

특집

식품첨가물(보존성)물질에 대한 연구문헌

■ 해 외 ■

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
저염식품화에 있어서 부패미생물의 제어에 관한 연구-호기성 아포균의 생육과 아포의 내열성에 미치는 아지핑산의 영향	日食工會誌	36(7)'89	551	山本泰
산화방지제로서 감초제제의 응용	New Food Ind	31(8)'89	23	高柿了士
로즈마리의 항산화성	New Food Ind	31(8)'89	27	野崎一彦
식품위생지도원 특집-식품첨가물의 적정사용	食品衛生	33(6)'89	16	鴻田燒
1988도 유럽의 식품첨가물에 관한 간행물	館誌時報	68(7)'89	578	渡邊麟太郎
천연산화방지물질의 분석과 구조해석	油化學	38(10)'89	839	大澤俊彦
먹는것과 건강, 식품첨가물과 건강	食の科學	(143)'90	36	義平邦利
새로운 식품의 안정성	New Food Ind	31(12)'89	64	高橋勇二
천연산화방지물질의 개발연구 동향	New Food Ind	32(1)'90	68	山口直彦
곤포와 대두증자에 대한 글리세린지방산에스텔-글리신혼합제제의 보존효과	廣島縣立食品工業技術센터報	(19)'89	45	中川禎人
천연첨가물 규격의 국제동향	食品衛生研究	39(12)'90	47	湯川宗昭
소혈청알부민 가수분해물의 산화방지성과 산화방지제와의 상승효과	油化學	39(1)'90	42	幡手英雄
식품첨가물 전면표시의 움직임	館誌時報	69(2)'90	98	渡邊麟太郎
식품첨가물분석법	食品衛生研究	40(1)'90	9	義平邦利
식품첨가물표시의 실제	食品と開發	25(4)'90	36	日高撤

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
천연첨가물의 표시에 대해서	과자forum	25(4)'89	8	厚生省
식품위생법시행규칙의 일부개정보고	과자forum	26(4)'90	15	厚生省
- 합성 및 천연첨가물의 표시기준결정된다				
식품의 품질유지기술 일시향상제로서 향신료 추출물의 효과와 이용분야	ジャパン フードサイ	29(4)'90	23	赤羽義章
산화방지제로서의 비타민E와 신기능의 응용	ジャパン フードサイ	29(2)'90	66	赤塚陳一郎
식품의 품질유지기술-식품첨가물중의 알콜 제재	ジャパン フードサイ	29(4)'90	43	赤塚陳一郎
식품의 품질유지기술-항균제재 竹傳說의 항균 작용과 그 이용분야	ジャパン フードサイ	29(4)'90	59	仁科淳良
식품첨가물의 발암성평가-산화방지제	食品衛生研究	40(3)'90	7	伊東信行
식품첨가물 제재와 그 표시법	월간 Food Chem	6(4)'90	21	日高鐵
식품첨가물의 표시개정	味噌の科學と技術	38(4)'90	110	海老根英雄
새로운 천연항균항산화물질과 그 이용 - 대나무추출물의 항균활성	월간 Food Chem	6(5)'90	36	仁科淳良
새로운 천연항균항산화물질과 그 이용 - 목재성분 히노키치올의 보존제로서의 이용	월간 Food Chem	6(5)'90	40	岡部敏弘
선도유지제를 병용한 필름포장중 cut cabbage의 품질변화	日食工會誌	37(4)'90	281	坂根康秀
식품의 안정성을 둘러싼 제문제(2) - 식품첨가물의 안정성과 유용성	食品工業	33(16)'90	33	
선도유지제의 동향탐색 - 산화방지제·보존제·탈산소제	食品と開發	25(8)'90	22	
보존료의 동향	New Food Ind	32(7)'90	1	中園大生
표시면으로 본 최근의 보존료, 일시향상제, 알콜에 대해서	New Food Ind	32(7)'90	4	松井重樹
보존료, 일시향상제등 식품의 표시에 대해서	New Food Ind	32(7)'90	17	野坂宣壽
새로운 식품첨가물 지정 7품목	월간 Food Chem	6(10)'90	4	
식품첨가물 표시방법	월간 Food Chem	6(11)'90	4	
미국·EC제국의 식품첨가물 규제	日醬油研究所雜誌	17(1)'91	11	林和也
식품첨가물과 무역장애	월간 Food Chem	7(1)'91	8	藤井正美
식품첨가물 표시방법, 대폭수정	PACKPIA	34(12)'90	24	日高鐵
식품첨가물 표시방법(3)	월간 Food Chem	7(2)'90	4	日高鐵

