

## 한국유가공기술과학회 30년 역사 고찰

이수원

성균관대학교 식품생명공학과

### Review of Thirty Year History of Korean Dairy Technology and Science Association

S. W. Lee

Department of Food Biotechnology, Sungkyunkwan University

우리나라의 유가공산업은 1961년 정부의 낙농진흥정책 추진에 따라 발전하면서 1962년 국민 1인당 년 평균 우유 소비량이 100 g에 불과하던 것이 2002년에는 64.3 kg으로 40년 사이에 643배로 급성장하게 되었다.

1962년 이전까지만 해도 서울우유협동조합 공장 1개에 불과하던 것이 1974년경에는 현대적인 시설을 갖춘 대규모 유가공장이 5~6개소로 증가되면서 유가공 기술자들의 수도 대폭 증가하면서 여러 젊은 기술자들이 유가공 기술정보교환을 위하여 세미나라도 정기적으로 개최하는 의견들이 모여 1974년 11월 4일 축산시험장(현 축산연구소)에서 제 1회 모임을 갖게 되었다. 이 자리에 참석한 120여명은 지속적인 세미나 개최를 위하여 조직체를 만들자는 의견이 많이 있었다. 조직이 구성될 때까지 축산시험장에서 매년 2회씩, 봄, 가을 세미나를 갖도록 한다는데 의견을 모으고, 1975년 봄, 가을 그리고 1976년 봄 세미나를 개최하여 오다가 1976년 10월 8일 제 5회 유가공 세미나를 축산시험장에서 개최하면서 한국유가공연구회로 정식 발족하였고, 초대 회장에 이재영교수가 추대되었다.

매 회의 세미나 개최를 위하여 각 유업체는 단체회비를 적극적으로 지원함으로써 유가공연구회가 존속할 수 있었으며, 이후 협력업체들의 지속적인 도움이 있었기에 30년간 존속할 수 있었다고 생각된다.

한국유가공연구회가 발족되고서도 회지를 발간하지 못하다가 1981년 9월에 비로서 유가공연구회지 제 1호가 발간되기 시작하였다. 1995년부터 과학재단의 지원으로 200여 개의 연구회가 우후죽순으로 생겨 이러한 소그룹연구회와의 혼동을 피하기 위해서 1996년 5월 17일 제 42회 유가공 세미나 때부터 현재의 명칭인 『한국유가공기술과학회』로 개명하여 사용하게 되었다. 그러나 유가공 기술과학회의 설립목적은 우리 학회는 일반적인 학회와 달리, 학계와 산업체 연구자뿐이 아닌 기술자들의 산학 협동 모임으로 출발하였다. 앞으로 이러한 초창기의 정신이 이어져서 산학협동이 원활히 이루어져 한국 유가공 산업이 더욱더 발전하기를 바라면서 30년 동안 가졌던 세미나의 주제와 발표자 명단을 정리함으로써 시대 변화에 따른 유가공 기술의 변화상을 기록으로 남기고자 여기에 정리하여 보았다. 모든 자료를 정리하고자 노력하였으나 중간에 4번의 세미나 자료를 여기 저기 수소문하였으나 찾을 수 없어 게재하지 못하게 됨을 매우 아쉽게 생각하며, 이 자료를 보시고 갖고 계신 회원이 계시면 다음 기회에 보완하여 주시기 바랍니다.

#### I. 한국유가공기술과학회 30년 활동내역

앞에서도 언급하였듯이 1974년 11월 4일 유가공분야의 뜻있는 기술자들이 모여 한국유가공연구회를 구성한 후 그동안 유가공연구회가 중심이 되어 여러 가지 일을 수행하였다.

Corresponding author : Soo Won Lee, Department of Food Biotechnology, Sungkyunkwan University, 300 Chunchundong Suwon, 440-746, Korea

FAO의 아세아·태평양 지역의 낙농유가공 훈련센터가 한국 내 훈련을 축산시험장에서 1976·1977년 2회에 걸쳐 실시할 때, 유가공 연구회원 여러분이 헌신적으로 출강하셨기에 성공적으로 후배 기술자들을 양성하는 산학협동의 모범을 보여주었을 뿐 아니라 유가공연구회의 큰 보람으로 길이 남을 것이다. 이 같은 기술훈련을 국내에서 자체적으로 계속하기 위하여 한국유가공협회가 어려운 재정여건 속에서도 지원을 함으로서 서울대학교 농과대학에서 위탁형식의 훈련을 얼마간 지속할 수 있었다.

그리고 1979년에는 이사회에서 축산물가공처리법 중 우유와 유제품에 관련된 법 규정을 만들기 위해서 검토 소위원 7명을 선정하여 4개월에 걸쳐서 6차례의 검토 끝에 개정시안을 만들어 농수산부 축산국 낙농과에 제출하였다. 이외에도 1994년 유가공 용어를 통일시키기 위하여 유가공 용어집을 만들어 전국에 배포하였고 1997년에는 우유·유제품 검사 실험서를 출판하여 보급하는 등 우리나라 유가공의 발전에 이바지 한 바가 컸다.

