in the Hungarian diet and healthy nutrition

Peter A. Biacs
(Hungary)

- The use of therapeutic foods by traditional healers in Zimbabwe

Lilian Marovatsanga
(Zimbabwe)

- Therapeutic foods in traditional Chinese medicine

Dang Yi
(China)

- Health concepts in traditional Korean diet

Cherl-Ho Lee
(Korea)

- Session II : Health functional factors in foods

- Session I : Health functionality of traditional food

Sung Jin Kim
(U. S. A.)

- Therapeutics of sweet basil seed in obese women

Wanjen Mesomiya
(Thailand)

- Hypocholesterolemic factors in foods

Kalyana Sundram
(Malaysia)

- Immunomodulatory effects of diet and age

John Bradley
(Australia)

- Session III : Health factors of oriental foods

- Biological functions in rice : Anti-viral proteins and anti-allergic products

Soichi Arai
(Japan)

- Health functions of soybean foods

Tai-Wan Kwon
(Korea)

- Antimutagenic and anticancer functions of *kimchi*

Kun Young Park
(Korea)

- Session IV : Health functional food components

- Health functional oligosaccharides

Kwan Hwa Park
(Korea)

- Health functional peptides

Hyong Joo Lee
(Korea)

- Health effects of dietary fatty acids

Lucy Sun Hwang
(Taiwan)

- Health promoting effects of phytochemicals

Bernhard Watzl
(Germany)

- Health functional antioxidants

Katrina M. Brown
(U.K.)

- *In vitro* studies for functional components

Masaaki Yoshikawa
(Japan)

- *In vivo* assessment of food functionality : Effect of *Portulaca oleracea* on specific inhibition of tumour growth

Ji-Won Yoon
(Canada)



한국식품과학회 제57차 학술발표회

일시 : 1996. 10. 12

장소 : 서울교육문화회관

- 특별 강연

- Assessment of wholesomeness of irradiated foods

J. F. Diehl
(Federal Research Center for Nutrition, Germany)

- Quality changes of chilled products in the distribution China

W. E. L. Spie
(Karlsruhe Univ., Germany)

● Fermented foods and their importance in our diet

G. Cample-Platt
(The Univ. of Reading, UK)

● Definition and nutrition & medical significance of dietary fiber

Leon Prosby
(Former Program Manager-Nutrition, FDA, USA)

● Medical food and dietary fiber

Mujo Kim
(Taiyo Kagaku Co., Japan)

● Protective role of phenolic antioxidants in dietary plants against oxidative stress

Toshihiko Osawa
(Nagoya Univ., Japan)

● Molecular mobility and food stability

Owen Fenema
(Univ. of Wisconsin, USA)

□ 포스터 발표

● Isolation and identification of shikonin pigments from *Lithosper-*

mum erythrorhizon

조만호, 백영숙¹, 한태룡
(경희대 유전공학과, '화학과')

● 홍국에서 분리한 monascin황색 색소의 pH, 금속 및 항산화제에 대한 안전성

채지민, 송민주, 박영현
(순천향대 식품영양학과)

● 양파 피클 제조중 quercetin배당체의 변화

천경선, 박양균, 김명희¹
(목포대 식품공학과, '목포전문대 식품영양과')

● 새우 껌질에서 astaxanthin의 추출 및 정제

장지원, 서인택, 김천희, 홍의봉, 박기환, 윤광로
(중앙대 식품공학과)

● 찹쌀고오지로 담금한 고추장의 숙성과정 중 향기성분

최진영, 이택수, 박성오
(서울여대 식품, 미생물공학과)

● 뷔음시간에 따른 들기름 메탄올 추출물의 항산화 효과와 특성

신경아, 이영철¹, 고영수
(한양대 식품영양학과, '한국식품개발연구원')

● 용매에 따른 향신료 추출

물의 항산화 효과

안채경, 이영철, 염초애
(한국식품개발연구원, '숙명여대 식품영양학과')

● 한국산 및 수입 양다래의 향기성분에 관한 연구

김정민, 노정해¹, 고영수
(한양대 식품영양학과, '한국식품개발연구원')

● 콩의 종류와 가공방법에 따른 isoflavone의 함량 변화

문보경, 전기숙, 황인경
(서울대 식품영양학과)

● *k-casein*의 유수계면에서의 흡착성과 유화특성에 관한 연구

윤승섭, 하월규, 손성철, 문진, 전석락
(매일유업(주) 중앙연구소)

● Antimicrobial activity of commercially available tea

Mee-kyung Lee, Deogewan Oh,
Bu-Kil Park
(Dept. of Food Science, Kangwon National Univ.)