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
식품의 보존과 미생물관리-식품의 품질유지에 관계되는 산화방지제, 보존료, 일시적향상제 등의 식품에 표시	ジャパン フードサイ	30(4)'91	22	野坂宣嘉
식품첨가물의 국제적 법규제 현황	食品衛生研究	41(1)'91	9	松永孝雄
항산화제[해바라기 종자추출물]의 등장	월간 Food Chem	7(3)'91	4	
새로운 식품첨가물-식품첨가물의 규격기준의 개정	월간 Food Chem	7(3)'91	27	
식품첨가물에 대한 수입식품의 안전성	臨床栄養	78(2)'91	137	
식품첨가물의 새로운 표시와 그 대응기기 개발	ジャパン フードサイ	30(6)'91	73	加藤昭悟
알콜에 의한 소스류의 변패방지기술	New Food Ind	33(6)'91	53	宮尾茂雄
항산화제, sesamol sesaminol에 대해서	New Food Ind	33(6)'91	1	大拓俊彦
아스코르빈산 및 아스코르빈산 팔미틴산 에스테ルの 산화방지효과	New Food Ind	33(6)'91	6	
산화방지제 에르비트N(에리소르빈산나트륨)의 최근동향	New Food Ind	33(6)'91	14	中村俱康
페놀계 화합물을 중심으로한 산화방지제	New Food Ind	33(6)'91	24	太田靜行
식품첨가물의 현상에 대해서	防菌防霉	19(6)'91	295	伊藤警志男
일본에서 식품첨가물의 이용배경과 현상	食品衛生研究	41(3)'91	77	高田太郎
식품첨가물표시방법(5)	월간 Food Chem	7(5)'91	4	日高鐵
폴리리진 제제의 식품에 이용	New Food Ind	33(7)'91	1	上岡秀也
항균제 竹傳說의 항균활성과 식품에의 이용	New Food Ind	33(7)'91	17	仁科淳良
프로타민제제의 식품보존료로서의 이용	New Food Ind	33(7)'91	24	赤築秀憲
식품첨가물의 표시(6)	월간 Food Chem	7(6)'91	4	日高鐵
고추추출물을 이용한 새로운 일시적향상제	월간 Food Chem	7(6)'91	121	野崎一彦
식품성분과 첨가물의 분석-식품첨가물의 규격과 성분연구	ジャパン フードサイ	30(8)'91	33	米谷民雄
새로운 식품첨가물 라벨 필터	食品と科學	33(8)'91	139	松村清陸
산화방지제-생체육에서 활성이 있는 것, 식품에 실용되는 것	New Food Ind	33(9)'91	47	太田靜行
천연계 식품품질유지물질의 안전성에 대해서	New Food Ind	33(9)'91	58	河端俊治
식품첨가물의 표시방법(7)	월간 Food Chem	7(9)'91	4	日高鐵
식품첨가물의 과거·현재·미래-식품첨가물의 시장규모 착실히 신장되는 식품첨가물수요	월간 Food Chem	7(9)'91	44	

