

1976년도 정기총회 행사표

개회사.....	사회 유 주 현
국민의례	
회장인사.....	회장 강 효 원
축사.....	총무간사 유 주 현
경과보고.....	학술간사 양 한 철
결산보고.....	재무간사 김 성 기
감사보고.....	감사 최 위 경
신임회장및 임원인준(회장의 임원)	
사업계획및 예산보고	재무간사 김 성 기
토의사항	
광 고	
폐 회	

특별강연회

1. 섬유소 사료 연구의 또 하나의 방향

박 무 영
한국과학원

지구상에 풍부한 섬유소자원의 사료화 연구에 있어서 화학적 처리와 발효방법이 널리 채택되고 있다. 여기에 따른 문제점으로서 가축의 기호성과 생산과정의 경제성을 들수 있다. 벗짚같은 것은 소가 잘 먹는다는 사실과 바추동물의 소화기관을 가장 경제적인 발효소로 볼수 있다는 점에서 생체내에서의 섬유소 발효능률향상을 수단으로한 새로운 연구방향을 제의한다.

2. S. C. P 飼料化의 問題

양 한 철
고려대학교 식품공학과

人類의 食糧問題에 關連하여 S. C. P. 가 단백질자원에서 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 社會的 要因이 있는 것으로 보인다.

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

이러한 가축과 水産生物을 媒介體로서 高蛋白質을 生産하여 間接적으로 蛋白食糧問題를 解決하려는 理解度는 一般人들에게는 낮으며 또한 畜産, 水産物, 生産者 및 食糧問題를 생각하는 사람들도 잘 理解되지 않는 問題가 있는 실정이므로 양계 養魚飼料를 中心으로하여 S. C. P. 의 飼料價値, 生殖能力에 미치는 영향 및 安全性에 關하여 소개하고자 한다.

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

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 a 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 enzyme 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 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20% salt (w/v), the hydrolysate mixture was ripened for up to 13 weeks at 30° and 45°C. At intervals, an aliquot was withdrawn for determining microbiological, chemical and organoleptic changes taking place in the sandfish-defatted soy bean koji mixture during both digestion and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 合成洗劑의 微生物分解에 關한 研究

金永培 · 李端來

한국원자력연구소 농업생화학연구실

음이온계 合成洗劑인 ABS(alkyl benzene sulfonate)의 분해능이 우수한 균주를 자연계에서 분리하여 *Pseudomonas caryophylli* 로 同定하였다. ABS 10 ppm 을 함유한 人工廢水에서 분리 균주를 배양시 ABS 는 40% 이상, BOD 는 89%, COD 는 71% 감소되었으며 ABS 分解能은 自然微生物群에 의한 混合배양시의 2 배 이상이었다. 분리균주에 의한 市販합성세제의 분해율은 Hlti 46.2%, Kleenup 37.5%, No. 1 39%, OK 37.8% 이었다.

3. 微生物이 生産하는 凝乳酵素(제13보)

微生物 凝乳酵素 Mucor-rennin 의 k-casein 에 대한 作用

오두환, **아리마 케이, 유주현

연세대학교 식품공학과

동경대학 농예화학과