

## 천연색소분야 국내·외 연구문헌

식품산업진흥본부

본문은 천연색소 분야의 국내외 관련 연구논문을 조사한 자료입니다. 관련 내용문의는 식품경제팀으로 하시기 바랍니다.

### I. 정보 조사 및 분석

#### 1. 문헌검색범위

구분		출처	조사기간
조사DB	해외학술 Database	Science Direct	1990.01.01~2006.03.31
		FSTA	
검색 키워드	한글	(천연* or 기능성* or 식품* or 각 색소명*).KEY. AND (색소* or 착색* ).KEY. *이하 포함된 어미 모두	
	영문	(color* or colouring* or colorant* or pigment*)@(Title-Abs) And (food* or additive* or materials*) (Title-Abs-Key) *이하 포함된 어미 모두	

**국 내**

제 목	폐기 감 과피를 이용한 Carotenoids색소의 추출		
저 자	오상룡 차원섭 박준희 조영제 홍주현 이원영	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	8:4(456-461)	발행연도	2001
제 목	자색고구마 색소 농축액과 매실음료 Anthocyanin의 가열분해에 대한 속도론적 연구		
저 자	임종환 이장욱	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:2(238-243)	발행연도	2002
제 목	자색고구마에서 추출한 anthocyanin의 광안정성		
저 자	임종환 이장욱	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:2(346-349)	발행연도	2002
제 목	자색고구마 anthocyanin 색소의 대량추출 및 농축		
저 자	임종환 이장욱 조재선 여경목	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:6(808-811)	발행연도	2001
제 목	저장기간에 따른 자색고구마 가공식품의 색소 안정성		
저 자	이준설 정병춘 안영섭 정미남 김학신	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	51:1(204-208)	발행연도	2006
제 목	자색고구마 Antocyanin 색소 추출액의 유동특성		
저 자	이정주 임종환	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	8:1(102-108)	발행연도	2001
제 목	자색고구마(자미) Anthocyanin 색소의 성분 분석		
저 자	이란숙 김선재 임종환	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	29:4(555-560)	발행연도	2000
제 목	자색고구마 Anthocyanin 색소의 추출조건 결정		
저 자	이장욱 이향희 임종환 조재선	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	29:5(790-795)	발행연도	2000
제 목	자색고구마 색소 농축액과 매실음료 Anthocyanin의 가열분해에 대한 속도론적 연구		
저 자	임종환 이장욱	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:2(238-244)	발행연도	2002

제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구: 치자, 고량을 이용한 유용성 천연 검정색소의 제조		
저 자	구본순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:1(42-46)	발행연도	2004
제 목	고추 유전자원의 색소 함량변이 탐색		
저 자	이우문 조명철 정승룡 엄영현	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	21:20(63)	발행연도	2003
제 목	고추 과실의 성숙에 따른 매운맛 및 색소 관련 성분의 변화		
저 자	윤형권 김광용 김영철 이지원 김일섭 유근창 동미구웅	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	21:10(24)	발행연도	2003
제 목	고추 과실의 성숙에 따른 매운맛 및 색소 관련 성분의 변화		
저 자	이지원 김광용 윤형권 김영철 김일섭 유근창 동미구웅	출 처	한국원예학회지
권호수, 페이지	43:1(39-42)	발행연도	2002
제 목	항산화 물질이 고추 색소의 변화 방지에 미치는 영향		
저 자	마정애	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(49)	발행연도	2002
제 목	일시 수확형 고추의 숙성도와 재배 요인에 따른 화학적 특성		
저 자	김선아 김경선 박재복	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	38:5(615-620)	발행연도	2006
제 목	가열 처리에 의한 고추장의 특성 변화		
저 자	김문숙 안은영 안은숙 신동화	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	32:4(867-874)	발행연도	2000
제 목	Electron Beam 조사가 고추분말의 이화학적 품질에 미치는 영향		
저 자	이정은 이무하 권중호	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	32:2(271-276)	발행연도	2000
제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구 : 제2보. 고추향미유의 제조		
저 자	구본순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:2(142-147)	발행연도	2004