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
식품첨가물의 과거.현재.미래 - 식품위생행정의 변천	월간 Food Chem	7(9)'91	83	風間成孔
식품첨가물의 과거.현재.미래 - 식품첨가물의 규제 및 안전성을 둘러싸고 - 국제적 동향과 천연첨가물의 안전성 문제	월간 Food Chem	7(9)'91	97	河端俊治
식품첨가물의 과거.현재.미래 - 일본식품첨가물협회의 역할과 금후의 활동	월간 Food Chem	7(9)'91	103	城照雄
식품첨가물의 과거.현재.미래 - 21세기 식품첨가물을 생각한다	월간 Food Chem	7(9)'91	106	小島岡平
부식류에의 고추추출물의 이용	New Food Ind	33(10)'91	17	野崎一彦
식품보존제 폴리리진의 이용과 그 효과	ジャパン フードサイ	33(10)'91	49	藤井正廣
키토산 제재의 열절입에의 이용	New Food Ind	33(10)'91	10	山本正次
새로운 첨가물 표시와 미소용 첨가물의 적정 이용	日醸造會誌	86(10)'91	759	望月務
각종합성향료의 증기상태에서 항균기구	防菌防黴	19(10)'91	511	牛腸忍
92년 식품산업의 과제를 분석한다	食品と科學	34(1)'92	100	日高鐵
전면표시후의 식품첨가물의 금후과제				
식품가공분야에 대한 산화방지제 [프레센스]의 이용	ジャパン フードサイ	31(1)'92	69	積塚績一郎
고속액체크로마토그래피에 의한 합성보존료의 분석	食品衛生研究	41(10)'91	51	義平那利
油溫脫水(덴뿌라)법에 의한 식품잔사의 이용과 보존성	油化學	41(2)'92	149	吉田善彦
식품중의 화학적합성품이외의 식품첨가물 분석법	食品衛生研究	42(2)'92	29	
천연항균제 고추정유[와사오로]	월간 Food Chem	8(6)'92	13	
과자분야에 쓰이는 보존제 폴리리진	월간 Food Chem	8(5)'92	7	
식품첨가물은 현재	臨床榮養	80(4)'92	234	上村尙
식육가공.식육부식분야에 새로운 항산화제 프레센스의 이용	食品と開發	27(8)'92	42	古部建
천연항산화제의 분리 정제시스템의 개발	食品と開發	27(11)'92	18	大日向啓
향신료성분의 항균.항산화성과 식품보존에의 이용	Q.P News	(221)'92	2	
수용성루틴의 산화방지제로서의 식품에의 이용	New Food Ind	35(3)'93	17	高屋機夫

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
각종유지의 산화에 있어서 소면에서 분리한 Eurotium sp.의 산화방지제의 거동	油化學	44(7)'95	23	中山克人
개정식품위생법의 해설(1) 식품첨가물	食品衛生研究	45(8)'95	41	土生榮二
정균제 산화방지제의 이용동향	食品と開發	30(10)'95	27	
인겐(本金時)콩 추출물의 항산화성과 식품가공에 응용	日食工會誌	41(7)'94	475	津田孝範
천연추출성분의 식품에의 활용(2)	월간식품유통기술	23(8)'94	4	關山泰司
와사오로의 항균효과와 식품에의 응용				
조리식품중 향신료의 항균성(2)시판분말 계피 중의 생균수	日家政學會誌	45(8)'94	713	藤田賞子
천연물에 의한 식품의 일시향상-칼슘을 이용한 액체의 보존성향상제의 개발과 이용	食品と開發	29(12)'94	17	
천연물에 의한 식품의 일시향상-고추추출물 제재[와사오로]의 새로운 이용	食品と開發	29(12)'94	17	關山泰司
유기산의 항균작용-각종pH에 대한 최소발육 저지농도의 검토	日食工會誌	41(10)'94	687	松田敏生
식품중화학물질의 새로운 분석(식품첨가물)	월간 Food Chem	10(11)'94	125	
고추추출물제재에 의한 식중독균의 제어	日食微生物會誌	11(2);94	133	
-음료.디저트의 산화방지제로서의 후라보노이드	食品と科學	37(2)'95	96	
어유마가린의 안정성에 미치는 수종의 산화방지제의 효과	油化學	43(9)'94	711	Aoyama M
토코페롤의 산화방지효과향상에 관한 연구	油化學	43(9)'94	719	越智知子
-쿠키에 대한 수종의 커피두성분의 상승효과				
합성산화방지제의 열안정성	油化學	43(11)'94	1022	牛草壽昭
탈산소제에 의한 대두유의 보존성향상	油化學	43(12)'94	1068	市川和昭
아릴이소치오시아네이드(AIT)증기의 식품보존에 이용	食品工業	38(2)'95	16	東敬子
향신료의 항산화성	FFI J	(163)'95	44	河智義弘
향신식물의 기능성분해명	香料	(184)'94	97	中谷延二
식품보존료의 개발 동향-항균성 칼슘제재의 식품에의 이용	食品工業	38(2)'95	32	植松洋子
항산화연구 회상	FFI J	(163)'95	4	松下雪郎
항산화제로서 비타민C의 일면	FFI J	(163)'95	39	西田曉正