● 난황으로부터 콜레스테롤 제거를 위한 초임계유체 추출법의 응용

임상빈, 좌미경, 고영환, 유익종
(제주대 식품공학과, '한국식품개발연구원')

● Ohmic heating이 대두분리단백질 응고에 미치는 영향

정진훈, 이석훈, 변유량
(연세대 식품생물공학과 및 생물산업소재연구센터)

● 압출공정의 화분(pollen) 세포벽 파쇄효과

김종태, 황재관, 김종태, 김철진
(한국식품개발연구원)

● Creep and dynamic rheological behavior of tomato concentrates : Effect of concentration and finisher screen size

Byoung-Seung Yoo and M. A. Raol
(Korea Foods Industry Association,
1Dept. of Food Science and Technology, Cornell Univ.)

● 콩나물 엑기스를 주원료로 하는 천연조미액의 제조

여익현, 김태준, 김제명
((주)풀무원 기술연구소)

● 매실추출물처리에 의한 농축수산 식품원료 및 그 가공식품의 보존효과

이근희, 정순경, 김영록, 조성환
(경상대 식품공학과)

● Quercetin 함유 양파농축

액 제조를 위한 착즙 및 추출조건

김명희, 박양곤¹
(목포전문대 식품영양과, '목포대 식품공학과')

● 염기름을 달리한 식혜의 특성

서형주, 정수현, 김영순
(고려대학교 병설보건전문대 식품영양과)

● 부산물 비지를 이용한 retort pouch 식품의 제조

전기환, 강병선, 김병용
(경희대 식품가공학과)

● 자당 지방산 에스테르 또는 말토덱스트린 첨가가 쌀밥의 조직감에 미치는 영향

김명환, 김성곤¹
(단국대 식품공학과, '단국대 식품영양학과')

● Lactose와 효모의 첨가가 대두요구르트 발효 중 젖산균의 생육특성과 올리고당의 변화에 미치는 영향

박미정, 이숙영
(중앙대 식품영양학과)

● 미강유 정제 부산물로부터 용매분획법을 이용한 γ -oryzanol의 정제

이영경, 김영언, 이영철, 김철진
(한국식품개발연구원)

● 상온저장 청매실의 선도유지에 대한 포장재의 영향

차환수, 홍석인, 강윤한, 박용곤, 조재선¹
(한국식품개발연구원, '경희대 식품가공학과')

● 옥산가 연육제품이 돈육의 선도 및 맛의 속성에 미치는 영향

한찬규, 이복희¹, 성기승
(한국식품개발연구원, '중앙대 식품영양학과')

● 미강 식이섬유가 밀가루의 리올로지와 생면의 품질특성에 미치는 영향

김영수, 하태열, 이상호, 이현우
(한국식품개발연구원, 쌀이용연구센타)

● Acidic solubilization of apple pomace

Jae-Kwan Hwang, Yong-Jin Cho, Jung-Sun Choi and Chong-Tai Kim
(Korea Food Research Institute)

● 표고버섯의 마이크로파 건조에 관한 연구

문경화, 이창호, 임지순¹, 금준석
(한국식품개발연구원, '건양대 식품공학과')

● 고추장의 유통가능기간 예측에 대한 연구

김형석, 이기영, 이현규, 한 억
(호서대 식품영양학과)

● 배양조건에 따른 홍국의 색소 생성능 및 황색색소의 분리에 관한 연구

채지민, 송민주, 박옥현, 박영현
(순천향대 식품영양학과)

● 내산성 변이주 *Leuconostoc mesenteroides* M-100과 *Leuconostoc paramesenteroides* P-100의 내산성 특성

정은영, 김영찬, 김은해, 정대현,
강상모
(전국대 미생물공학과)

● *Leuconostoc paramesenteroides*의 내산성 변이주로의 개량과 김치에의 첨가효과

김영찬, 정은영, 김은해, 정대현,
강상모
(전국대 미생물공학과)

● 시판 누룩에 의한 쌀죽의 발효증 성분변화

김성철, 김효선, 강영주
(제주대 식품공학과)

● 깍두기 숙성중의 세균상 변화

류춘선, 소명환¹, 김영배
(고려대 식품공학과, ¹부천전문대 식품영양과)

● 오이즙액의 젖산발효에 미치는 질산염의 영향

권태영, 윤재태, 양은진
(전주대 생명과학부)

● 무우추출물의 선택적 항균 성에 관한 연구

윤재태, 권태영, 김상엽¹
(전주대 생명과학부, ¹광주보건전문대)

● Purification and characterization of a bacteriocin produced by *Lactobacillus sp.* AP-1077 isolated from Kimchi