이외에도 유가공 기술자 workshop을 개최하는 등 유가공 산업과 유가공기술자들의 발전을 위한 일들을 수행하여 왔다. 한국 유가공 기술과학회가 30주년을 맞아 앞으로 젊은 유가공기술자들이 더욱 더 열의를 갖고 본 회의 발전을 위해 노력하리라고 믿어 의심치 않으며, 한국 유가공산업이 첨단 과학을 도입하여 더욱 도약하리라고 생각된다.

## II. 한국유가공연구회 세미나 개최연혁

### 2 회 (1975. 4. 2)

- 장 소 : 축산시험장
- 제목 및 발표자 :
  - 이온교환수지에 의한 Whey의 탈염과 Whey 단백질의 흡착에 관한 연구 - (축산시험장 김 영 주)
  - Developing of Dairying in Korea as seen through Blue Eyes - (Dr. G. W. Godbersen)
  - 유제품 제조에 있어서 유단백질의 이화학적 성질 - (고려대 김 영 교)
  - 우유의 초고온처리 - (서울대 김 현 옥)

### 3 회 (1975. 11. 1)

- 장 소 : 건국대 축산대
- 제목 및 발표자 :
  - 우유의 오염문제 - (건국대 이 재 영)
  - 조제분유의 모유화 및 첨가물에 대하여 - (고려대 김 영 교)
  - 모유의 조성과 이화학적 성질에 대하여 - (축산시험장 김 영 주)
  - Bottle Feeding or Breast Feeding, An Overview - (서울대 농대 김 현 옥)

### 4 회 (1976. 4. 24)

- 장 소 : 서울대 농대
- 제목 및 발표자 :
  - 유업계간의 협동체제 - (해태유업 조 낙 교)
  - 대학연구실과 업체간의 산학협동 - (서울대 김 현 옥)
  - 낙농시책과 유제품 생산에 있어서의 기술적 문제에 대하여 - (축산시험장 김 영 주)

### 5 회 (1976. 10. 8)

- 장 소 : 축산시험장
- 제목 및 발표자 :
  - Quality control and the milk industry - (J. Dunne)
  - 미국의 낙농교육 현황 - (서울대 김 현 옥)
  - Education of dairymen - (Mr. Sletten)
  - 미생물의 상호작용 - (한국야쿠르트 강 국 회)
  - 우리나라 낙농업의 현황 및 전망 - (농수산부 축산국 유남열)

### 6 회 (1977. 4. 4)

- 장 소 : 축산시험장
- 제목 및 발표자 :
  - 발효유의 풍미성분의 생성과 유산균 균체내의 Lipase - (서울우유 유 제 현)
  - 치즈 제조에 있어서 Phage의 영향 - (서울우유 정 충 일)
  - $\beta$ -casein과 r-, Ts- 및 R-cascin에 대하여 - (고려대 김 영 교)
  - 국산 조제분유는 안전한가 - (삼주개발 임 영 식)
  - 낙농현황과 전망 - (축산국 김 강 식)

**7 회 (1977. 11. 26)**

- 장 소 : 축산시험장
- 제목 및 발표자 :
  - Lactose intolerance - (서울대 안 중 건)
  - 카라지난, 식품첨가물로서의 발증양 문제점 (Review) - (해태유업(주) 배 형 만)
  - 발효유에 대하여 - (한국야쿠르트 강 영 찬)
  - 원유의 유질에 관한 조사 - (해태유업(주) 이 효 중)
  - 조지방에 관하여 - (삼강산업(주) 강 병 석)
  - 식품의 품질관리 - (대일유업 양 용 관)

**8 회 (1978. 5. 20)**

- 장 소 : 건국대 축산과
- 제목 및 발표자 :
  - 동절기 원유수급 전망(1978~1979) - (안 승 룡)

**9 회 (1978. 10. 29)**

- 장 소 : 서호산업(주) 이천공장
- 제목 및 발표자 :
  - 뉴질랜드의 낙농현황 - (해태유업(주) 박 병 걸)
  - 한국 유가공협회의 창립 취지와 사업 - (유가공협회 김 남 용)
  - 제 20차 국제 낙농회의의 보고 - (롯데유업(주) 임 영 식)

**10 회 (1979. 4. 21)**

- 장 소 : 해태유업(주) 판매부
- 제목 및 발표자 :
  - 1979년도 낙농시책 방향 - (농수산부 축산국 김 강 식)
  - 유업기술자의 인력자원에 관한 연구 - (경상대 강 희 신)
  - 한국인의 영양수준과 유제품 개발의 방향 - (성균관대 강 국 회)

**11 회 (1980. 4. 26)**

- 장 소 : 해태유업(주) 판매부
- 제목 및 발표자 :
  - 불황속의 한국 유가공업 그 원인과 대책 - (매일유업(주) 안 승 룡)
  - 유산간균(*Lactobacillus casei*) Bacteriophage의 특성 - (한국야쿠르트 윤 영 호)
  - 가공 치즈 제조에 미치는 유화제의 영향 -

(서울우유 정 운 현)

- The Hypocholesteremic Effect of Milk - (해태유업(주) 하 윤 원)

**12 회 (1980. 11. 8)**

- 장 소 : 가축위생연구소
- 제목 및 발표자 :
  - 유가공업의 발전 정책 - (농수산부 낙농과 이 기 복)
  - 유가공업체의 현황 및 문제점 - (해태유업(주) 신 흥 수)
  - Continuous Butter Processing - (Roger, Simon)
  - A method of improving the economy in spray drying of Milk products - (Henrik, Haskerg)