제 목	발아중인 종자로부터 Salinity Stress에 의해 유도되는 Anthocyanin과 Betaine에 관한 연구		
저 자	이인순 문혜연	출 처	한국생물공학회지
권호수, 페이지	16:4(344-350)	발행연도	2001
제 목	색소함량이 높은 계통 선발을 위한 고추의 원예적 특성과 과실의 품질평가		
저 자	정지원 김대현 조명철	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	23:20(43)	발행연도	2005
제 목	식물의 색소 - 육종과 이용; 고추 성숙과색의 유전과 고색소 계통 육성		
저 자	이우문 조용섭	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	36:11(154-162)	발행연도	2004
제 목	김 가수분해물로부터 Angiotensin-I Converting Enzyme저해 Peptide의 분리 · 정제		
저 자	이현옥 김동수 도정룡 권대영	출 처	한국수산학회지
권호수, 페이지	34:2(164-172)	발행연도	2001
제 목	꼭두서니 색소의 염색조건에 따른 견과 모시 섬유의 염색성		
저 자	박윤점 송채은 이은주 정정학 강영규	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	20:6(131)	발행연도	2002
제 목	꼭두서니 색소추출방법과 추출온도에 따른 견과 모시 섬유의 염색성		
저 자	박윤점 이중기 정정환 정정학 강영규	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	20:20(130)	발행연도	2002
제 목	꼭두서니 뿌리 색소의 매염농도, 매염방법 및 천연매염제에 따른 견과 모시 섬유의 염색성		
저 자	박윤점 허복구 오혜진 정정학 강영규	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	20:6(131)	발행연도	2002
제 목	형질전환시킨 갈퀴꼭두서니 세포의 색소생합성에 미치는 수종의 신호전달 cascade 관련 물질의 효과		
저 자	류리 신승원	출 처	생약학회지
권호수, 페이지	31:2(235-239)	발행연도	2000
제 목	퇴화조건에 따른 꼭두서니 염색물의 퇴화물 연구		
저 자	안춘순	출 처	한국의류학회지
권호수, 페이지	29:12(1608-1618)	발행연도	2005
제 목	꼭두서니 추출염료에 대한 TLC와 GC-MS 분석법의 비교 연구		
저 자	안춘순	출 처	복식문화학회지
권호수, 페이지	12:4(579-590)	발행연도	2004

제 목	염료추출 및 분석 조건에 따른 꼭두서니의 색소성분 분리 거동		
저 자	안춘순	출 처	한국의류학회지
권호수, 페이지	27:11(1350-1357)	발행연도	2003
제 목	자색양배추를 이용하여 담근 기능성 물김치의 이화학적, 관능적 특성		
저 자	박소현 손은정 안성미 김경민 김미리	출 처	한국조리과학회 학술대회지
권호수, 페이지	(90)	발행연도	2003
제 목	적양배추로부터 플라보노이드 특이유전자의 분리 및 색소발현체계 규명		
저 자	박소영 이희정 남석현 민병환	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	21:10(57)	발행연도	2003
제 목	꽃양배추 색소의 추출특성		
저 자	이장욱 이향희 임종환	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:1(149-152)	발행연도	2001
제 목	색소원에 따른 Anthocyanin 색소의 특성		
저 자	이향희 이장욱 임종환	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	7:3(285-290)	발행연도	2000
제 목	월동 배추의 저온 저장 중 포장 및 적재 방법에 따른 품질 변화		
저 자	김병삼 김민정 김의웅 김건희	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	8:1(30-36)	발행연도	2001
제 목	Xanthomonas campestris pv. campestris에 의한 브로콜리의 검은썩음병		
저 자	이승돈 이정희 김선이 김용기 이용훈 허성기 나동수	출 처	한국식물병리학회지
권호수, 페이지	12:2(134-138)	발행연도	2006
제 목	꽃양배추 색소 추출액의 유동특성		
저 자	임종환 이정주	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:2(221-225)	발행연도	2001
제 목	오디와 포도의 안토시아닌 색소패턴 비교 및 C3G 정량		
저 자	김현복 김선림 문재유 성규병 남학우 정인모	출 처	한국잠사학회
권호수, 페이지	(38)	발행연도	2003