이현주, 주윤정, 박봉근, 박찬선,
김승호, 안종석, 민태익
(생명공학연구소)

● 민속증류주 제조용 누룩과 발효액의 미생물 분포

홍연, 박성오, 최언호
(서울여대 식품미생물공학과)

● 김치 발효중 대장균군의 잔존

정장호, 경규항
(세종대 식품공학과)

● Antimicrobial activity of soluble chitosan hydrolysates against Kimchi lactic acid bacteria

최정애
(중앙대 식품공학과)

● RAPD-PCR법을 이용한 김치유래 *Leuconostoc*속의 유전적 변이도 추론

김은경, 이재우, 소명환¹, 김영배
(고려대 식품공학과, ¹부천전문대 식품영양과)

● 발효 대두유의 기능성

정호권, 최태부, 강병찬, 오철
(전국대 미생물공학과)

● Digestion trials of rice germ for new style beverage making

Dong Hwa Shin and
Jong Ku Chung¹
(Dept of Food Science and Technology, Chunbuk National Univ., ¹Shin Yang Rice and Oil Co. Ltd)

● Antimicrobial activity of *Glycyrrhiza glabra* L. var on *Listeria monocytogenes*

Eun Young An and
Dong Hwa Shin
(Dept. of Food Science and Technology, Chunbuk National Univ.)

● Bacteriocidal effect of Kuwanon G on *Listeria monocytogenes*

Eun Young An and
Dong Hwa Shin
(Dept. of Food Science and Technology, Chunbuk National Univ.)

● 한국인 유래의 *Bifidobacteria*를 이용한 쌀 발효 특성

송혜경, 지근억¹, 목철균², 박종현
(한국식품개발연구원, ¹한림대, ²경원대)

● 김치 젖산균에 대한 nisin의 생육 억제효과 및 세포 손상의 관찰

최민호, 박연희
(아주대 화학, 생물공학부)

● 마(*Discorea batatas*)로부터 분리한 고분자(식이섬유, 점질다당류 및 Acetyl-mannan)의 분리정제 및 성분 분석

강은원, 류일환, 심창섭
(주)김정문알로에 기술연구소)

● 광자극발광검지기에 의한 방사선조사 식품의 검지

황금택, U. Wagner¹,
G.A. Schreiber¹
(전북대 식품영양학과,
'독일연방소비자보건수의학연구소')

● 국내산 유자의 산지별 품질특성

이경미, 이미순¹, 정진웅
(한국식품개발연구원, '덕성여대 식품영양학과')

● 국내 농산물의 Fumonisin B1 검출을 위한 효소 면역 측정법의 평가

김은경, 손동화¹, 정소영, 이재우,
정수현², 김영배
(고려대 식품공학과, '한국식품개발연구원,²고려대학교보건전문대학식품영양과)

● 한국산 사과주스의 페놀계 물질분포

황혜정, 김천희, '최세영, 윤광로
(중앙대 식품공학과, '중앙대 기초과학센타)

● 한국산 사과주스의 검정지 표로서 페놀계 물질의 이용 가능성

황혜정, 김천희, 장지원, 윤광로
(중앙대 식품공학과)

● 근적외 분광분석법에 의한 고추장 품질성분 분석

조래광, 권영길, 하재호¹
(경북대 농화학과, '한국식품개발연구원)

● 밤나무 잎을 이용한 차(茶)의 제조 및 항알레르기 효과

최옥범, 박근형
(전남대 식품공학과)

● Antimicrobial active substance in needle of *Pinus densiflora*

국주희, 마승진, 박근형
(전남대 식품공학과)

● 일부 농산물로부터 산화적 스트레스 억제활성의 검색

하태열, 조일진, 남영중
(한국식품개발연구원)

● 한국산 약초의 무기질 조성

양미옥, 황진봉, 이미경¹, 신현경¹
(한국식품개발연구원 '한림대 식품영양학과')

● 한국산 약초의 일반성분 분석

황진봉, 양미옥, 이미경¹, 신현경¹
(한국식품개발연구원 '한림대 식품영양학과')

● Isolation and identification of cell adhesion inhibitors from *Angelica gigas*

전효곤, 이호재, 정명철, 이현선, 고영희
(바이오신소재연구부, 생명공학연구소)

● 천마의 도파민 베타 수산화효소에 대한 저해활성

황금희, 한용남¹
(한국식품개발연구원, '서울대 천연물과학연구소')