**13 회 (1981. 4. 11)**

- 장 소 : 건국대강당
- 제목 및 발표자 :
  - 일본 유가공업계의 근황 - (롯데축산 임 영 식)
  - '80년 경제공황에서 얻은 유업계의 경험 - (전남대 김 영 주)
  - *L. acidophilus*를 이용한 유제품 - (경북대 김 동 신)
  - 유제품 포장단위 일원화 방안 - (농수산부 김 현)

**14 회 (1981. 9. 26)**

- 장 소 : 성균관대학교 수원캠퍼스
- 제목 및 발표자 :
  - 우리나라 낙농의 발전방향 - (농수산부 낙농과장)
  - Cheese 용융중 일어나는 생화학적 변화에 관한 연구 - (한국인삼연구소 이 부 응)
  - Immunochemical Properties and infant allergenicities of milk - (T. Fumisabrou)
  - Casein에 의한 腸管内 칼슘흡수의 促進效果와 그 메카니즘 - (남양유업 이 연 숙)
  - 乳 및 乳製品의 芳香成分 - (김 정 회)

**15 회 (1982. 5. 8)**

- 장 소 : 서울우유
- 제목 및 발표자 :
  - 유당불내증과 유당분해 효소를 이용한 유제품 - (서울우유 개발부 조 천 영)
  - 원유중의 lactose peroxidase system -

- (해태유업 품질관리과 장 지 목)
- Immunochemical Properties and infant allergenicities of milk - (T. Fumisabrou)
- *S. cremoris*의 aminopeptidase -  
(한국야쿠르트 황 인 규)
- 독일의 유가공산업 - (건국대 윤 여 창)
- 한국의 낙농문제 - (농수산부 김 현)

**16 회 (1982. 10. 16)**

- 장 소 : 서울대 농대
- 제목 및 발표자 :  
- Chararistic of The New Zealand Dairy Industry -  
(Dr. Robin. M. Fenwick(N. Z. Dairy Bord)
- 醱酵乳製品에서의 쓴맛 펩타이드 -  
(서울대 이 형 주)
- 이 남 인 (한유협) -
- 김 영 주 (전남대) -
- 이 인 형 (농수산부 낙농과) -

**17 회 (1983. 5. 28)**

- 장 소 : 한국야쿠르트 평택공장
- 제목 및 발표자 :  
- 한국 유가공업의 발전 방향 -  
(서울우유 윤 유 수)
- 초고온 멸균유의 이화학적 변화와 문제점 -  
(전남대 홍 윤 호)
- 산양유를 이용한 가공 유제품 -  
(제주대 이 현 중)
- 치즈 제조에 사용되는 미생물 응유효소 -  
(경북대 박 종 래)
- 전환기를 맞이한 한국의 낙농업 -  
(농수산부 이 인 형)

**18 회 (1983. 11. 5)**

- 장 소 : 서울대학교 농과대학
- 제목 및 발표자 :  
- Membrane Filtrationa and Its Application in the Dairy Industry - (DTD A. A. H. Peteresen)
- Function of Plant oil modified powder -milk -  
(Obihiro Univ. Fujino Yasuiko)
- 가열에 의한 유단백질과 칼슘의 성분변화 -  
(매일유업 김 영 찬)
- 일본 유업계의 현황 - (한국유가공협회 장 성 중)

- 한국유가공 산업발전 방향 - (농수산부 이 인 형)

**19 회 (1984. 5. 26)**

- 장 소 : Hyatt Hotel
- 제목 및 발표자 :  
- 牛乳 및 乳製品의 多樣化와 乳에 關한 研究의 進歩와 그 應用 -  
(東京大學校 教授 山内邦男 博士)
- 異常乳 (특히 乳房炎牛乳에 對하여) -  
(北海道大學 教授 有馬俊六郎 博士)
- 牛乳 및 乳製品의 流通改善 -  
(韓國農村經濟研究院 研究委員 許信行 博士)
- 世界의 酪農産業 -  
(I. D. F. 委員 Aage H. Pedersen)
- 酪農開發計劃에 對한 基盤活成 -  
(덴마크 Carl Bro 社 顧問 Claus Branner Jespersen)

**20 회 (1984. 가을.... )**

- 장 소 : 서울대 농대

**21 회 (1985. 봄)**

**22 회 (1985. 11. 23 )**

- 장 소 : 서울대 농대
- 제목 및 발표자 :  
- Value Evaluation 특징 - (한국농률협회)
- 젖산균의 세포융합 - (한국야쿠르트 백 영 진)
- 식품위생법에 대한 유업체의 견해 -  
(해태유업(주) 박 권 제)
- 1985년 유제품 소비확대 활동 -  
(한국유가공협회 장 성 중)

**23 회 (1986. 11.)**

**24 회 (1987. 5. 9)**

- 장 소 : 한국 화약그룹 연수원
- 제목 및 발표자 :  
- 단백질의 chemical modification - (방통대 안 중 건)
- 우유의 냉장저장 중 저온세균증식과 가열처리에 의한 생화학적 유질변화 -  
(서울우유 건설단장 정 충 일)
- 유단백질의 유화작용 - (한국야쿠르트 이 수 원)
- 원우수급과 대책 - (빙그레 감사 김 권 철)

25 회 (1987. 11. 7)