제 목	유색미 수집종간 교배 및 돌연변이 육성계통의 무기 및 안토시아닌 함량		
저 자	김용일 박보영 정재영 최현구 김보경 강시용 이희봉	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(204-205)	발행연도	2005
제 목	재배기간에 따른 자색고구마의 안토시아닌 함량 변화		
저 자	문운호 안영섭 정미남 이준설 김학신 정병춘 방진기	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(108-109)	발행연도	2005
제 목	유색미의 향산화기능 및 신물질 oryzafuran과 allantoin의 추출분리		
저 자	한상준	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(2-6)	발행연도	2005
제 목	안토시아닌 분석		
저 자	정명근	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	49(55-67)	발행연도	2004
제 목	등숙온도가 벼 품종의 안토시아닌 색소 Cyanidin-3-glucoside 및 Oryzanol 함량에 미치는 영향		
저 자	채제천 이동진 전대경 류수노 신진철	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(226-227)	발행연도	2003
제 목	검정콩 함유 천연 안토시아닌의 염색성 연구		
저 자	이경남 염선경 김성연 박성민	출 처	한국염색가공학회
권호수, 페이지	(122-127)	발행연도	2005
제 목	자색양배추를 이용하여 담근 기능성 물김치의 이화학적, 관능적 특성		
저 자	박소현 손은정 안성미 김경민 김미리	출 처	한국조리과학회
권호수, 페이지	(90)	발행연도	2003
제 목	한국·중국·유럽산 순무로 담근 동치미의 이화학적·관능적 특성 비교		
저 자	오상희 김미리	출 처	동아시아식생활학회
권호수, 페이지	(84)	발행연도	2003
제 목	오디함유 안토시아닌 색소의 추출, 분리 및 정량		
저 자	김현복 김선림 문재유 성규병 남학우 조세연 이완주	출 처	한국잠사학회
권호수, 페이지	(53)	발행연도	2001

제 목	질소 및 퇴비 수준에 따른 벼 품종의 등숙기간별 안토시아닌 색소 C3G 함량		
저 자	채제천 전대경 류수노	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(152-153)	발행연도	2001
제 목	에세폰 처리에 따른 유색미의 안토시아닌 색소 함량변이		
저 자	박순직 류수노 김홍열 원용재 한상준	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(148-149)	발행연도	2001
제 목	검정콩 종피 함유 안토시아닌		
저 자	정명근 백인열 송석보 강성택 신두철 곽용호 문헌팔 강광희	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(338-339)	발행연도	2000
제 목	시비조건이 흑진주 벼의 안토시아닌 색소 C3G와 P3G 함량에 미치는 영향		
저 자	박순직 김홍열 원용재 한상준	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(326-327)	발행연도	2000
제 목	검정콩 함유 고기능성 천연 안토시아닌		
저 자	정명근	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(11-15)	발행연도	2000
제 목	검정콩 종피 함유 안토시아닌의 추출 조건		
저 자	정명근 백인열 강성택 한원영 신두철 문헌팔 강광희	출 처	한국작물학회
권호수, 페이지	(212-213)	발행연도	2000
제 목	파종시기와 생육단계별 검정콩 종피의 안토시아닌 함량변이		
저 자	정길웅 주용하 이동진	출 처	한국국제농업개발학회지
권호수, 페이지	16:2(200-204)	발행연도	2004
제 목	저장기간에 따른 검정콩 종피의 안토시아닌 함량 및 색차		
저 자	정길웅 주용하 이동진	출 처	한국국제농업개발학회지
권호수, 페이지		발행연도	2004
제 목	검정콩의 종자크기 및 자엽색에 따른 안토시아닌 함량 및 색차		
저 자	주용하 정길웅 이동진	출 처	한국국제농업개발학회지
권호수, 페이지	16:3(249-252)	발행연도	2004
제 목	자주색 감자 괴경 내 안토시아닌 축적에 관여하는 환경요인		
저 자	정진철 박천수 윤영호 장동철 김승열	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	22:20(36)	발행연도	2004

