학회지상중계

1997년도 한국식품과학회·
한국농화학회

춘계 총회 및 합동 학술발표회

일시 : 1997. 5. 31
장소 : 한국과학기술원 대강당

□ 특별강연

◉ 포장된 액상식품의 보관수명예측을 위한 수학모델 및 시험적 증명

김재능(홍익대)

◉ Stability in food emulsions

홍순택(동서식품)

◉ Urease-based biosensor:application in food industry

Viatcheslav Volotovsky
(한식연)

◉ 칼슘을 첨가한 셀룰로오스 식용필름의 제조와 자두에의 적용효과

송태희(숙명여대)

◉ 토하젓의 함질소 엑스성분 조성 및 품질지표에 관한 연구

박춘규(여수 수산대)

◉ 향미화학에서 gas chromatography/olfactometry의 중요성

백형희(단국대)

◉ The contribution of individual and mixed amino acids in the formation of heterocyclic compounds responsible for roasted-nutty aromas

유승석(연세대)

◉ Response of urinary lipophilic aldehydes and related carbonyl compounds to lipid peroxidation and antioxidant action *in vivo*

김송숙(구미 전문대)

◉ Development on the measurement of bitter taste using physicochemical theories

김정미(연세대)

◉ Biotin의 고감도 신속분석을 위한 biospecific기법 개발

이경애(덕성여대)

◉ 포유동물 및 미생물유래 transglutamianse에 의한 중합화 메카니즘에 관한 연구

이득식(京都大)

◉ Fungi protect themselves from pathogenesis-related endo-β-1, 3-glucanases

함경식(목포대)

◉ 단백질의 post-translational modification에 관여하는 효소의 저해제

임영희(고려대)

◉ 김치에서 분리한 *Lactococcus* sp. H-559가 생산하는 bacteriocin의 정제 및 특성

이현주(생명공학연)

◉ 고등식물 및 배양세포에 함유된 brassinosteroid-like 활성물질의 탐색연구

박종대(한식연)

◉ 된장으로부터 분리한 angiotensin-1 converting enzyme(ACE)저해 펩티드의 특성

신재익(농심)

◉ Metabolic regulation of cholesterol, lipid, and VLDL by saturated fatty acids in rat hepatocytes

배동근(서울대)

□ 수상강연

◉ 치우식(충치) 원인세균과 김치등 부패성 및 병원성 세균세포벽을 용해하는 미생물 유래 효소

유주현(연세대)

□ 포스터 발표

◉ 아마란스 전분과 곡류 찰전분의 특성 비교

이재학, 문형인, 김성란[1], 송지영[2], 신말식[2]
([1]한국식품개발연구원, [2]전남대학교)

◉ 우리나라 쌀의 품종별 쌀가루와 전분의 인함량 비교

이수정, 김성곤[1], 고봉경[2], 임승택[3]
(한국식품개발연구원 산업화연구부, [1]단국대학교 식품영양학과, [2]계명대학교 식품영양학과, [3]고려대학교 식품공학과)

◉ β-glucan함량이 비슷한 메성 및 찰성 보리로부터 추출한 전분의 이화학적 성질 및 호화특성

김영수, 이영택[1], 석호문
(한국식품개발연구원, [1]선문대학교 식량자원식품가공학부)

◉ Effects of Oil Unsaponifiables and Plant Extracts on the Thermal Oxidation of Oils at 180℃

Mun Yhung Jung
(Dept. Food Sci. & Tech., Woosuk University)

◉ 국내산 밀 단백질의 전기영동 특성

이수정, 황재관[1], 김철진, 김종태
(한국식품개발연구원, [1]연세대학교 생물산업소재연구센터)

◉ Casein 가수분해물 소재 철분결합 peptide에 관한 연구

최인욱, 김기성, 임상동, 김희수
(한국식품개발연구원)

◉ 마늘 착즙액의 갈변억제에 관한 연구

심상덕, 채한주, 남희섭, 이형재, 신재익
((주)농심 기술개발연구소)

