

## 1976년도 정기총회 행사표

개회사	사회 유 주 현
국민의례	
회장인사	회장 강효원
축사	총무간사 유주현
경과보고	학술간사 양한철
결산보고	재무간사 김성기
감사보고	감사 최위경
신임회장 및 임원인준(회장외 임원)	
사업계획 및 예산보고	재무간사 김성기
토의사항	
광고	
폐회	

### 특별강연회

#### 1. 섬유소 사료 연구의 또 하나의 방향

박무영  
한국과학원

지구상에 풍부한 섬유소자원의 사료화 연구에 있어서 화학적 처리와 발효방법이 널리 채택되고 있다. 여기에 따른 문제점으로서 가축의 기호성과 생산과정의 경제성을 들 수 있다. 볶질같은 것은 소가 잘 먹는다는 사실과 바추동물의 소화기관을 가장 경제적인 발효소로 볼 수 있다는 점에서 생체내에서의 섬유소 발효능률향상을 수단으로 한 새로운 연구방향을 제의한다.

#### 2. S.C.P 飼料化의 問題

양한철

고려대학교 식품공학과

人類의 食糧問題에 관련하여 S.C.P.가 단백자원으로서 家畜飼料 및 養魚飼料에 S.C.P.를 利用하려는 배경은 世界的으로 食用蛋白資源不足이라는 커다란 社會의 要因이 있는 것으로 보인다.

특히 家畜 및 養魚飼料는 營養價의 으로 人間의 食事과 同一하여 Calory, 단백질, Vitamin, 無機成分을 必要로 한다.

이러한 가축과 水產生物을 媒介體로서 高蛋白質을 生産하여 간접적으로 蛋白食糧問題를 解決하려는 理解度는 一般人들에게는 낮으며 또한 畜産, 水產物, 生產者 및 食糧問題를 생각하는 사람들中에도 잘 理解되지 않는 問題가 있는 실정이므로 양계 養魚飼料를 中心으로하여 S.C.P.의 飼料價值, 生殖能力에 미치는 영향 및 安全性에 관하여 소개하고자 한다.

#### 1. Preparation of Traditional Korean Sauce Using Sandfish Myong-No Yi(이명로)\*

Jong-Rak Chung(정종락)

\*Fermentation Research Lab., Sam Yang Foods Co., Ltd.

Dept. of Biological science, Korea Advanced Institute of science

A laboratory study was made for developing an fermentative method of producing conventional Korean soy sauce type of product from sandfish and defatted soy bean Koji of *Aspergillus oryzae* as raw material and enzme source, respectively. As an attempt to shorten the fermentation period, the admixture, consisting of pre-chopped sandfish slurry and the Koji of *Asp. oryzae* (100 : 15, wet fish weight/dry Koji weight) with added water equal to the fish weight (v/w), was first allowed, while being agitated at 450rpm, to undergo digestion for a 5 hour period at 50°C with no added salt and then after adding 20% salt (w/v), the hydrolysate mixture was ripened for up to 13-weeks at 30° and 45°C. At intervals, an aliquot was withdrawn for determining microbiological, chemical and organoleptic changes taking place in the sandfish-defatted soy bean koji mixture during both digestion and ripening period.

#### 2. 음이온系 合成洗剤의 微生物分解에 관한 研究

金永培·李端來

한국원자력연구소 농업생화학연구실

음이온系 合成洗剤인 ABS(alkyl benzene sulfonate)의 分解能이 우수한 균주를 자연계에서 분리하여 *Pseudomonas caryophylli*로同定하였다. ABS 10 ppm을 함유한 人工廢水에서 분리 균주를 배양시 ABS는 40%이상, BOD는 89%, COD는 71% 감소되었으며 ABS 分解能은 自然微生物群에 의한 混合배양시의 2배이상이었다. 분리균주에 의한 市販合成세제의 分解율은 Hlti 46.2%, Kleenup 37.5%, No. 1 39%, OK 37.8% 이었다.

#### 3. 微生物이 生產하는 凝乳酵素(제13보)

微生物 凝乳酵素 Mucor-rennin의 *k-casein*에 대한 作用

오두환, \*\*아리마 캐이, 유주현

연세대학교 식품공학과  
동경대학 농예화학과