제 목	검정콩 종피 함유 안토시아닌		
저 자	정명근 백인열 송석보 강성택 신두철 곽용호 문헌팔 강광희	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	32:10(338-339)	발행연도	2000
제 목	한국원예학회 2001년 추계 학술연구발표회 : 금강초롱꽃 분화재배시 엽의 안토시아닌 축적에 미치는 광도와 인산질 비료 효과		
저 자	이호선 유동림 류승열 장정은	출 처	한국원예학회 2001년 추계 학술연구발표회
권호수, 페이지	(83)	발행연도	2001
제 목	작물에서 기능성 물질 탐색과 이용 : 검정콩 함유 고기능성 천연 안토시아닌		
저 자	정명근	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	32:10(11-15)	발행연도	2000
제 목	시비조건이 흑진주 벼의 안토시아닌 색소 C3G와 P3G 함량에 미치는 영향		
저 자	박순직 김홍열 원용재 한상준	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	32:10(326-327)	발행연도	2000
제 목	배양토의 차이가 Drosera tokaiensis 와 Dionaea muscipula의 생육과 안토시아닌 함량에 미치는 영향		
저 자	임병록 권수정 김학현 이철희	출 처	
권호수, 페이지	(109)	발행연도	2001
제 목	전처리제가 절화 아이리스의 수명, 안토시아닌 함량과 PEROXIDASE 활성에 미치는 영향		
저 자	김수정 남춘우 서종택 유동림 김기선	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	23:2(223-229)	발행연도	2005
제 목	배양토의 차이가 DROSERA TOKAIENSIS와 DIONAEA MUSCIPULA의 생육과 안토시아닌 함량에 미치는 영향		
저 자	김학현 이철희 임병록 권수정	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	19:10(109)	발행연도	2001
제 목	적축면상추의 생장, 전분함량 및 안토시아닌 합성에 미치는 광질의 영향		
저 자	허정욱 신공식 백기엽	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	20:20(31)	발행연도	2002
제 목	금강초롱꽃 분화재배시 엽의 안토시아닌 축적에 미치는 광도와 인산질 비료 효과		
저 자	류승열 이호선 장정은 유동림	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	19:20(83)	발행연도	2001



제 목	한국원예학회 제 38 차 정기총회 및 2000년 춘계학술연구발표회 : 마니톨이 포도 세포현탁배양의 성장과 안토시아닌 생성에 끼치는 영향		
저 자	김승희 김선규	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	18:2(212)	발행연도	2000
제 목	적축면상추의 성장, 전분함량 및 안토시아닌 합성에 미치는 광질의 영향		
저 자	허정욱 신공식 백기엽	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	20:6(31)	발행연도	2002
제 목	유색콩의 작물학적 특성 및 안토시아닌에 관한 연구		
저 자	박재훈	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2003
제 목	약콩과 돌콩 종자에서 안토시아닌과 저장물질 축적 양상		
저 자	오화남	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2002
제 목	광 및 온도 처리가 상추의 수량과 엽록소 및 안토시아닌 함량에 미치는 영향		
저 자	임지수	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2002
제 목	콩에서 전사인자로 작용하는 Myb-like 유전자와 DnaJ-like 계통 단백질 유전자의 클로닝		
저 자	김자웅	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2002
제 목	포도세포현탁 배양계에서 안토시아닌 색소생합성 경로에 관여하는 피토크롬 신호 전달		
저 자	김선경	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2000
제 목	포도 세리단의 캘러스와 세포 현탁배양에 있어서 안토시아닌의 생성에 영향을 끼치는 요인		
저 자	김승희	출 처	
권호수, 페이지		발행연도	2000
제 목	강원도에서 수집된 왕머루의 성장과 과실특성		
저 자	박영식 허재윤 김인종 허수정 김경희 정병찬 박성민	출 처	한국약용작물학회지
권호수, 페이지	13:6(226-233)	발행연도	2005
제 목	유색 보리 종실의 품종별 색소 특성		
저 자	주완택 민경수 박노동	출 처	한국응용생명화학학회지
권호수, 페이지	46:4(338-343)	발행연도	2003

제 목	검정콩 종피 색소추출액의 안정성		
저 자	손준호 정명근 최희진 장운빈 배종호 이희덕 최청	출 처	한국응용생명화학회지
권호수, 페이지	45:3(179-184)	발행연도	2002
제 목	국내 시판되는 적포도주의 항산화효과 및 항산화성분		
저 자	최용민 유광원 한남수 고종호 이준수	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	35:9(1286-1290)	발행연도	2006
제 목	저장기간에 따른 자색고구마 가공식품의 색소 안정성		
저 자	이준설 정병춘 안영섭 정미남 김학신	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	51:1(204-208)	발행연도	2006
제 목	겨울철 지하부의 가온처리가 경기장 잔디의 생육 및 무기성분 함량에 미치는 영향		
저 자	구자형 이혜정	출 처	한국잔디학회지
권호수, 페이지	16:2(65-73)	발행연도	2002
제 목	프락토올리고당의 첨가가 딸기잼의 품질특성에 미치는 영향		
저 자	김문용 전순실	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	16:6(530-537)	발행연도	2000
제 목	흑미 첨가량에 따른 유색 설기떡의 특성평가		
저 자	조미자	출 처	한국식품영양학회지
권호수, 페이지	14:6(507-511)	발행연도	2001
제 목	한국산 유색미 속겨의 안토시아닌 색소에 의한 견직물염색		
저 자	이혜자 유혜자 김정희 이전숙	출 처	한국의류학회지
권호수, 페이지	26:2(263-269)	발행연도	2002
제 목	품종별 순무 김치의 이화학적·관능적 특성		
저 자	김미리	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	16:6(568-576)	발행연도	2000
제 목	재배환경 및 질소시비량이 자주색 감자 '자심'의 안토시아닌 색소 축적에 미치는 영향		
저 자	정진철 장동철 윤영호 박천수 김승열	출 처	한국생물환경조절학회지
권호수, 페이지	15:2(204-210)	발행연도	2006
제 목	키토산 첨가 순무피클 저장 중 이화학적·관능적 특성		
저 자	손은정 오상희 허옥순 김미리	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:8(1302-1309)	발행연도	2003