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
동남아시아의 식품첨가물규제상황	월간 Food Chem	11(1)'95	63	湯川宗昭
EU에 있어서 식품첨가물 사용기준	월간 Food Chem	11(1)'95	69	
식품중화학물질의 새로운 분석 - 산화방지제	월간 Food Chem	11(1)'95	118	大石克男
식품첨가물로서 사용되는 수중 유기산의 항균 작용	日食衛誌	36(1)'95	50	清水高正
가공식품중 천연에 존재하지 않는 화학적합성 첨가물의 일본인의 1일 섭취량	日食衛誌	36(1)'95	93	什登子
식품성분을 이용한 절임류의 보존성향상 기술	食品と科學	37(8)'95	101	
내염성 효모를 이용한 생면 및 샌드위치의 보존성 시험	日食科工誌	42(5)'95	332	素永光
타마린드종피 추출물의 항산화성	日食科工誌	42(6)'95	430	津田孝範
식품에 있어서 칼슘제제의 일시적효과	日食工會誌	42(6)'95	442	田中俊介
엽와사비, 산초열매의 항균작용과 지역특산식품의 첨가에 의한 보존성향상	鳥取縣食品加工研報	(33)'95	32	松本通夫
식품위생법 시행규칙 및 식품, 첨가물등의 규격기준의 일부개정	食品衛生研究	45(7)'95	7	中山智紀
천연첨가물의 규격과 분석	월간 Food Chem	11(7)'95	107	山本章
식품미생물제어 식용식물, 특히 냄새성분에 의한 미생물제어 가능성	食品工業	36(16)'93	18	一色賢司
고추추출물제제의 항균효과와 그 응용	食品工業	36(16)'93	55	關山泰司
로즈마리의 항산화성	食品と科學	35(7)'93	122	河智義弘
Nutmeg등의 항산화성	食品と科學	35(8)'93	123	
절임류에 대한 키토산및 은제올라이트의 항균 효과	食品工業	36(16)'93	34	管原久春
식품화학의 미래전망 지금까지의 식품첨가물	월간 Food Chem	9(8)'93	38	
식품의 안전성이란? 식품첨가물의 안전성평가 기준과 최근화제	월간 Food Chem	9(8)'93	94	小島康平
스넥과자의 동향과 제조.장치 - 최근 스넥과자에 대한 제조기술	食品機械裝置	30(11)'93	59	山口直彦
와사비성분을 이용한 항균성 포장재에 의한 선도유지	食品と科學	35(11)'93	102	山下公一郎
산화방지제의 동향 탐색	食品と開發	28(10)'93	35	
항균성분의 개발과 이용 - 폴리리진의 식품에의 이용	食品と開發	28(11)'93	26	藤井正弘