- 장 소 : 서울우유협동조합 대강당
- 제목 및 발표자 :
  - Milk production situation in Europe Compared with Korea - (한정유가공 Arne Jochumson)
  - Bifidobacteria의 특성과 발효유 제조 - (강원대 고 준 수)
  - Process cheese 제조 기술의 실제 - (서울우유 협동조합 정 병 수 · 조 천 영)
  - 젖산균 bacteriophage의 특성과 조절방법 - (서울대 장 영 호)
  - 식품 산업에서의 whey dml 이용 - (서울대 이 형 주)
  - 일본 cheese 사업의 현황과 개발 - (前帶廣 畜産大 祐川金次郎)

26 회 (1988. 5. 7)

- 장 소 : 성균관대학교 농과대학 강당
- 제목 및 발표자 :
  - (1) 유당으로부터 기능성 Oligosaccharide의 생물공학적 생산 및 신규 유산균 Lactobacillus kefiranofaciens의 발견과 그 이용 - (Tohoku Uni. Adachi)
  - 치즈 수율에 미치는 요인과 수율증가 방법 - (전북대 이 부 응)
  - 신제품 개발 방향과 일본의 저온살균유의 현황 - (서울우유연구개발실 박 정 남)
  - 최근의 우유 논쟁에 대한 학술적 고찰 - (성대 강 국 회)
  - Process cheese의 제조와 stabilizer의 조합 - (주남무역상사 장 영 식)

27 회 (1988. 10. 22)

- 장 소 : 한국무역전시관 국제회의실
- 제목 및 발표자 :
  - 우유의 UHT(멸균) 열처리와 우유의 품질 - (Reading Uni. England Dr. H. Burton)
  - 가열처리가 우유의 영양에 미치는 영향 - (Justus-Liebig Uni. Germany)
  - 가열처리가 유단백질과 칼슘에 미치는 영향 - (Tohoky Uni. Japan Dr. T. IToh)
  - 원료우유의 미생물학적 유질조절의 문제 - (官城生乳檢査所長 · Japan Dr. I. Arai)

- 한국의 유유택리 온도와 시간의 실태조사 - (韓國乳加工協會 · Korea 張 聲 鍾)

28 회 (1989. 6. 2)

- 장 소 : 서울우유 제 3 공장
- 제목 및 발표자 :
  - 유유단백질의 생리기능 - (日本오비히로대학명예교수 祐川金次郎)
  - Cheese 숙성중 리파아제의 특성이 cheddar Cheese의 풍미 생성에 미치는 영향 - (서울우유 기술연구소 광 해 수)
  - 저온성 미생물의 오염과 C I P 세척이 음용 유제품의 보존성에 미치는 영향 - (현 건대축산과학연구소 허 정 재)
  - UF를 이용한 Cheese 제조 - (서울우유 건설본부 김 재 교)

29 회 (1989. 10. 28)

- 장 소 : 전북대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 일본의 낙농·유업의 현황과 그 장래 및 전망 - (일본동북대 명예교수, 일본 낙농과학회장 中西武雄)
  - 중국축산업의 개황과 낙농업 - (중국 길림성 연변 농학원 축산계 鄭 仁 孝)
  - 압출가공처리에 의한 유단백질의 이화학적 변화 - (전북대 농대 이 부 응, 김 미 숙; 한국식품개발연구원 김 동 철)
  - 유당 불내증과 유당분해효소의 기능 - (서울우유 기술연구소 광 해 수)
  - Effect of Lactobacillus Acidophilus on Colon Carinogenesis - (고려대 이 호)

30 회 (1990. 5. 19)

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 유제품 수입 자유화에 따른 일본의 정책 실태조사 - (영남대 조 석 진)
  - 우리나라의 낙농현황과 전망 - (농수산부 축산경영과장 이 인 형)
  - 식품 오염원으로서 부유미생물과 그 측정 - (크라운제과 기술연구소 강 영 재)
  - 우유의 동결건조시 유단백질의 변성에 관한 연구 - (독일 Giessen대학 임 광 수)

- 일본에 있어서 cheese 제조의 새로운 도전 -  
(일본 동경공립여자대학 Nakazawa Yuji)

**31 회 (1990. 10. 27)**

- 장 소 : 한국야쿠르트유업 평택공장
- 제목 및 발표자 :
  - 축산물 수입 자유화에 따른 대처방안 -  
(축협중앙회 부회장 송 찬 원)
  - Lipolyiw in Milk - (일본북해도대학 Z. Saito)
  - 독일내 유가공 연구소의 연구동향 -  
(경북대학교 박 종 래)
  - 축산식품에 있어서 Listeria의 문제점 -  
(서울대학교 장 영 호)

◆ 原乳 品質에 關한 심포지움 (1990. 12. 21)

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 한국산 원유의 화학적 조성에 관한 연구 -  
(전남대학교 농대 김 영 주)
  - 원유의 질과 유방염 관계 -  
(가축위생 시험소 손 봉 환)
  - 미생물과 원유의 위생 - (경북대학교 김 동 신)
  - 최근 원유의 미생물학적 품질 -  
(건국대학교 정 충 일)

