

P9-09

**Bacillus thuringiensis**를 이용한 파리 방제 효과

강효진\*, 이현규<sup>1</sup>, 이정현, 모은경<sup>1</sup>, 성장근.

충남대학교 식품공학과, <sup>1</sup>(주)대덕바이오 중앙연구소

*Bacillus thuringiensis*를 GYS 배지(glucose 1%, ammonium chloride 2%, potassium phosphate monobasic 0.5%, potassium phosphate dibasic 0.5%, yeast extract 1%, magnesium sulfate 0.3%, calcium chloride 0.05%)에서 영양세포수와 포자의 수가 비례할 때까지 배양(30℃)하였다. 배양 종료 후, 영양세포 내부에 존재하는 내독소를 용출하기 위해 acetone으로 처리하였다. 용출된 내독소와 영양세포 혼합 분말을 사료에 다양한 농도로 첨가하여 파리유충의 성장을 대조구와 비교하였다. 처리구의 경우, 24시간 이내에 유충의 먹이 섭취가 중단되어 그 성장 속도가 현저히 저하되었으며 우화되는 유충의 수 및 속도가 대조구에 비해 유의적으로 지연되었다 따라서 *Bacillus thuringiensis*가 파리 방제에 효과적일 것으로 사료되었다.

P9-10

**전북 일부 지역 중학생의 기술·가정 교과 중 식생활 단원의 활용도 및 요구도**

김숙배\*, 최선정. 전북대학교 식품영양학과

본 연구는 7차 교육 과정 기술·가정 교과의 식생활 단원에 대한 중학생들의 활용도와 요구도를 성별, 학교 소재지별, 학교형태별로 평가·분석하여 추후 기술·가정 교과의 식생활 단원 교육과정 개발에 기초자료를 제공하고자 한다. 7차 교육 과정 기술·가정 교과의 식생활 단원을 이수한 전북 지역 중학교 1학년생 도심지역 (도심 A) 남녀공학 360명, 도심주변지역 (도심 B) 남녀공학 360명, 소도시 남학교 180명, 여학교 180명 등 총 1080명을 대상으로 설문 조사하였다. 질문지는 일반사항, 식생활 단원 (청소년의 영양과 건강, 균형 있는 식사, 조리원리와 음식 만들기 부문)에 대한 실생활에서의 활용도와 식생활 단원 교과 내용에 대한 요구도 (영양학, 식품과학, 조리과학, 식생활 문화 부문)로 구성되었다. 본 연구 결과는 다음과 같다. 첫째, 식생활 단원의 활용도는 ‘청소년기의 영양과 건강’ ‘균형 있는 식사’ ‘조리원리와 음식 만들기’ 부문 모두에서 성별, 학교 소재지별, 학교 형태별 유의적 차이가 없이 높지 않았다. 둘째, 식생활 단원 교과 과정의 요구도는 ‘영양학’과 ‘식품과학’ 부문에서는 성별의 차이를 보이지 않았으나, 학교 소재지별 (도심A> 도심B> 소도시), 학교 형태별 (남녀공학> 남학교, 여학교) 차이를 보였고, ‘조리과학’ ‘식생활 문화’ 부문에서는 성별 (여> 남), 학교 소재지별 (도심A, B> 소도시), 학교형태별 (남녀공학> 여학교, 남학교) 차이를 보였다. 본 연구 결과, 기술·가정 교과 중 식생활 단원의 실생활에서의 활용도를 높이기 위해서는 학생들의 요구에 맞는 교과내용이 고려되어야 할 것으로 사료되며, 또한 성별, 학교소재지, 학교형태가 고려된 실질적인 교수·학습 방법 등의 구체적인 방안 마련이 요구되어지는 바이다.