

醸酵乳 製品이 흰쥐의 成長 및 血液成分에 미치는 影響*

張 晶 玉 · 李 栄 淳

慶熙大學校 文理大學 食品營養學科

Effect of Fermented Milk Products on the Growth and Blood Composition of Rats

Jung Ok Jang, Young Soen Lee

Dept. of Food and Nutrition, College of Liberal Arts and Sciences, Kyung Hee University

=ABSTRACT=

In order to study the effects of commercial fermented milk and Lactobacillus juice on the growth and on blood composition of albino rats, these beverages were administered orally everyday and compared with the control rats.

Experimental rats gained weight significantly compare with the control rats within the first week, but the body weights were comparable with the control during the next three weeks.

WBC count was increased slightly in the experimental groups, but RBC count, hemoglobin and total serum protein contents were almost the same as that of the control group during the period.

Fermented milk was effective in food efficiency ratio and fermented milk and lactobacillus juice were not influenced on any of internal organs weight.

緒論

健康과 長壽는 누구나가 願하는 所望이며 이를 為하여 人類는 온갖 努力과 研究를 다하고 있다. 그중에서도 食生活 即 營養이 健康의 保護 및 增進의 根幹이 되고 있음

은 周知의 事實이다. 現代社會의 食生活은 生活문화의 向上과 產業社會의 發展에 依하여 驚異的인 變化를 가져 오고 있으며 日常生活에서의 主食, 副食이 차지하던 領域과 形式을 넘어 嗜好食品 또는 飲料의 攝取量이 增加되어 이들이 감당해야 할 營養을 심각하게 念慮하지 않

*본 연구는 1981년도 문교부 학술연구비에 의하여 이루어졌음.

접수일자 : 1982. 4. 6.

으면 안될 時點에 다달은 것으로思慮된다.

經濟成長과 더불어 食生活의 Pattern이 바뀌어져 가고 있고 比例하여 飲料에 對한 認識度가 크게 向上되면서 飲料가 嗜好食品 내지는 健康食品으로서 食生活의 一部를 占有하게 되었고 莫強한 消費量으로 國民의 愛用度를 과시하기에 이르렀다. 특히 乳製品 및 乳製品飲料가 國民營養에 貢獻한 比重은 無視할 수 없으며⁶⁾, 앞으로 더욱 革新的으로 愛飲 頻度가 높아지고 摄取對象의 領域이 擴張될 것으로 추측된다. 더욱기 이는 長年층 보다는 젊은 계층이나 어린이들의 成長 및 健康과 밀접한 유대 관계를 갖게 될 것이다.

서술한 바와 같이 國民食生活水準이 向上됨에 따라 乳酸菌醸酵乳의 飲料量이 增加되고 生產工場도 늘어나는 實情에⁵⁾ 비추어 健康食品으로서의 乳酸菌飲料가 國民健康에 미치는 影響이 클 것으로 사려되어 본 研究에서는 市販되고 있는 乳酸菌飲料가 어린이의 成長發育에 대한 効果를 알아보기 위한 一環으로 또한 營養不良으로 인해 가장 影響을 받는 年齡이 離乳直后的 어린이이며 이때 시작되는 成長期 어린이에게 미치는 影響이 크기에¹³⁾ 어린 動物에 乳酸菌醸酵乳를 經口投與하여 그 影響을 사료攝取量, 體重, 사료의 效率 또 血液分析值를 測定하고 各種 臟器의 무게를 比較하여 成長發育에 미치는 影響을 알고자 본 研究를着手하여 몇 가지 知見을 얻었기에 報告한다.

實驗材料 및 方法

1. 實驗動物의 飼育

生後 28 日된 平均體重이 50 ± 5 g인 Sprague-Dawley 種 암컷 90 마리를 體重에 따라 complete randomized block design에 의해 10 마리씩 1 조로 하여 實驗群 A, B는 乳酸菌醸酵乳를 먹인 A-1, A-2, B-1, B-2群으로 다시 나누고 實驗群 C, D는 乳酸菌飲料를 먹인 C-1, C-2, D-1, D-群으로 나누어 35 日間 飼育하여 對照群과 比較하였다.