**32 회 (1991. 5. 17)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - Cottage Cheese 제조의 최적조건 탐색에 관한 연구 - (미시시피 주립대 백 승 천)
  - *Str. lactis* KCTC 1913의 pro- 변이주가 Cheddar cheese의 숙성에 미치는 영향 -  
(순천대학교 김 민 배)
  - 대장균의 장내 정착에 대한 유성분의 영향 -  
(축산시험장 최 석 호)
  - 원유수급 안정화 방안 -  
(농촌경제 연구원 유 철 호)

**33 회 (1991. 12. 6)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 우리나라 시유의 유통 현황 -  
(유가공 협회 이 흥 구)
  - 시유의 유통구조 개선과 소비촉진 방안 -

(충남대학교 박 종 수)

- 우유생산 유통의 단계별 가격형성의 한·일 비교연구 - (일본 기후대학 이 철 회)
- 물류합류화의 필요성과 과제 -  
(인터콘설팅 현 병 언)

**34 회 (1992. 5. 22)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - Prevent of rotavirus infection by oral administration of colostrum containing antihuman-otavirus antibody - (일본동북의과대학 미생물학과 Takysaburo Ebina)
  - 유제품개발 및 품질관리에 있어 관능검사의 이용 - (서울우유 기술연구소 곽 해 수)
  - 분무건조기를 이용한 분유제조기술의 진보 - (매일유업 중부공장 송 충 원)
  - 국내 유가공업의 전망 -  
(한·텐 유가공 이 명 재)
  - 미국 유제품의 연구동향과 전망 -  
(Kansas 주립대학 식품공학과 전 익 준)

**35 회 (1992. 10. 16)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 집유검사 및 유대지급 제도 개선방향 -  
(한국식품개발연구원 김 기 성)
  - 해외집유검사 및 유대지급제도 현황 -  
(서울우유 김 수 광)
  - 국산원유의 품질개선방향 -  
(건국대학교 정 충 일)
  - 원유 위생관리실태와 개선방향 -  
(농수산부 가축위생과 강 두 황)
  - Casein micelle의 renner gel -  
(일본북해도대학 Niki, R.)
  - Functional structure and utilization of oligosaccharides and glycoprotein in human and bovine milk - (일본동북대학 Saito, T.)

**36 회 (1993. 5. 21)**

- 장 소 : 서울우유협동조합
- 제목 및 발표자 :
  - 우유미생물의 신속측정법 (Reflectance colorimetry) -  
(성균관대학교 강 국 회)

- 우유 및 유제품중 *Y. enterocolitica*의 생육과 병원성 - (연세대학교 윤 성 식)
- 유가공장 분리세균과 *Listeria*와의 성장경합 - (건국대 정 동 관)
- Milk allergy와 Hypo-allergenic formula의 개발 - (매일유업 중앙연구소 하 월 규)

**37 회 (1993. 10. 29)**

- 장 소 : 충남대학교 농과대학
- 제목 및 발표자 :
  - 우유와 유제품의 소비자 지향주의적 유통관리 - (충남대학교 박 중 수)
  - 한국 유가공업의 현황과 유통구조 개선방향 - (건국대학교 정 찬 길, 농촌경제연구원 백 중 회)
  - 국산원유, 시유 및 가공유제품의 *L. monocytogenes* 오염 - (동신보건대 박 경 식)
  - 유지방구막의 생성, 구조, 기능 - (日本宇都宮大學 Kanno, C)

**38 회 (1994. 5. 20)**

- 장 소 : 매일유업(주) 중부공장 중앙연구소
- 제목 및 발표자 :
  - 내산소성 비피더스균의 분리와 생육 특성 - (매일유업 중앙연구소 정 후 길)
  - 유제품 연구개발전략 - (건국대학교 낙농학과 윤 여 창)
  - 원유품질 개선방향 - (한국식품개발연구원 김 기 성)
  - 종합토론 -

**39 회 (1994. 11. 4)**

- 장 소 : 성균관대학교 자연과학캠퍼스
- 제목 및 발표자 :
  - 박테리오신의 탐색과 *Lactococcus sp.*가 생산하는 박테리오신에 대하여 - (한국야쿠르트 김 상 교)
  - 개방화시대의 우유홍보 전략 - (금강기획 염 기 훈)
  - 유제품에 대한 소비자의 불만사례 - (한국소비자보호원 서 정 회)
  - 유청단백질의 면역증강 효과 - (매일유업중앙연구소 하 월 규)

**40 회 (1995. 5. 26)**

- 장 소 : 강원대 임과대학
- 제목 및 발표자 :
  - WTO이후의 세계 낙농 시장 변화 - (강원대 김 경 량)
  - UHT우유의 저장중 유리 지방산 생성의 원인과 기작 - (Kansas 주립대 최 인 옥)
  - 어린이 설사원인 Rotavirus의 새로운 Vaccine 개발에 관한 approach - (건국대 유 제 현)
  - Bifidobacteria가 생산하는 다당류에 관한 연구 - (한국야쿠르트 연구소 허 철 성)

**41 회 (1995. 11. 3)**

- 장 소 : 세종호텔
- 제목 및 발표자 :
  - 유가공장의 HACCP 적용 - (고신대 정 동 관)
  - 최근 외국의 영양표시 실태와 운영현황 - (세종대 박 해 수)
  - CODEX 규격과 잔류물질 - (수의과학연구소 박 중 명)
  - 수입자유화와 낙농에 관한 小考 - (서울우유 이 만 재)