한국산업미생물학회
추계학술발표대회 및 국제
심포지움

일시 : 1996. 10. 26

장소 : 부산대학교

□ 특별강연

● New aminopeptidase N inhibitor produced by

<i>Streptomyces neyagawensis</i> SL-387	정명철(한국생명공학연구소)	● Construction of amylolytic <i>Saccharomyces cerevisiae</i> using glucoamylase gene(STA1) of <i>Saccharomyces diastaticus</i>	grade cloning vector using a lactococcal plasmid and a nisin resistance gene
● <i>Trichoderma harzianum</i> 이 생산하는 신규 멜라닌 생합성 저해물질	이충환(한국생명공학연구소)	장대욱(한국생명공학연구소)	정대균(경희대 유전공학과)
● Characterization and chemical structures of new antitumor and immunomodulating substances produced by <i>Streptomyces ostreogriseus</i>	김항섭(한국생명공학연구소)	● A molecular approach in the study of thermostable xylose isomerase from three <i>Thermus</i> species	김찬식(제주대 농화학과)
● <i>Formitella fraxinea</i> 로부터 분리한 다당류의 화학 구조 및 면역 활성	조수목(한국생명공학연구소)	박병철(한국생명공학연구소)	● Properties of electrofusant between <i>Lactobacillus acidophilus</i> 88 and <i>Lactobacillus</i> sp. J-C7
● Cytotoxic and PKS activating agents from the root of <i>Angelica gigas</i> Nakai	안경섭(한국생명공학연구소)	● Cloning and analysis of the <i>Streptomyces chibaensis</i> D-Xylose(G-lucose) isomerase gene	최현정(부산대 미생물학과)
● <i>Streptomyces lydicus</i> W YEC 108 as a biocontrol agent to control plant pathogens	서형원(한국생명공학연구소)	● 곳감에서 분리한 osmophilic genus <i>Aureobasidium</i> 의 cellular fatty acids composition	홍성용(두산기술원)
		● Isolation of <i>Sphingomonas</i> strains from natural mineral water	● Sequencing analysis of the plasmid from <i>Bifidobacterium longum</i> KJ
		이근철(과기연)	박명수(서울대 식품공학과)
		이정숙 (Korean Collection for Type Cultures)	● 미생물 발효 촉진제를 이용한 음식물 찌꺼기의 사료화
		● Construction of a food-	서은희(호서대 식품영양학과)
			● A novel aqueous two-

phase system for protein partitioning	tosidase의 기질 특이성 박귀근 (경원대 식품생물공학과)	강원대, 백현, 정영기 (동의대 미생물학과)
김원경 (Bioseparation Process R. U.)		
● 남극 미생물을 이용한 색소 생성에 관한 연구	● Purification and properties of phytase from <i>Penicillium waksmanni</i> 양시용 ^{1,2} (¹ KIST 생명공학연구소 응용미생물연구부, ² 전국대학교 동물자원연구센터)	● 해양미생물이 생산하는 SOD(Superoxide Dismutase)의 정제 구자협, 최인재, 남희섭, 신재익, 조세경 ¹ , 신종현 ¹ , 서영완 ¹ , 조기웅 ² (¹ (주)농심 기술개발연구소, ² 한국해양 연구소)
엄영화, 전억한 (경희대 식품가공학과)		
● 식이단백질이 유산균의 장내개선효과에 미치는 영향	● <i>Thermoactinomyces vulgaris</i> KFB-C100이 생산하는 내열성 chitinase의 정제 및 특성화 윤호근, 조홍연 ¹ (고려대 생명공학대학원, ¹ 고려대 생명공학대학원 및 연세대 생물산업소재연구센터)	● 역미셀계를 이용한 배추기원 Peroxidase의 분리 정제 한달호*, 이득찬, 정연호, 이해익 (강원대 농업생명과학대학 식품생명공학부 생명공학전공, *강원대 농업생명과학대학 농화학과)
박선희, 천석조, 허철성 ¹ , 백영진 ¹ , 송인상 (한국식품위생연구원, ¹ 한국야쿠르트연구소)		
● 재래식 메주로 제조된 된장과 간장의 향기 성분들의 조성과 함량의 분포	● Purification and characterization of chitin deacetylase from <i>Pseudomonas</i> sp. JK04 장진영 (연세대 식품영양과학연구소)	● Optimum conditions for the bacteriocin production from <i>Lactococcus</i> sp. J-105J 조영임(부산대 미생물학과)
이은희, 이은주, 김종규 (영남대 응용미생물학과)		
● 개량식 메주로 제조된 된장과 간장의 향기 성분들의 조성과 함량의 분포	● 멸치젓갈 발효에 관여하는 호염성미생물유래 혈전용해효소의 정제와 특성 김도형, 양웅석, 정영기 (동의대 미생물학과)	● Bacteriocin production by <i>Lactococcus</i> sp. J-C3 isolated from Kimchi 조영임(부산대 미생물학과)
이은희, 이은주, 김종규 (영남대 응용미생물학과)		
● 효모가 생산하는 α -Galactosidase의 성질	● 대두발효세균으로부터 생산된 혈전용해효소의 정제와 제성질 박영일 (Sae Chan Naturopathy Research Institute)	
박귀근 (경원대 식품생물공학과)		
● 효모가 생산하는 α -Galactosidase의 성질		