Table 1. Composition of Experimental Diet

(Per Kg diet)

Corn-starch	770 g
Casein	150 g
Corn oil	40 ml
(1) Salt Mixture	40 g

(2) Vitamin A, D, Mixture	1 ml
(3) Fat Soluble Vitamins	1 ml
(4) Water Soluble Vitamins	2.86 g
(5) Vitamin B ₁₂	1 ml

(1) Salt Mixture (g/kg salt mixture)	
Calcium Carbonate	300
Dipotassium Phosphate	322.5
Monocalcium Phosphate · H ₂ O	75
Magnesium Sulfate · 7H ₂ O	102
Sodium Chloride	167.5
Ferric Citrate · 6H ₂ O	27.5
Potassium Iodide	0.8
Manganous Sulfate · H ₂ O	5.0
Zinc Chloride	0.25
Copper Sulfate · 5H ₂ O	0.3

(2) Vitamin A, D, Mixture (mg/ml corn oil)	
Vitamin A (8500 IU/mg)	0.1 mg
Vitamin D ("")	0.01 mg

(3) Fat soluble vitamin mixture	
Alpha Tocopherol acetate (Vit. E)	5 g
Menadione (Vit. K)	200 mg
Corn oil	200 ml

(4) Water Soluble Vitamin Mixture (mg/kg diet)	
Choline Chloride	2,000
Thiamin hydrochloride	10
Riboflavin	20
Nicotinic acid	120
Pyridoxine	10
Calcium pantothenate	100
Biotin	0.05
Folic acid	4
Inositol	500
Para-amino benzoic acid	100

(5) Vitamin B ₁₂ solution	
5 mg Vitamin B ₁₂	mixed with 500 ml distilled water

全 實驗期間을 通하여 各群마다 飼料와 물은 制限없이 주었으며 每日 一定時刻에 같은 저울로 1 日間의 攝取量을 測定하여 1週日을 單位로 平均値를 내었다. 药준비는 市販되고 있는 Casein 을 구입하여 사용하였고 全 實驗期間동안 Table 1 과 같은 成分表에 의해 食餌을 攝取시키고 오전 11時를 擇하여 一定한 時間に 乳酸菌酸酵乳¹⁴⁾ (乳酸菌酸酵乳은 우리나라에서 生產되는 製造業體에서의 商品名은 다르지만 法으로 定해진 유고형 분 3% 以上, 그리고 生菌數 1,000 만 / ml 以上的 基準에 합당한 것으로 製品에 使用되고 있는 乳酸菌은 Lactobacillus casei, L. bulgaricus, L. acidophilus 등으로 2균주를 混合使用하는 製品도 있다.) 와 乳酸菌飲料¹⁴⁾ (乳酸菌飲料란 酸酵乳보다 成分함량이 훨씬 적은 것을 말하고 法的成分規格은 유고형분이 3% 以下, 生菌數가 100 만 / ml로 된 것을 말한다.) 를 經口投與하였다.

2. 實驗動物의 食餌

a) Sample (乳酸菌酸酵乳와 乳酸菌飲料) 投與量 : Sample 投與量은 市中에서 販賣되고 있는 乳酸菌酸酵乳를 2 가지 選擇하여 (용량이 비슷한 Sample A 會社 (65 ml) 것과 B 會社 (70 ml) 것을 擇하였으며) A 에는 5 ml 的 물을 加하여 B 의 것과 同一하게 하였다. A -1, B -1 群은 0.7 ml / 100 g body weight / day, 로 가정하여 계산하였다. A -2, B -2 群은 1.4 ml / 100 g body weight / day (2 배를 取한 理由는 離乳食 및 間 食)

食代用으로 가정해서 量을 定하였다.) 로 投與하였고 乳酸菌飲料는 용량이 190 ml인 Sample 2개를 擇하여 (용량이 동일함) C -1, D -1 群은 1.9 ml / 100 g body weight / day, C -2, D -2 群은 3.8 ml / 100 g body weight / day 로 나누어 Rat 用 촌대를 使用하여 經口投與하였으며 對照群은 0.85 % Saline 용액을 0.7 ml / 100 g body weight / day 로 經口投與하였다.

b) 體 重 :

實驗하는 期間동안 1週日에 1回씩 같은 曜日 같은 時刻에 사료그릇을 치우고 나서 2時間 後 저울로 測定하였다.

c) 飼料 攝取量 測定 :

每日 一定한 飼料를 選擇하여 同一 時間에 남은 飼料의 무게를 測定하여 1日 攝取量을 求하고 1週日 동안의 總 攝取量을 求하였다. 飲料에서 오는 Cal 수는 Total 食餌 攝取量에 比해 飲料에 포함된 Cal 양이 적으므로 여기서는 넣지 않았다.