**42 회 (1996. 5. 17)**

- 장 소 : 한국야쿠르트
- 제목 및 발표자 :
  - 기능성 식품으로서의 우유 - (元 日本 帶廣畜産大學 祐川金次郎)
  - Cholesterol Uptake by *Lactobacillus Acidophilus*: Its Fate and Factors Influencing the Uptake - (Oklahoma State University Department of Animal Science 노 동 옥)
  - Lactoferrin의 생리적 기능과 Lactoferricin의 항원결정기 - (KIST 생명공학연구소 남 명 수)
  - 동결농축에 의한 고품질의 우유 및 유제품의 개발 - (세종대 박 해 수)
  - 국내 유가공산업의 현황 - (유가공협회 이 흥 구)

**43 회 (1996. 11. 9)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 유지방구막의 주요 성분인 PAS-4 당단백질의 유전자 구조 및 그 기능의 해석 - (상지대 황보 식)

- 일본 북해도의 낙농·유업현황 -  
(건국대 정 충 일)
- 유가공 산업의 오늘과 내일 -  
(서울우유 이 만 재)
- 유청단백질에서 유도되는 생리활성 peptide에  
관한 연구 - (매일유업 윤 승 섭)
- Production of Bacteriocins by Strains of Lacto-  
bacillus acidophilus for Different Animal  
Species - (오클라호마 대학 김 세 현)

**44 회 (1997. 5. 23)**

- 장 소 : 중앙대학교 안성캠퍼스
- 제목 및 발표자 :
  - 락토페린 구조·기능 및 생산에 관한 연구 -  
(한국생명공학연구원 유 대 열)
  - WTO 체제하의 유가공산업 -  
(한국식품위생연구원 정 명 섭)
  - 인유의 막성분 중에서 검출되는 새로운  $Ca^{++}$ -  
ATPase - (건국대 조진국)
  - 젖산균의 Plamid DNA 분리방법 형질전환에  
관한 연구 - (서울대 김 선 기)
  - Studies on nutritional significance of enzymatic  
food protein hydrolyzates - (제일제당 김 종 회)

**45 회 (1997. 10. 24)**

- 장 소 : 한국마사회
- 제목 및 발표자 :
  - 식품위생관리와 HACCP System -  
(한국식품위생연구원 김 창 남)
  - 낙농농가에서의 HACCP 적용(원유생산 중심  
으로) - (축산기술연구소 인 영 민)
  - 시유의 HACCP - (매일유업 송 충 원)
  - 치즈제품의 HACCP 도입 - (서울우유 임 정 미)
  - 발효유제품의 HACCP 적용 -  
(한국야쿠르트 소 왕 섭)

**46 회 (1998. 5. 8)**

- 장 소 : 서울대 농업생명과학대학
- 제목 및 발표자 :
  - IMF와 유가공 산업의 전망 -  
(한국농촌경제연구원 유 철 호)
  - 유럽 Kefir와 Yogurt의 Starter Lactobacillus  
spp.와 non-starter균주의 항암, Cholesterol 저  
하 및 길항활성과 Genome PFGE에 의한 균

- 주동정 - (중앙대 산업대 윤 영 호)
- 유제품의 기능성 peptide - (서울대 이 형 주)
- Characterization and Modification of Milk  
Lipids - (경북대 여 영 근)
- 천연 향신료의 기능성을 이용한 유제품 개발  
- (성균관대 박 기 문)

**47 회 (1998. 11. 6)**

- 장 소 : 한국 야쿠르트 본사 강당
- 제목 및 발표자 :
  - 우유의 진가와 한국인의 식생활 -  
(이화여대 김 숙 회)
  - 국산 시유의 소비 증진을 위한 유통 구조 개  
선 방향 - (서울우유 기술연구소 정 운 현)
  - 우유 공동 광고 캠페인의 개선방향 및 제언 -  
(매일유업 마케팅실장 백 인 응)
  - 우유의 기능성 -  
(남양유업 연구소 책임연구원 진 현 석)
  - 유산균 발효유의 이용과 건강증진 -  
(한국야쿠르트 중앙연구소 백 영 진)

**48 회 (1999. 5. 28)**

- 장 소 : 세종대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 유가공 산업의 발전방향 -  
(농림부 축산경영과 김 남 철)
  - Bifidobacteria의 분자유전학적 동정과 생균제  
기능 분석 - (상지대 최 석 호)
  - 젖산균의 혈중 Cholesterol 저하기능에 관한  
고찰 - (서울대 김 현 옥)
  - 우유 및 유제품의 콜레스테롤 제거 개발에  
관한 연구 - (세종대 박 해 수)
  - 체다치즈의 숙성과 Non-Starter Lactic Acid  
Bacteria - (연암축산원예대학 박 승 용)

**49 회 (1999. 12. 3)**

- 장 소 : 축산기술연구소
- 제목 및 발표자 :
  - 미국유가공 산업의 최근현황 -  
(미국 Marigold 식품회사 박 홍 식)
  - 낙농제품의 안전관리 체계 구축 -  
(국립수의과학검역원 김 옥 경)
  - 우유 및 유제품의 기수개발 동향 -  
(축산기술연구소 김 경 남)



- 저온성 미생물이 우유의 품질에 미치는 영향  
- (건국대 정 충 일)
- 시유의 저장가능기간과 2차오염의 결정 방법  
- (상지대 최 석 호)