제 목	국내 딸기 재배품종의 잎절편 배양으로부터 고빈도 식물체 재생		
저 자	조미애 최규명 고석민 민성란 정화지 유장렬 최필선	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	32:3(175-179)	발행연도	2005
제 목	자색고구마 껍질배양에서 안토시아닌 생합성에 미치는 광의 영향		
저 자	박해정 김정숙 박현용	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	32:4(307-311)	발행연도	2005
제 목	UV-B와 성장억제 처리가 과채류 플러그묘의 생리 변화 및 항산화 효소의 활성화에 미치는 영향		
저 자	권준국 강남준 이재한 최영하 유인호 조미애 김희태	출 처	한국생물환경조절학회지
권호수, 페이지	12:4(259-265)	발행연도	2003
제 목	종실들깨와 잎들깨의 주요 특성 비교		
저 자	정명근	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	50:1(171-174)	발행연도	2005
제 목	구연산을 첨가한 오디 설기떡의 품질 특성		
저 자	홍정희 안상희 김미지 박금순 최상원 이순재	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	19:6(777-782)	발행연도	2003
제 목	들깨 품질평가 현황과 전망		
저 자	이봉호 류수노 곽태순	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	47(150-162)	발행연도	2002
제 목	포도 세포현탁배양계에서 Phytochrome 신호전달에 의해 조절되는 안토시아닌 생합성		
저 자	최관삼 김선경 인준교 신동호	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	31:3(239-248)	발행연도	2004
제 목	백화옥수수 잎절편을 이용한 안토시아닌 생합성 조절제 탐색용 신규 검정법 확립		
저 자	김진석 이병희 이정애 오광훈 조광연	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	30:2(207-214)	발행연도	2003
제 목	오디 색소의 안정성		
저 자	강창수 마상조 조원대 김진만	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:7(960-964)	발행연도	2003

제 목	오디와 포도의 안토시아닌 색소 물질 조성 비교 및 C3G 정량		
저 자	김현복	출 처	한국잠사학회지
권호수, 페이지	45:1(1-5)	발행연도	2003
제 목	전해산성수에 의한 저장기체살균이 포도의 품질특성과 부패균 생육에 미치는 영향		
저 자	김성환 정현식 이주백 강준수 정신교 최종욱	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:4(549-554)	발행연도	2003
제 목	한국·중국·유럽산 순무로 담근 동치미의 이화학적·관능적 특성 비교		
저 자	오상희 김미리	출 처	동아시아식생활학회지
권호수, 페이지	13:2(111-121)	발행연도	2003
제 목	양파를 첨가한 딸기잼의 품질 특성		
저 자	김문용 전순실	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	17:4(316-322)	발행연도	2001
제 목	순무 동치미 숙성 중 이화학적·관능적 특성		
저 자	오상희 윤영미 이선경 성진희 김미리	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:2(167-174)	발행연도	2003
제 목	건조 오미자의 저장 중 품질변화		
저 자	최윤희 정영근 박기훈 박문수	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	8:4(351-355)	발행연도	2001
제 목	상추 저장에 미치는 온도, 포장재료 및 유공 필름 영향		
저 자	이정수 정대성 최지원 조미애 이윤석 전창후	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	13:1(8-12)	발행연도	2006
제 목	재배연도에 따른 검정콩 종자의 안토시아닌 함량 및 색차변이		
저 자	주용하 박재훈 정명근 윤승길 정길웅	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	49:6(507-511)	발행연도	2004
제 목	검정콩의 재배 및 수확시기에 따른 안토시아닌 함량 변화		
저 자	주용하 박재훈 김영호 정명근 정길웅	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	49:6(512-515)	발행연도	2004
제 목	Abscisic acid의 처리시기 및 횡수가 포도 '거봉'의 착색에 미치는 영향		
저 자	한동현	출 처	생명과학회지
권호수, 페이지	15:2(298-303)	발행연도	2005