◉ 수용성 chitosan의 이화학적 및 관능적 특성

김동호, 이영춘
(중앙대학교 식품공학과)

◉ 홍게와 새우 껍질추출물의 항산화력 특성

장지원, 강우석[1], 이승환, 구자일, 박기환, 윤광로
(중앙대학교 식품공학과, [1]농심기술개발연구소)

◉ Triple cathode system으로 구성된 전극을 이용한 바이오센서로 포도당, 피르브산 및 콜레스테롤의 동시측정

김정호, 박인선[1], 노봉수, 김태진[2]
(서울여자대학교 식품·미생물공학과, [1]한국식품개발연구원, [2]수원대학교 화학공학과)

◉ 국내산 화분 및 화분 추출물의 성분 분석

이부용, 김은정, 양미옥, 황진봉, 김현구, 석호문
(한국식품개발연구원)

◉ 국내산 농산물 및 전통발효식품에서의 FB_1 오염현황조사

김은경, 손동화[1], 정소영, 정수현[2], 김영배
(고려대학교 생명공학원, [1]한국식품개발연구원, [2]고려대학교 보건전문대학 식품영양학과)

◉ 토종꿀과 양봉꿀의 판별법 개발

이득찬, 김지태, 차상훈, 최용순, 이해익
(강원대학교 식품·생명공학부)

◉ 유자 oleoresin의 적정 추출조건 및 향기성분

이경미, 이영철, 이미순[1], 정진웅
(한국식품개발연구원, [1]덕성여자대학교)

◉ 미분쇄/공기분급기법을 이용한 동부전분 추출에 관한 연구

구경형, 박동준
(한국식품개발연구원)

◉ 소라젓의 숙성과정에 따른 미생물 균총조사 연구

김정희, 안병학, 차성관
(한국식품개발연구원)

◉ 동결처리한 대두원료를 사용하여 제조한 청국장의 숙성과정 중 품질 및 이화학적 변화에 관한 연구

최병달, 이시경, 주현규[1]
(건국대학교 농화학과, [1]선문대학교 식량자원학과)

◉ 느타리버섯과 현미를 이용한 즉석죽 제조조건의 최적화

이기동, 권중호[1], 김진구[2], 김현구
(한국식품개발연구원, [1]경북대학교 식품공학과, [2]상주산업대학교 식품공학과)

◉ 피클제조를 위한 열처리 오이의 염장중 이화학적 특성 변화

박용곤, 박미원, 강윤한, 차환수, 김홍만
(한국식품개발연구원)

◉ 겨단무지용 무의 건조중 이화학적 특성 변화

박용곤, 박정선, 김홍만, 차환수, 강윤한
(한국식품개발연구원)

◉ 미강첨가가 고추장의 숙성중 품질특성에 미치는 영향

김영수, 하태열, 이상효, 이현유
(한국식품개발연구원 쌀연구사업단)

◉ 건강음료개발을 위한 국내산 맥류의 천연식이섬유류 탐색

이영택, 양무희, 석호문[1]
(선문대학교 식량자원학부, [1]한국식품개발연구원)

◉ 김치종류별 양념소 개발과 저장기간중의 품질 변화

한귀정, 최남순, 신선영
(농촌진흥청 농촌생활연구소)

◉ 볶음처리에 따른 치커리(Cichorium intybus L.)

의 이화학적 특성 변화

홍미정, 이기동, 김현구[1], 정신교, 권중호
(경북대학교 식품공학과, [1]한국식품개발연구원)

◉ 복숭아 후숙기간중 세포벽 성분 변화

백민경, 최희돈[1], 고영수
(한양대학교 식품영양학과, [1]한국식품개발연구원)

◉ 응고제와 땅콩첨가가 두부의 품질에 미치는 효과

황재선, 염초애[1], 김철재[1]
(한국식품개발연구원, [1]숙명여자대학교)

◉ 맹종죽(*phyllostachys edlis*)의 식품보존료로서의 개발 가능성에 관한 연구

박시용, 황한준
(고려대학교 생명공학원)