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페이지	저 자
일시적향상제 - 알콜제제시장동향	食品と開發	28(11)'93	28	
식품첨가물을 생각한다	New Food Ind	35(12)'93	63	田中治夫
천연물제제에 의한 cut lettuce의 살균	香川縣發酵 食品試驗場報	(85)'93	33	牧野義雄
식품유보존제의 개발동향	食品工業	37(8)'94	79	酒井重男
식품첨가물의 사용실태에 대해서 - 보존료를 중심으로	食品衛生研究	44(3)'94	37	金山龍男
최근항산화물질의 연구	日食工會誌	37(7)'90	569	中谷延二
리보플라빈의 항산화효과	New Food Ind	32(8)'90	47	豊崎俊行
식품의 가열조리에 의한 시판향신료의 항산화 효과	조리과학	23(3)'90	307	山本由喜子
식품보존과 미생물관리 - 식품의 품질유지에 관 련된 산화방지제, 보존료, 일시향상제등 표시	ジャパン フードサイ	30(4)'91	22	
식품보존과 미생물관리 - 차추출물[선후드] 일시향상 산화방지제등	ジャパン フードサイ	30(4)'91	69	
바이오테크놀로지를 응용한 식품첨가물의 제 조와 안전성 평가	食品衛生研究	42(12)'91	21	義平那利
고추추출물에 의한 식품의 미생물제어	防腐防霉	23(4)'95	233	關山泰司
부식류, 절임물의 새로운 전망 - 식품성분을 이용한 보존성향상 기술	食品と開發	37(8)'95	108	
천연항균제에 의한 살균기술과 그 효과	食品と容器	35(3)'95	124	畑中和憲
천연항균물질 프로타민	월간 Food Chem	10(2)'94	112	
화학수식에 의한 리소짐의 항균성 개선	防菊防霉	22(3)'94	171	加藤昭夫
천연항산화제 탈색, 제향 로즈마리추출물의 항산화특성이 산화성 억제제어	Food Process	50(5)'89	62	
식품첨가물에 대한 알러지반응	Food Process	50(5)'89	62	E
오스트리아에 있어서 식품첨가물과 그 규제동향 식품품질을 유지하는 항산화제 - 아스코르빈산	Food Technol Aust	41(5)'89	752	
및 에리소르빈산염은 색, 향미, 방향을 보호	Food Process	50(12)'89	62	Labell F
천연물의 합리적이용	JAOS	66(10)'89	1435	
큐바에서 사용되고 있는 정균작용제(항세균 약)의 작용, 효용 및 독성	Alimentaria	27(209)'90	395	Garcia Roche MO