● 산분해간장 중의 MCPD 및 Levulinic acid의 생물학적 제거

윤복만, 박창희, 박재선, 최용진*, 전문진**
(샘표식품연구실, *고려대 유전공학과,
**농화학과)

● Increased β -carotene synthesis in *Blakeslea trispora* under strong alkaline culture condition

김성원
(Bioprocess Tech. Div., KRIIBB)

● Optimization of pH control and effect of ammonium ion concentration for overproduction of demethylchlorotetracycline

김형수(종근당)

● Use of animal blood proteins as nitrogen sources for the cultivation of lactic acid bacteria

현창기(한동대)

● 감식초 생산을 위한 혼합 고정화법의 Gel bead 조건 검토

최수철, 이상원, 박석규¹, 성낙계
(경상대 식품공학과, ¹순천대 식품영양학과)

● Changes of microbial population, enzyme activities and major components during fermentation of Korean traditional *Doenjang* and *Kochujang Meju*

김현규
(한국식품개발연구원)

● 발효조건이 Vancomycin 및 불순물 생성에 미치는 영향

김창호, 유원일*, 고영환, 고중환
(제일제당 대소공장 연구개발팀, *제일
제당 종합연구소 발효연구팀)

● 균류의 액상발효시 형태에 미치는 표면특성의 영향

최창선, 류두현
(전주대 생명과학부)

● Use of RAPD-PCR(random amplified polymorphic DNA Polymerase chain reaction) method for a detection of pathogenic *Listeria monocytogenes*

박범준(경희대 식품공학과)

● 전통누룩의 특성과 유용곰팡이의 분리

김현수, 현지숙, 하현필¹, 유대식

(계명대 자연과학대학 미생물학과, ¹경
주법주주식회사)

● Thermal death times of *Vibrio vunificus* strains with different morphotypes

김춘아(충남대 식품공학과)

● 가정용 전자레인지의 마이크로파처리가 미생물의 표충구조에 미치는 영향

우임선, 고용덕*, 서창환*, 정희엽
*, 박희동
(경북대 식품공학과, *(주)LG전자
생활시스템연구소)

● 숙성 과정에 따른 조개젓의 미생물 균총 조사

김정희, 홍지연, 안병학, 차성관
(한국식품개발연구원)

● Development of *S. cerevisiae* strains that have higher RNA content than the wild type

민병철(서울대 식품공학과)

● Screening and physiological functionality of yeast from traditional *Meju*

이종수(배재대 유전공학과)

● Bacteriocin production

by a lactic acid bacterium isoalted from traditionally fermented *Meju*

정희순(강원대 농화학과)

- Bacteriocin production by *Lactococcus latis* CA 238-6 isolated from white *Kimchi*

고석현(강원대 식품공학과)

- Characterization of bacteriocin production by a lactic acid bacterium LAB 311-3 isolated from *Kimchi*

신정연(강원대 식품공학과)

- Antibiosis of lactic acid bacteria isolated from

traditionally fermented *Meju*

정희순(강원대 농화학과)

- *Zygosaccharomyces rouxii*의 재래식 가열과 통전 가열을 통한 내열성 조사

문권주, 이석훈, 조형용*, 변유량
(*기전여전문대 식품제조과, 연세대 식품 생물공학과 및 생물산업소재연구센터)

- 김치에서 분리한 *Lactococcus* sp. H-559가 생산하는 bacteriocin의 정체 및 특성

이현주, 주윤정, 박봉근, 박찬선, 황인경, 김승호, 안종석, 민태익
(생명공학연구소, 바이오신소재 연구부)

- 우유 세균수 측정에 있어 서 표준평판 측정법(SPC)의 정밀도

장국희, 전태욱, 정충일*
(성균관대 낙농공학과, *건국대 낙농학과)

- Phenolic content and superoxide radical intensity of Korean wines

고경희
(가톨릭대 식품영양학회)

- *Paracoccus denitrificans*를 이용한 다양한 탄소원으로부터 P(3HV) homopolyester의 생합성

김병기, 최문환, 송재준, 윤성철
(경상대 자연과학대학 미생물학과 생물고분자 연구실)