d) 飼料의 効率(Food Efficiency Ratio, F.E.R.) :

每週 攝取한 飼料의 量과 같은 期間동안의 體重 增加量으로 다음 式에 의하여 算出한 後 35日間의 평균치로 구하였다.

$$F.E.R. = \frac{1\text{ 주일 동안의 체중증가량 (g)}}{1\text{ 주일 동안의 사료섭취량 (g)}}$$

e) 各 臨器의 무게 :

Table 2. The effect of fermented milk and Lactobacillus juice on weight gain of rats (g)

Age (days) Group	28 - 35	36 - 43	44 - 51	52 - 59	60 - 67
Control	22.1 ± 2.86 ①	11.3 ± 2.37	7.5 ± 4.50	22.0 ± 2.45	22.0 ± 2.27
A - 1	33.6 ± 2.83 *	26.3 ± 2.26 **	16.7 ± 2.32	34.0 ± 1.00 **	25.0 ± 1.29
A - 2	35.0 ± 5.35	21.0 ± 3.75	26.9 ± 4.79 *	29.2 ± 4.92	22.0 ± 4.49
B - 1	38.6 ± 4.97 *	22.5 ± 2.56 **	27.0 ± 2.45 **	29.0 ± 1.83 *	22.0 ± 0.91
B - 2	39.3 ± 2.57 **	24.3 ± 0.71 **	17.9 ± 2.86	25.0 ± 2.04	21.0 ± 0.91
C - 1	37.1 ± 2.41 **	29.3 ± 1.30 **	11.4 ± 1.43	19.0 ± 4.46	17.5 ± 3.03
C - 2	36.4 ± 2.37 **	28.9 ± 2.47 **	14.7 ± 2.20	23.3 ± 2.26	22.6 ± 2.46
D - 1	34.2 ± 6.49	25.0 ± 4.83 *	15.0 ± 1.29	18.3 ± 2.73	17.5 ± 3.03
D - 2	34.3 ± 6.49	21.4 ± 2.37	20.8 ± 3.80	25.0 ± 6.01	20.0 ± 2.36

① Mean ± Standard Error * p < 0.05
 ** p < 0.01

各群別豆實驗期間이 끝난後實驗動物을 diethyl-ether로 마취시킨 다음 해부하여 Saline 용액을 부은 여과자 위에 다음臟器를 떼어 무게를 測定하였다.

ㄱ) Liver ㄴ) Spleen ㄷ) Heart ㄹ) Kidney
ㅁ) Adrenal gland ㅂ) Sex organ

f) 채혈 및 혈청분리 :

Rat를 가볍게 마취시켜 Cardiac puncture 하여 EDTA 처리된 CBC bottle에 2 ml, Serum 分離用 tube

에 각 3 ml를 넣어 實驗에 使用하였다. Serum 分離는 3,000rpm에서 10min間 행하였다. RBC, WBC, Hb (hemoglobin) 測定은 coulter counter (자동혈구계산기)에 의해 혈구수 및 혈색소를 測定하였다. Total protein定量은 比色定量¹³⁾하였다.

g) Data 處理方法 :

實驗群과 對照群의 평균치간의 차이에 대한 통계적有意性을 (Fisher의 T-검정법에 준하여)¹⁶⁾ 구하였다.

Table 3. Food Intake of rats fed fermented Milk and Lactobacillus juice (g)

Age (days) Group \	28~35	36~43	44~51	52~59	60~67
Control	62.8 ± 5.8 ③	63.9 ± 6.0	64.6 ± 5.5	145 ± 9.9	132 ± 6.8
A - 1	68.7 ± 5.3	93.5 ± 5.4 **	103.2 ± 6.2 **	154 ± 8.8	152 ± 7.4
A - 2	71.4 ± 5.9	72.8 ± 5.4	83.5 ± 5.6 *	112.1 ± 6.2	119.1 ± 6.2
B - 1	90.3 ± 6.0 **	90.8 ± 6.4	96 ± 6.4 **	127 ± 6.1	132 ± 7.1
B - 2	84.6 ± 5.9 **	97.8 ± 6.4 **	96. ± 6.4 **	111.1 ± 6.3	118 ± 7.3
C - 1	118.8 ± 5.8 **	121.6 ± 5.6 **	109.7 ± 6.0 **	101.4 ± 6.1	113.1 ± 6.5
C - 2	86.4 ± 5.5 **	108.5 ± 5.6 **	106.4 ± 5.7 **	108 ± 6.7	113.3 ± 7.5
D - 1	79.8 ± 5.7	104.1 ± 6.1 **	107.3 ± 6.2 **	120 ± 6.6	131.3 ± 6.1
D - 2	82.1 ± 6.3 *	79.3 ± 6.2	99.4 ± 6.0 **	115.8 ± 6.5	123.3 ± 6.0