**50 회 (2000. 5. 19)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 우유 용기의 환경성 평가 - (한국자원재생재활용협회 부설연구원 도 갑 수)
  - 유제품의 품질과 안전성 향상을 위한 포장재의 선택 - (강릉대 식품과학과 이 근 택)
  - 산양유 쿠미스의 제조와 Candida kefir의 젖산 생성 - (축산기술연구소 함 준 상)
  - Transglutaminase 처리로 제조된 탈지유 분말의 기능적 특성 - (한국식품개발연구원 임 지 영)
  - CODEX 우유 및 유제품 분과위원회 현황 - (서울우유 기술연구소 백 승 천)

**51 회 (2000. 10. 27)**

- 장 소 : 성균관대
- 제목 및 발표자 :
  - Enzyme and Microorganisms in the Synthesis of Flavour and Biologically Active Compounds from Furans - (CNR Centro di Studio per la Chimica delle Sostanze Organiche Naturali CSCSON, c/o Dipartimento di Chimica, Universit's La Sapienza Antonella De Mico)
  - 우유의 품질향상과 유대지불체계 개선 - (건국대 축산대학 정 충 일)
  - 원유수급 안정과 낙농산업 발전 - (남양유업 박 건 호)
  - 우유와 노인건강 - (서울우유협동조합 기술연구소 정 운 현)
  - 지방산 에스터를 이용한 유당분해효소의 미세 캡슐화 우유 개발 - (세종대 박 해 수)

**52 회 (2001. 5. 25)**

- 장 소 : 고려대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 우유의 미생물학적 품질과 2차오염 검출방법  
- (상지대 최 석 호)
  - 유대지불체계와 품질관리를 위한 우유 투명화 기술개발 - (전북대 이 부 응)

- 아이스크림 산업의 발전방향 - (빙그레 식품연구소 김 성 택)
- 비피더스균의 Caco-2 cell 정착능과 유해세균 억제와의 관계 - (매일유업 김 응 루)
- 유산균의 생산하는 Class II bacteriocin의 특성 - (한국야쿠르트 오 세 중)

**53 회 (2001. 11. 23)**

- 장 소 : 한국야쿠르트
- 제목 및 발표자 :
  - 유가공 산업 활성화를 위한 정책방향 - (농림부 축산경영과 정 동 흥)
  - WTO 농업협상과 우리나라 유가공 산업 - (한국농촌경제연구원 최 세 균)
  - 형질전환동물생산 기법에 의한 유용생리활성물질의 대량생산 - (한국생명공학연구원 이 경 광)
  - 고품질 원유생산을 위한 목장관리 - (국립수의과학검역원 문 진 산)
  - ESL 우유와 ESL 시스템 - (매일유업 김 영 찬)

**54 회 (2002. 4. 19)**

- 장 소 : 제주대학교 자연과학대학
- 제목 및 발표자 :
  - 2002년도 제주도 축산시책 방향 - (제주도 축정과정 현 우 범)
  - 우유의 영양가치 - 쟁점을 중심으로 - (서울대 김 현 옥)
  - 우유소비 증진과 골다공증 예방효과 - (상명대 유 춘 희)
  - Biological Function of Lactoferrin in milk - (북해도대학교 SHIMAZAKI, 島崎敬-Kei-ichi)
  - Overproduction of lactic enzyme and bioactive components - (McGill University, Canada 이 병 훈)
  - 유청단백질로 만들어진 식품 포장재에 관한 연구 - (세종대 김 성 주)

**55 회 (2002. 11. 15)**

- 장 소 : 남양유업 천안신공장
- 제목 및 발표자 :
  - 우유유통의 현황과 개선방향 - (서울우유 이 호 택)
  - 개방화시대 유가공산업의 과제 - (고려대 한 두 봉)

- 국내시판 우유의 보관방법별 품질변화에 관한 연구 - (국립수의과학검역원 정 석 찬)
- PL법 발효에 따른 유가공업계의 대응책 - (소비자 보호원 박 회 주)
- 이용성 증진을 위한 기능성 우유 및 유제품의 개발 - (세종대 박 해 수)

**56 회 (2003. 5. 16)**

- 장 소 : 건국대학교
- 제목 및 발표자 :
  - 시유의 유통기한 결정에 관한 학문적 고찰 - (상지대 최 석 호)
  - 국내 우유류의 유통기한 자율화에 따른 현황 - (서울우유 임 정 미)
  - ESL system에 따른 시유의 품질 개선 연구 - (매일유업 김 응 룰)
  - Probiotic bifidobacteria의 건강 증진 작용과 산업적 이용 - (한국야쿠르트 임 광 세)
  - 우유 지방구막 구성 당단백질의 당쇄구조 - (세종대 석 진 석)
  - 치즈 유청단백질 가수분해물 유래 칼슘결합 펩타이드에 관한 연구 - (경상대 김 상 범)