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
식품첨가물제 인가는 high cost에서 복잡한 문제를 함유	Food Process	51(2)'90	8	Mitchell P
15개의 GRAS물질	Food Technol	44(2)'90	78	Burdock G A
천연유기물의 방부작용의 이용	Shipinkeue	(1)'90	16	陳濱崎
천연보존료	Food Manuf	65(4)'90	23	Tuley L
항산화제 그 과거, 현재, 미래	Food Process	51(5)'90	100	
산화방지제로서 토코페롤의 성질과 효과	Food Aust	42(6)'90	262	Clark J P
니신 식품보존제로서 이용	Food Technol	44(11)'90	100	Delves— Broughton
니신과 식품방부제의 응용	Shipinkexue	(2)'91	53	陶勇
Natural smoke flavor는 산화방지제의 대용인가	Food Process	52(8)'91	54	Duxury D D
최근 천연항산화제 소비자에게도 인정되는가	Food Technol	26(10)'91	24	Brookman P
성공하기 위한 식품첨가물제 새로운 상품시장에서 성공시키기 위해서는	Aliment Process	11(1)'92	18	
—제4회 신제품회의에서 의견				
식품첨가물제조업자는 유럽시장발전을 위해 연대가 필요	Food Ingredient Process Int	(4)'92	22	
식품첨가물 시장동향과 전망	Food Technol NZ	27(8)'92	7	Dea I C M
원료의 포장, 저장 및 유통에 있어서 식품첨가물	Food Technol	47(8)'93	54	GIESE J
식품을 보다 안전하게 하기위한 항균제	Food Technol	48(6)'94	102	Giese L
미생물 기원 천연첨가물	Prep Foods	163(6)'94	117	Labell F
식품첨가물의 규제	Ind Aliment Agric	111(9)'94	529	Saint Guilhem F
식품보존용 bacteriocin	ZFL	45(11)'94	65	Gorris L G M
감귤류 및 감귤류제품중의 잔류살균제	Fruit Process	4(11)'94	360	Askar A
산화방지제의 부차적효과	Food Process	64(3)'94	27	
식품용 천연항산화방지제의 최근연구	INFORUM	5(6)'94	679	
식품의 보존료	Ind Aliment Agric	111(9)'94	542	Troger J-C
식품의 산화방지제	Ind Aliment Agric	111(9)'94	549	Bourgeois

■ 국 내 ■

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페이지	저 자
국내산 생약추출물의 항산화 효과 및 생리활성	식품과학회지	29(1)	80	김현구
도토리 Gallic acid의 항산화성	영양식량학회지	21(6)	693	이미현
녹차, 오롱차 및 홍차 추출물의 항산화효과	영양식량학회지	24(2)	299	여생규
지방질의 산화에 대한 된장 및 그 추출물의 항산화 특성	영양식량학회지	19(2)	448	최홍식
Melanoidin과 시판 항산화제의 항산화작용 비교 및 그 상승효과	영양식량학회지	21(6)	686	이문조
Melanoidin의 항산화성 및 항돌연변이원성	영양식량학회지	22(2)	246	최홍식
양조간장에서 분리한 갈색물질의 항산화성	영양식량학회지	22(5)	565	최홍식
양조간장에서 분리한 멜라노이딘 관련물질의 항산화 작용 특성	영양식량학회지	22(5)	570	최홍식
식용식물의 항산화효과 검색과 산초의 항산화 성분	영양식량학회지	23(3)	466	문숙임
Crude gingerol의 추출과 항산화효과	농화학회지	33(2)	143	홍정희
고등어 내장으로 부터 추출한 지질성분의 항산화효과	영양식량학회지	24(1)	98	정용실
오징어 내장으로 부터 추출한 인지질의 어유에 대한 항산화효과	영양식량학회지	24(3)	378	정용실
다양한 용매를 이용한 대두 추출물의 항산화효과	식품과학회지	27(5)	635	김지영
돈지에 대한 동결건조 커피의 항산화력 발현특성	식품과학회지	27(3)	348	이주원
저장조건에 따른 신선초 생즙의 베타카로틴과	식품과학회지	27(3)	375	박원봉
비타민 C의 함량 및 항산화능의 변화				
선인장열매 적색색소의 열안정성에 대한 항산화제의 효과	식품과학회지	27(6)	1013	김인환
식용 해조류에서 항산화 물질의 분리	식품과학회지	23(3)	256	박재한
더덕 에탄올추출물의 항산화효과	식품과학회지	23(3)	311	맹영선
검은깨의 항산화 활성물질	식품과학회지	24(1)	31	안찬영
식물성 천연 항산화물질의 검색과 그 항산화력 비교	식품과학회지	24(2)	142	최용
항산화 효과가 있는 붉나무 추출물의 몇가지 synergist 첨가 효과	식품과학회지	24(2)	149	장영상
식용유지에 대한 붉나무 추출물의 항산화 효과	식품과학회지	24(2)	152	장영상
식용유지에 대한 붉나무 추출물의 항산화 효과	식품과학회지	24(4)	320	최용
영지의 항산화성 물질에 관한 연구	식품과학회지	24(5)	497	정동욱
음양곽 추출물 중의 항산화성분의 분리 및 성질	식품과학회지	24(6)	535	김성렬
탈지들깨박에서 분리한 페놀화합물의 항산화효과	식품과학회지	25(1)	9	이기영
탈지들깨박 ethanol추출물의 항산화효과	식품과학회지	25(2)	160	윤석권
용매와 추출조건이 계피추출액의 항산화성에 미치는 영향	식품과학회지	25(3)	204	김나미