③ Mean ± Standard Error * p < 0.05

** p < 0.01

Table 4. Average Food Efficiency Ratio (FER) of rats fed fermented milk and Lactobacillus juice

Age (days) Group \	28~35	36~43	44~51	52~59	60~67
Control	0.35 ± 0.03 ③	0.18 ± 0.03	0.12 ± 0.03	0.15 ± 0.02	0.17 ± 0.02
A - 1	0.49 ± 0.02 **	0.28 ± 0.01 *	0.16 ± 0.02	0.22 ± 0.02 *	0.16 ± 0.01
A - 2	0.42 ± 0.03	0.29 ± 0.04	0.37 ± 0.04 **	0.25 ± 0.01 **	0.18 ± 0.04
B - 1	0.43 ± 0.03	0.25 ± 0.03	0.28 ± 0.03 **	0.23 ± 0.02 *	0.17 ± 0.01
B - 2	0.46 ± 0.00 **	0.25 ± 0.02	0.19 ± 0.03	0.23 ± 0.02 *	0.18 ± 0.01
C - 1	0.31 ± 0.01	0.24 ± 0.02	0.10 ± 0.01	0.19 ± 0.03	0.15 ± 0.02
C - 2	0.42 ± 0.03	0.36 ± 0.03 **	0.14 ± 0.02	0.22 ± 0.02 *	0.20 ± 0.02
D - 1	0.43 ± 0.04	0.24 ± 0.04	0.14 ± 0.01	0.15 ± 0.02	0.13 ± 0.00
D - 2	0.42 ± 0.05	0.27 ± 0.04	0.26 ± 0.03 **	0.22 ± 0.07	0.16 ± 0.02

③ Mean ± Standard Error * p < 0.05

** p < 0.01

實驗結果 및 考察

1. 體重增加와 飼料攝取量의 增加

Table 2는 全 實驗期間동안의 體重變化를 보여준다. 體重은 對照群보다 實驗群이 較大增加를 보였으나 28 ~ 35日째는 對照群과 비슷한 體重으로 별 차이가 없었다.

Tabel 3에서 보는 바와같이 飼料攝取量은 28~51일 동안에는 實驗群이 對照群보다 飼料攝取量이 顯著히 많았으나 52~67일 사이에는 對照群과 顯著한 差異는 없었다.

2. 飼料의 効率

Table 4에 나타난 바와 같이 FER은 對照群과 實驗群간에 比較해 보면 乳酸菌醸酵乳와 乳酸菌飲料는 28 ~ 35일에는 實驗群이 對照群과 比較해서 ($P < 0.01$) 36 ~ 43일에는 有意性있는 差가 ($P < 0.01 \sim P < 0.05$) 44 ~ 51일에는 ($P < 0.01$)로 52~59일에는 ($P < 0.05 \sim 0.01$)로 有意性있는 差가 나타났으나 60~67일에는 實驗群과 對照群을 比較했을 때에 有意한 差가 나타나지 않았다.

3. 最終臟器의 무게

最終臟器의 무게는 Table 5에 나타난 바와 같이 Li-

Table 5. Average organ weight of rats fed fermented milk and Lactobacillus juice

Organ Group	Liver (g)	Heart (mg)	Kidney (mg)	Spleen (mg)	Sex Organ (mg)	Adrenal (mg)
Control	5.94 ± 0.13 @	614.10 ± 21.60	1341.10 ± 29.56	461.80 ± 43.89	270.50 ± 19.20	47.50 ± 2.64
A - 1	6.37 ± 0.49	637.50 ± 55.50	1366.40 ± 51.00	441.00 ± 55.40	385.10 ± 73.90	47.70 ± 5.20
A - 2	5.46 ± 0.34	616.10 ± 38.46	1301.60 ± 69.17	410.90 ± 28.79	273.80 ± 29.76	39.00 ± 2.89
B - 1	5.96 ± 0.17	654.90 ± 14.71	1392.00 ± 0.05	439.60 ± 22.75	275.40 ± 20.18	43.40 ± 2.77
B - 2	5.52 ± 6.24	590.50 ± 17.42	1399.80 ± 0.05	416.70 ± 29.64	244.80 ± 44.59	30.90 ± 1.09
C - 1	5.93 ± 0.93	639.60 ± 5.27	1383.80 ± 0.03	386.20 ± 18.68	257.10 ± 11.92	44.70 ± 3.33
C - 2	5.60 ± 0.19	628.50 ± 21.17	1243.90 ± 33.90	401.50 ± 34.78	240.90 ± 27.24	34.10 ± 2.96
D - 1	5.61 ± 0.38	588.60 ± 27.01	1223.50 ± 37.80	414.00 ± 19.35	170.30 ± 12.26	25.80 ± 3.87
D - 2	5.58 ± 0.32	556.80 ± 39.87	1370.50 ± 61.87	362.80 ± 24.63	293.60 ± 43.01	38.70 ± 5.25