◉ 고전압 펄스 전기장에 의한 신선 사과 주스액중의 미생물 사멸 효과

김경탁, 김성수, 최희돈, 홍희도, 이영춘[1]
(한국식품개발연구원, [1]중앙대학교 식품공학과)

◉ 진공 및 마이크로파를 병행한 멸치의 건조 특성

박광장, 이창호, 금준석, 임지순[1], 이상효
(한국식품개발연구원, [1]건양대학교 식품공학과)

◉ 김치의 과숙억제와 Nisin

류현정, 경규항

◉ 한국인 유래의 내산소성 균주 *Bifidobacterium* sp. J1의 산소에 의한 자연돌연변이 균주의 특성

안준배, 이계호[1], 박종현
(한국식품개발연구원, [1]서울대학교 식품공학과)

◉ 생육환경변화에 의한 *Bifidobacterium* spp.의 초산생산 Pattern

김선영, 안준배, 신순영, 박종현
(한국식품개발연구원 생물공학연구부)

◉ 검정콩 Isoflavone의 특성 및 항산화 효과

김성란, 문형인[1], 김용호[2], 김석동[2]
(한국식품개발연구원, [1]한국식량자원연구소, [2]작물시험장)

◉ 차엽 카테킨의 김치발효지연 및 관련 미생물 증식억제(II)

위지향, 박근형
(전남대학교 식품공학과)

◉ 손바닥 선인장의 도파민 베타 수산화효소에 대한 저해활성

황금희, 이영철, 한용남[1]
(한국식품개발연구원, [1]서울대학교 천연물과학연구소)

◉ 소 간에서 DHEA-sulfate 가수분해 효소의 분리에 관한 연구

박인호, 한범구, 유탁, 조성준, 조도현
(아주대학교 생물공학과)

◉ 왕겨에서 키틴분해효소의 탐색

한범구, 박희영[1], 김수일[1], 이우진[2], 조도현
(아주대학교 화학생물공학부 생물공학전공, [1]서울대학교 농호학과, [2]삼아벤처)

◉ 粗파파인에 의한 키틴, 키토산의 분해

유탁, 한범구, 조성준, 이우진[1], 박인호, 조도현
(아주대학교 화학생물공학부 생물공학전공, [1]삼아벤처)

◉ 방아풀(*Agastachis herba*)에서 항산화성물질의 분리 동정 및 생합성 관련 효소 활성의 변화

김정봉, 김동헌, 조강진, 황영수, 박노동[1], 임재현[2]
(농업과학기술원, [1]전남대학교 농화학과, [2]원예연구소)

◉ 홍화로부터 새로운 주황색 천연색소의 분리

한경민, 조만호, 백영숙[1], 한태룡
(경희대학교 유전공학과, [1]화학과 및 자연과학종합연구원)

◉ 두충(*Eucommia ulmoides*) 잎으로부터 항암활성 신소재물질의 분리

백남인, 이은정, 안은미, 권병목[1]
(경희대학교 생명자원과학부 식량자원학과, [1]생명공학연구소)

◉ 홍화(*Cathamus tinctorius*)로부터 항암활성 신소재 물질의 분리

백남인, 김용희, 안은미, 방면호, 권병목[1]
(경희대학교 생명자원과학부 식량자원학과, [1]생명공학연구소)

1997년도 한국영양학회

춘계학술대회

일시 : 1997. 5. 30
장소 : 한국과학기술회관 국제회의실

□ 심포지움

◉ 한국인 식용유지의 영양적인 견지에서 본 생체 유용성에 관한 고찰

김숙희
(이화여대 교수)

◉ Oil Extraction and Refining

이기춘
(Texas A & M Univ.)