기 사 제 목	간 행 물 명	권(호)년도	페 이 지	저 자
L-Ascorbic acid의 갈변반응물질 중 항산화성물질의 분리	식품과학회지	25(3)	214	유병진
볶은 원두커피 갈색추출물의 항산화효과	식품과학회지	25(3)	220	이주원
토코페롤류의 항산화작용과 Linoleic acid methylester에서 생성된 cis/trans, transhydroxide isomer	식품과학회지	25(4)	307	이형욱
Rosemary, sage, clove 및 nutmeg의 휘발성 및 비휘발성 성분의 항산화성	식품과학회지	25(4)	351	이영춘
Methyl linolate에 대한 phenolic 물질의 항산화성과 산화 생성물	식품과학회지	25(4)	379	김정숙
붉나무 순차 용매 추출물의 항산화 효과 비교	식품과학회지	25(6)	677	이연재
패모, 어성초, 쇠비름 및 들깨박 에탄올 추출물의 순차 용매 분획별 항산화 효과	식품과학회지	25(6)	683	이연재
모델시스템에 있어서 효소에 의한 당근 카로티노이드의 co-oxidation	식품과학회지	25(6)	753	송은승
녹차 물추출물의 항산화효과	식품과학회지	25(6)	759	이주원
건조방법에 따른 계몽뿌리 추출물의 수소공여능 조사	식품과학회지	26(2)	147	최동연
환삼덩굴의 용매분획별 항균성 및 항산화성	식품과학회지	26(4)	464	박승우
인삼첨가가 배추김치의 보존성과 품질에 미치는 영향	영양식량학회지	24(2)	313	장경숙
녹차, 오롱차 및 홍차 추출물의 항균효과	영양식량학회지	24(2)	313	여생규
녹차, 오롱차 및 홍차 추출물의 항균효과	영양식량학회지	24(2)	293	여생규
김치에서 분리한 젖산균의 미생물 생육저해	농화학회지	26(1)	35	박윤희
부추추출물의 김치발효 지연 및 관련 미생물 증식억제	식품과학회지	27(5)	813	김선재
들산갓 전처리 추출물의 항균활성 및 열안정성	영양식량학회지	24(5)	707	박석규
갓(Brassica juncea)의 항균물질의 구조분석	영양식량학회지	24(5)	702	강성구
갓(Brassica juncea)의 주항균물질의 분리 및 항균성	영양식량학회지	24(5)	695	강성구
갓(Brassica juncea)의 추출물의 항균물질의 <i>Escherichia coli</i> 와 <i>Staphylococcus aureus</i> 의 균체 성분의 조성 및 누출에 미치는 영향	영양식량학회지	24(2)	280	강성구
두릅수피에서 항미생물활성을 갖는 3,4-dihydroxybenzoic acid의 분리	식품과학회지	27(5)	807	마승진
산국 추출물의 항균력	농화학회지	38(3)	269	남상해
김치에서 분리한 젖산균 bacteriocin에 의한 <i>Listeria monocytogenes</i> 의 억제	농화학회지	38(4)	302	김정호
무화과잎 페놀성 분획중의 항미생물 활성물질의 정제 및 동정	농화학회지	38(4)	293	강성국
무화과 잎의 용매분획 및 항미생물활성	농화학회지	38(4)	289	강성국