@ : Mean ± Standard error

Table 6. Effect of fermented milk and Lactobacillus juice on blood compositions.

Group Item (blood composition)	Control	A - 1	A - 2	B - 1	B - 2	C - 1	C - 2	D - 1	D - 2
R B C ($\times 10^4 / \text{mm}^3$)	846.3 ± 10.7 @	889.8 ± 20.1	874.6 ± 18.2	836.5 ± 13.9	881.0 ± 18.9	886.5 ± 16.4	833.1 ± 16.6	807.9 ± 16.0	907.5 * ± 17.9
Hemoglobin (mg / 100ml)	14.4 ± 0.8	15.2 ± 0.4	15.0 ± 0.3	14.4 ± 0.2	15.1 ± 0.3	15.2 ± 0.3	14.2 ± 0.3	14.4 ± 0.2	15.4 ± 0.3
Total Protein (mg / 100ml)	7.6 ± 0.6	7.3 ± 0.3	8.1 ± 0.2	6.7 ± 0.3	7.8 ± 0.5	7.4 ± 0.2	6.9 ± 0.2	6.7 ± 0.3	7.5 ± 0.4
W B C (\times / mm^3)	8644.4 ± 927.9	9066.7 ± 830.7	9577.8 ± 1225.2	9283.3 ± 964.1	9288.9 ± 748.6	9477.8 ± 1042.9	9888.9 ± 629.5	8115.6 ± 488.5	8933.3 ± 749.1

@ Mean ± Standard Error

* $p < 0.05$

ver 와 Heart 는 1 배 投與한 것보다 乳酸菌醣酵乳나 乳酸菌飲料를 2 배 投與한 것이 조금 나은 差異를 보였고 kidney 경우 별 다른 差異가 없었다. Spleen 과 Adrenal 은 對照群보다 모든 群이 도리어 낮은 値를 보였다.

4. 혈액 분석

Table 6에서 본 바와 같이 RBC의 경우 A-1과 B-1 경우와 A-2와 B-2의 경우 乳酸菌醣酵乳와 乳酸菌飲料 2 배를 取한 쪽이 增加하는 現象을 보이고 WBC의 경우도 RBC와 같은 現象을 나타내었다.

Hemoglobin 은 정상수치인 $12\text{--}18g/100ml$ 에 포함되어 각 群간에 약간의 차이는 있었으나 有意性 있는 差는 없었다.

Total protein 은 2 배로 취한 인 乳酸菌醣酵乳群이 對照群 보다 조금 높았으나 有意한 差는 없었고 乳酸菌飲料는 2 배를 摄取한다 하여도 별로 좋은 現象은 나타나지 않았다.

血液 및 血清分析의 結果를 볼 때 有意性 있는 差는 별로 없었으나 WBC 가 다소 增加하는 現象이 나타났다.

結論

本研究는 市中에서 販賣되고 있는 乳酸菌醣酵乳와 乳酸菌飲料가 發育期에 있는 흰쥐의 成長發育에 미치는 効果를 보기 위하여 어린 흰쥐에 乳酸菌醣酵乳와 乳酸菌飲料를一定量式 每日 經口投與하여 體重增加, 飼料攝取量, 飼料効率, 血液成分 및 各臟器의 重量을 測定하여 對照群과 比較한 바 다음과 같은 結論을 얻었다.