◉ 영양보충제의 제품기준

정해랑
(한국식품위생연구원 영양연구부)

◉ 최근의 비타민·무기질 보충제 복용 양상에 대한 다각적 검토

김선효
(공주대 교수)

◉ 노인의 영양 및 건강상태에 관한 연구

하명주
(한국식품위생연구원 영양연구부)

◉ 노인의 영양상태에 미각변화가 미치는 영향

원혜숙
(이화여대 식품영양학과)

◉ 성인 및 노인의 식품소비 및 섭취동향 분석

계승희
(한국식품위생연구원 영양연구부)

◉ 영아의 이유식 섭취실태에 관한 연구

이윤나
(서울대 식품영양학과)

◉ 국내 시판 이유식의 영양성분규격 설정 방안

김동연
(한국식품위생연구원 영양연구부)

◉ 소맥 Gluten에 아미노산 첨가에 의한 동물체내에서 ^{14}C-lysine, Threonine 및 Leucine의 대사변동

김창혁
(강원대 축산학과)

◉ 당뇨 유발에 영향을 미치는 식생활 요인에 관한 연구

양은주
(이화여대 식품영양학과)

◉ 식이내 타우린 또는 글라이신 보강에 의한 혈장과 간의 콜레스테롤 및 중성지방 저하효과

박태선
(연세대 식품영양학과)

◉ Apoprotein E Phenotypes에 따른 건강한 젊은 여성의 식이 지방 섭취와 혈장 지질 농도와 적혈구막의 지질 농도와의 관계

박선민
(호서대 식품영양학과)

□ 포스터발표

◉ 둥굴레(Polygonatum Odoratum)의 재분획물이 Streptozotocin당뇨 유발 흰쥐의 인슐린 활성에 미치는 영향 및 급성독성에 관한 연구

윤진선
(덕성여대 식품영양학과)

◉ 하늘타리(Trichosanthes Kiriloxii Max.) 재분획물이 Streptozotocin 유발 당뇨 흰쥐의 인슐린 활성에 미치는 영향 및 급성독성에 관한 연구

최성숙
(덕성여대 식품영양학과)

◉ 당뇨쥐에서 다시마섭취와 혈당강하제 투여에 따른 비장세포의 Mitogen Respose

임선아
(대구효성가톨릭대 식품영양학과)

◉ 고탄수화물식이 섭취 마우스에서 상엽과 누에의 혈당강화 효과 검색

김미선
(생활과학부 식품영양학과)

◉ 메밀 섭취한 당뇨쥐의 인슐린 예민도와 운동이 혈당 및 혈중 지질대사에 미치는 영향

최현주
(충남산업대 식품영양학과)

◉ 당뇨환자에서 누에분말의 섭취가 혈당 및 혈중 지질 수준에 미치는 영향

조미란
(경희대 식품영양학과)

◉ 임신과 비유중인 쥐에서 산화·에스터화 사이의 간장지방산 분할에 관한 생체모니터링

박병성
(강원대 축산학과)

◉ 혈액 콜레스테롤 감소에 관한 흰쥐식이내 n-3/n-6 지방산 비율과 PUFA/SFA 비율의 반응표면 분석

박병성
(강원대 축산학과)

◉ 흰쥐의 혈액콜레스테롤 수준 및 심전도파형에 관한 삶은계란 급여효과

박병성
(강원대 축산학과)

◉ 알긴산과 셀룰로오스 및 펙틴 수준이 흰쥐의 대장기능에 미치는 영향

이형자
(원광대 식품영양학과)

◉ 알코올 및 고콜레스테롤 식이로 유도된 흰쥐의 지방간에서 지방산 결합단백질의 특성 분석

권영아
(중앙대 식품영양학과)

◉ Gymnema Sylvestre의 수용성 추출물이 흰쥐의 지질대사에 미치는 영향 분석

김혜경
(한서대 식품생물공학과)

◉ Amaranth 종자의 식물성 Squalene이 흰쥐의 지질대사에 미치는 영향

김혜경
(한서대 식품생물공학과)

◉ 고들빼기의 급여가 고지혈증 흰쥐의 지질대사에 미치는 영향

임상선
(경상대 식품영양학과)

◉ 나트륨 섭취수준이 정상성인 여성의 철분, 구리, 아연대사와 면역기능에 미치는 영향

김이화
(동서식품 기술연구소)

◉ 정상성인 여성의 아연과 구리의 대사 및 관련식이 인자에 관한 연구

김생려
(서울중앙병원 급식영양과)