**57 회 (2003. 11. 21)**

- 장 소 : 서울우유협동조합
- 제목 및 발표자 :
  - WTO DDA 농업협상과 유가공산업 - (경상대 임 정 빈)
  - 낙농산업의 국제화와 한국 낙농 발전방안 - (서울우유협동조합 전 용 섭)
  - 건강기능식품과 유가공 산업 - (보건산업진흥원 조 양 회)
  - 무역자유화 시대에 따른 유가공 제품의 다양화 방향 - (매일유업 양 진 오)
  - Lactobacillus acidophilus의 bile salt deconjugation에 관한 연구 - (한국야쿠르트 안 영 태)
  - Lactobacillus acidophilus ATCC 43121의 probiotic 특성 및 쥐(RAT) 소화기관내 모니터링 - (고려대 한 경 식)

**58 회 (2004. 6. 3)**

- 장 소 : 세종대학교
- 제목 및 발표자 :
  - Profile of Indian Dairy Industry- An Overview

- (Univ. of Agricultural Sciences, Bangalore H. M. Jayprakash)
- 기능성 우유음료의 개발과 시장 현황 - (한국텍트라팩 박 중 수)
- Present Status of Fermented Milk Products in Japan - (Japan Dairy Technical Association Akiyoshi Hosono)
- FTA가 유가공업에 미치는 영향과 원유 수급 전망 - (한국농촌경제연구원 신 승 열, 최 세 균)
- Lactobacillus acidophilus의 산업적 이용과 CLA 생성에 관한 연구 - (서울우유연구소, 서울대 김 철 현, 백 승 천, 정 관 섭, 김 현 욱)

**59 회 (2004. 11. 18)**

- 장 소 : 한국야쿠르트
- 제목 및 발표자 :
  - 나노기술의 중요성과 생체 활성 유기 나노 입자의 제조법 - (세종대 이 종 휘)
  - 기능성 나노 식품의 제조 기술 및 전망 - (카톨릭대 의과대학 김 동 명)
  - 나노 기술을 이용한 기능성 우유 및 유제품의 개발 연구 - (세종대 박 해 수)
  - 원유 수급 및 우유 소비 구조 분석 - (한국농촌경제연구원 정 민 국)
  - 중국의 유가공 산업 고찰 - (비락 연구소 민 병 태)
  - 조제분유의 미생물학적 안전성 - (상지대 생명공학과 최 석 호)

**60 회 (2005. 6. 10) 30주년 기념 국제심포지움**

- 장 소 : aT센터
- 제목 및 발표자 :
  - 한국인의 성인병 유형과 현황 - (성균관대 성 은 주)
  - Anti-ageing effects of cysteine-containing peptides derived from milk whey protein - (DMV international David Clark)
  - Water-insoluble, whey protein-based microcapsules for controlled core release application - (Massey University Sung Je Lee)
  - Culture-independent analysis of human gut microbiota and new probiotic effect for human health - (RIKEN BioResource Center Yoshimi Benno)

- The effects of milk and fermented milk on high blood pressure and bone mineralization - (Valio Ltd. and University of Helsinki, Riitta Anneli Korpela)
- 한국 유가공업의 발전과 전망 - (시유-서울우유 김 필 주, 발효유-한국야쿠르트 허 철 성, 조제분유-남양유업 진 현 석, 치즈-매일유업 전 호 남)

### Ⅲ. 인 용 문 헌

1. 김영주. 1981. 유가공연구. 1: 4~7.
2. 한국유가공연구회. 1975~1995. 유가공 세미나 자료집.
3. 한국유가공기술과학회. 1996~2005. 유가공세미나 자료집.
4. 농림부 낙농진흥회. 2005. 2004년 낙농편람.

〈부록〉 1. 역대 임원명단

연 도	회 장	부 회 장	감 사	총무이사	편집위원장	비 고
1974						
1975						
1976	이재영					
1977	이재영					
1978	이재영					
1979	이재영					
1980	이재영					
1981	김영교		김종우 정병수	김현욱 정충일		
1982	김영교	임영식	이홍구	김현욱		
1983	김영교	임영식	이홍구	김현욱		
1984	임영식	김영주	이홍구	김현욱	윤영호	
1985	임영식	김영주	이홍구	김현욱	윤영호	
1986	임영식	김영주	이홍구	김현욱	윤영호	
1987	김영주	이홍구	정충일	유제현	윤영호	
1988	김영주	김현욱 정충일	장성종	유제현	윤영호	
1989	김영주	김현욱 정충일	장성종	유제현	윤영호	
1990	김현욱	김현욱 정충일	정충일	유제현	윤영호	
1991	김종우	김종우 정충일	정충일	이수원	박정남	
1992	김종우	김종우 정충일	정충일	이수원	박정남	
1993	고준수	고준수 유박진	전석탁	이수원	윤영호	
1994	고준수	고준수 유박진	전석탁	이수원	김기성	
1995	유제현	유제현 전정진	백영진	백승천	김기성	
1996	유제현	유제현 전정진	백영진	백승천	김기성	
1997	김동신	김동신 정백	문지웅	곽해수	이수원	
1998	윤영호	윤영호 정백	공운영	곽해수	이수원	
1999	정충일	정충일 백영진	공운영 정충일	곽해수	이수원	
2000	임종우	임종우 이백영	정충일 공운영	김세헌	윤여창	
2001	이현종	이현종 백영진	인영환 정충일	김세헌	이수원	
2002	백영진	백영진 윤여창	전정진 정충일	김세헌	곽해수	
2003	윤여창	윤여창 이수원	전정진 정충일	최석호	곽해수	
2004	이수원	이수원 안광	정충일 정충일	최석호	윤성식	