모든 實驗群이 對照群 보다 食餉期間中 28~35 일까지는 成長度가 커지고 28~51 일 사이에는 體重增加量이 28~35 일 보다는 서서히 增加하다가 52~59 일에 다시 增加하여 35 일까지는 對照群과 거의同一하게 增加하는 傾向으로 나타났다. 또한 飼料攝取도 28~51 일 사이에는 對照群에 比하여 有意性이 나타났으며 飼料効率은 乳酸菌醣酵乳가 乳酸菌飲料보다는 다소 좋은 影響을 미치는 傾向으로 나타났다. 또한 乳酸菌醣酵乳와 乳酸菌飲料는 臓器무게에서는 그다지 影響을 주지 않았으며 血液成分中 WBC, RBC, hemoglobin 및 total protein의 含量은 對照群에 比하여 有意性 있는 差는 별로 없었으나 RBC에서만 乳酸菌醣酵乳 2倍를 投與한 경우 對照群에 比해 有意性 있는 差가 있다. 乳酸菌醣酵乳나 乳酸菌飲料는 飼料攝取量, 體重增加, 飼料의 効率, 血液分析值 및 各種 臓器무게 등 成長發育에 미치는 影響을 総

合하여 보면 1 日 1回量으로도 充分하므로 2回量을 投與할 필요가 없다고 思慮된다. 또한 乳酸菌醣酵乳와 乳酸菌飲料는 健康食品으로서 成長期에 있는 흰쥐를 使用한 本 實驗에서 다소 좋은 結果를 얻었으므로 어린이의 成長發育 및 國民健康에 크게 이바지 할 수 있을 것으로 思慮된다. 乳酸菌醣酵乳나 乳酸菌飲料가 單純히 間食으로 利用되거나 嗜好食品으로가 아닌 牛乳와 같은 良質의 食品으로도 活用될 것을 期待한다.

參考文獻

- 1) Goodhart, R. S. & Shils, M. E.: Modern Nutrition in Health and Disease. 6th ed., Philadelphia: Lea & Fabiger, Chap 24, pp. 697~720; 1980
- 2) Farmer, R. E., G. V. Reddy, and K. M. Schahani : (M14 Direct inoculation of milk with lyophilized starter concentrates for yogurt production) Journal of Dairy Science Vol. 57, No. 5, p 582~583, 1974
- 3) Goel, M. C., D. C. Kulshrestha, E. H. Marth, D. W. Francis, J. G. Brodshaw, and R. B. Read, Jr., Fate of Coliphage in yogurt, buttermilk, sour cream, and cottage cheese during refrigerated storage, 1971 J. Milk and Food Technol. 34(1): 54~58, 1971
- 4) Sandine W. E., Muralidrara, K. S. Elliker P. R. and England. D. C.: Lactic and bacteria in food and health, J. Milk Food Technol, 35: 691~702, 1972
- 5) Foster, E. M., Nelson, F. E. Speak, M. L. Doetsch; R. N and Olsen, J. C.: Microbiology of fermented milks, Dairy Microbiology Prentice Hall, Inc, Englewood Cliffs, N. J, pp. 318~334, 1964
- 6) 小谷新太郎外 5人: 生菌醣酵乳の人體의 健康に及ぼす影響에 關する 研究: 日本公衆衛生雜誌 Vol. 13 No. 8: 29~53 1961.
- 7) 片岡元行・光岡知足: 級菌醣酵乳投與のマウス の壽命, 腸內菌叢에 およぼす 影響について: 荷養と食糧. Vol. 33, No. 4, 219~223, 1980.
- 8) 花田完五外 6名: 乳酸菌飲料の連續投光について,

- 神戸市衛生局内保健所學會講述 p 55-58, 1956.
- 9) 育穂世界翁：乳兒の腸内カスの研究 第3編 腸内カスの發生の抑制，日本小兒科學會誌 66: 25-28, 1962.
- 10) 李元暢·尹知重：乳酸菌酸酵乳에 대한 认識度의 調查研究, 大韓保健協會誌 6 Vol. 6, No. 1. p39-44, 1980.
- 11) 姜口熙·乳加工業의 現況과 展望：食品科學, 12 권 3 호 p 26-31, 1979.
- 12) 姜泰活：乳酸菌酸酵乳에 대한 研究, 高鳳論壇 25號 p 184-195, 1981.
- 13) 實驗生化學：한국생화학학회 교재 편찬위원회 편저, 탐구당 p 66. 1979
- 14) 保健社會部(食品等의 規格 및 基準) 保健社會部會第 403 號 1973, 11, 16.
- 15) 高光昱：乳酸菌酸酵乳의 化學組成成分值에 關한 研究, 大韓保健協會法, Vol. 5, No. 2 : 22-24, 1979
- 16) 박준영：의 학통계학 p 89, 1980.