◉ 식이지방의 종류가 흰쥐의 노화과정 중 신장기능에 미치는 영향

이선주
(이화여대 식품영양학과)

한국산업미생물학회 1997년도

국제심포지움 및 춘계학술 발표대회

일시 : 1997. 4. 25~26
장소 : 서울대학교 문화관

□ 국제심포지움

◉ Recombinant Protein Production in a Methylotropic Yeast, *Hansenula polymorpha*

Dr. Eui-Sung Choi
(KRIBB, Korea)

◉ Strain and Process Development for the Production of Specialty Yeast Extracts an Natural Food Ingredients

Dr. Hein Stam
(Quest International Naarden, The Netherlands)

◉ Uptake of Branched-Chain Amino Acids in *Saccharomyces* Yeasts

Dr. Morten C. Kielland-Brandt
(Carlsberg Laboratory, Denmark)

◉ Molecular Breeding of Sake Yeast by Gene Disruption

Dr. Katsuhiko Kitamoto
(The University of Tokyo, Japan)

◉ Metabolic Engineering for Production of Useful Carotenoids in Food Yeasts

Dr. Norihiko Misawa
(Kirin Brewery Co., Japan)

◉ The Significance of Transport Reactions for Amino Acid Production by Bacteria

Dr. Reinhard Kraemer
(Institute of Biotechnology, Juelich, Germany)

◉ Analysis and Engineering of *Escherichia coli* Acetate Metabolism for the Overproduction of Organic Acids

Dr. Jae Gu pan
(KRIBB, Korea)

◉ *Clostridium cellulovorans* Cellulase and Its Useful Applications

Dr. Roy H. Doi
(University of California, Davis, USA)

◉ Development of Food-Grade Cloning System Using Lactic Acid Bacteria

Dr. Dae Kyun Chung
(Kyung Hee University, Korea)

◉ Characteristics of Lactic Acid Bacteria in the Pasteurized Fresh Kimchi

Dr. Wan Soo Park
(Korea Food Research Institute, Korea)

◉ Desired Characteristics of Lactic Acid Bacteria for Use in the Dairy Industry

Dr. Norman F. Olson
(University of Wisconsin-Madison, USA)

◉ Immunostimulant Activity of Hs-026 Derived from *Streptococcus*

Dr. Soo-Kie Kim
(Yonsei University, Korea)

◉ Genetical Engineering and strain Development for Mass Production of Industrially Important Secondary Metabolites:Production of 7-Aminocephalosporanic Acid

Dr. Yoshimasa Saito
(Fujisawa Pharmaceutical Co., Japan)

◉ Genetic Analysis of Type I and Type II Polyketide Biosynthesis Genes Isolated from *Streptomyces albus*, a Salinomycin Producer

Dr. Joo Won Suh
(Myong Ji University, Korea)

◉ Chitinase and Chitosanase for the Production of Oligosaccharides from chitin and Chitosan

Dr. Yong Chul Shin
(Gyeongsang National University, Korea)

◉ Primitive Fungi as Sources of Commercially Important Polyunsaturated Fatty Acids: *Thraustochytrium* sp.

Dr. John D. Weete
(Auburn University, USA)

◉ Strain Development in Probiotic *Bifidobacterium*:Concepts and Challenges

Dr. Geun Eog Ji
(Hallym University, Korea)

□ 포스터 발표

◉ Screening and identification of trehalose-producing microorganism

Yearn Hung Park, Eun Kyung Song
(Graduate School of Biotechnol., Korea Univ.,)

◉ Screening and identification of microorganism showing the ability to convert maltose into trehalose

Eun Kyung Song
(Graduate School of Biotechnol., Korea Univ.,)

◉ Comparison of oxygen related enzyme activity and cellular fatty acid of *Bifidobacterium madolescentis* and *Bifidobacterium longum* in relation to the growth phase under anaerobic and aerated conditions

신순영, 박종현
(한국식품개발연구원)

◉ Activity of catalase, superoxide dismutase, NADH oxidative enzymes related with oxygen sensitivity in bifidobacteria

신순영, 박종현
(한국식품개발연구원)

◉ Bifidogenic effect analysis of glucooligosaccharide prepared from glucose by extrusion process

안준배, 황재관, 김종태, 이계호[1],

박종현
(Korea Food Research Institute, [1] Seoul Nat'l Univ.)

◉ 배양과정중 산소의 존재가 한국인으로부터 분리된 내산소성 *Bifidobacterium* sp.의 세포 지방산 조성에 미치는 영향

안준배, 이계호[1], 박종현
(한국식품개발연구원, [1]서울대학교 식품공학과)

◉ Antioxidant for low density lipoprotein(LDL) produced by *Aspergillus* sp. KS-96

Beung Ho Ryu, Jin Woong Joung, and Mi Sun Yoon
(Dept. of Food Science & Biotechnol., Kyungsung Univ.)

◉ *Agrocybe cylindracea*로부터 분리한 신규 indole계 지질과산화 억제물질

김원곤, 이인경, 김종평, 유인자, 유익동
(KIST 생명공학연구소 바이오신소재 연구부)

◉ 항암항생물질을 생산하는 토양방선균의 분리, 동정 및 항암항생물질의 특성

이명섭, 김창한
(건국대학교 동물자원연구센터)

◉ Enhanced production of β-carotene from *Blakeslea trispora* with a non-ionic surfactant, Spsn 20

Seon-Won Kim, Weon-Taek Seo, and Yong-Hoon Park
(Bioprocess Technology R.U., KRIBB, KIST)

◉ Enzymic synthesis of glucosyl sugar alcohols using tranglycosylating enzymes and identification of its chemical structure

Tae-Kwon Kim, Dong-Chan Park, and Yong-Hyun Lee
(Dept. of Genetic Eng., Kyungpook Nat'l Univ.)

◉ *Pseudomonas* sp.에 의한 DL-lactonitrile로부터 D-lactic acid의 생산

김현수, 황인균, 방원기
(고려대학교 농화학과)

◉ 2단계 전기투석을 이용한 유산의 분리

이은교
(한국과학기술원 생물공정센터 및 화학공학과)

◉ Characterization and purification of a bacteriocin from *Enterococcus* sp. A164 with a broad inhibitory spectrum

Hak-Jong Choi
(Dept. of Biotechnol. & Bioproducts Research Center, Yonsei Univ.)

◉ Flavor pattern & microbial characteristics from salted shrimp

Seung Kim
(Dept. of Biotechnol., Woosuk Univ.)

◉ 고전압 펄스전기장 처리에 의한 *Lactobacillus plantarunm*의 불활성화

신해헌
(연세대학교 생명공학과 및 생물산업소재연구센터)

◉ High hydrostatic pressure inactivation of *Lactobacillus virdescens* and its effects on ultrastructure of cells

Sung Won Park
(Dept. of Food Sci. & Tchnol., Seoul Nat'l Univ.,)

◉ Isolation and characterization of bacteriocin of bacteriocin produced by *Lactobacillus curvatus* SE1 isolated from kimchi

Eun Ju Lee
(Dept. of Biotechnol. & Bioeng., Pukyong, Nat'l Univ.)

◉ Characteristics of bacteriocin produced by lactic acid bacteria isolated from kimchi

Chae-Ran Ryoo
(KFRI)

◉ 꽃게에서 조제된 키토산의 분자량에 따른 식중독균에 대한 항균효과

최선욱
(경남대학교 식품공학과)

◉ Bacteriocin production by *Lactobacillus plantarum* CA461-1 isolated from kimchi

Jin-eung Kim
(Div. of Food Sci. & Biotechol., Kangwon Nat'l Univ.)

◉ 발효식품에서 분리한 유산균의 항돌연변이 효과

이창호
(경북대학교 식품공학과)

◉ Isolation and characterization of class Ⅳ bacteriocin produced by *Lactobacillus* sp. D73 isolated from kimchi

Sung-Eun Cho
(Dept. of Biotechnol. & Bioproducts Research Center, Yonsei Univ.)