제 목	Abscisic acid의 처리농도가 포도 '거봉'의 착색에 미치는 영향		
저 자	한동현	출 처	생명과학회지
권호수, 페이지	15:2(293-297)	발행연도	2005
제 목	검정콩 안토시아닌의 구조분석		
저 자	정명근 한원영 강성택 백인열 신두철 김수동 김순철 문헌팔 강광희	출 처	한국콩연구회지
권호수, 페이지	19:2(68-77)	발행연도	2002
제 목	재배식물에 함유된 천연색소 안토시아닌의 최근 연구 1. 벼, 보리, 밀, 옥수수 및 두류		
저 자	류수노	출 처	한국국제농업개발학회지
권호수, 페이지	12:1(41-53)	발행연도	2000
제 목	포도 세리단의 캘러스와 세포 현탁배양에 있어서 안토시아닌의 생성에 영향을 끼치는 요인		
저 자	김승희	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	18:5(746)	발행연도	2000
제 목	유색미, 검정콩, 검정 찰옥수수의 안토시아닌 색소의 추출, 정제 및 정량		
저 자	김선림 황종진 송진 송정춘 정국현	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	32:2(146-152)	발행연도	2000
제 목	오리 기계발골육을 이용한 Sausage 제조		
저 자	강동수 최옥수 박옥민	출 처	생명과학회지
권호수, 페이지	12:1(8-15)	발행연도	2002
제 목	울금색소 추출물에 의한 단백질계 및 합성섬유의 염색성		
저 자	한신영 최석철	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	12:6(396-403)	발행연도	2000
제 목	울금색소 추출물의 항균성과 물질분리 동정		
저 자	한신영 최석철	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	14:1(11-17)	발행연도	2002
제 목	수용성 메틸-헤스페리딘에 의한 천연색소의 빛에 대한 안정화		
저 자	우동호	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	32:1(50-55)	발행연도	2000

제 목	참조기의 천연색소와 인위적으로 착색된 황색색소류 판별법에 관한 연구		
저 자	김희연 홍진환 김동술 한상배 이은주 이정성 강길진 정형욱 송경희 박혜경 박종석 권용관 진명식 박희옥 오세화 신일식 이창국 박희열 하상철 조재선	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:6(977-983)	발행연도	2002
제 목	참조기 천연색소의 분리 및 판별법에 관한 연구		
저 자	김희연 홍기형 홍진환 김동술 한상배 이은주 이정성 강길진 정형욱 송경희 박종석 권용관 장영미 신일식 이창국 박희열 하상철 조재선 박혜경	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:5(762-769)	발행연도	2002
제 목	자근으로부터 혈소판에 작용하는 천연색소물질에 관한 연구		
저 자	박영현 장성근	출 처	한국식품위생안전성학회지
권호수, 페이지	15:2(167-172)	발행연도	2000
제 목	은행나무 수피 추출액에 의한 천연섬유의 염색(Ⅰ) - 색소분석 및 염착성		
저 자	최순화 조용석	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	13:5(306-311)	발행연도	2001
제 목	황색계 천연색소 추출물의 항균 특성		
저 자	한신영 최석철	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	12:5(315-322)	발행연도	2000
제 목	천연색소 첨가에 따른 식빵의 관능적 특성		
저 자	박인덕 전은례	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	22:2(140-146)	발행연도	2006
제 목	천연 쪽의 순수 염료 개발		
저 자	정인모 김현복 성규병 김영대 홍인표	출 처	한국잠사학회지
권호수, 페이지	47:2(88-92)	발행연도	2005
제 목	개망초 추출물을 이용한 천연염색(Ⅰ) - 모섬유에 대한 염색성		
저 자	신윤숙 조아랑	출 처	한국의류학회지
권호수, 페이지	27:12(1434-1440)	발행연도	2003

제 목	환원제 Sodium Hydrosulfite를 이용한 천연쪽의 견 염색효과		
저 자	정인모 우순옥	출 처	한국잠사학회지
권호수, 페이지	44:2(93-98)	발행연도	2002
제 목	산란계 사료에 천연 및 합성착색제 첨가가 산란성적, 난질 및 난황의 지방산 농도에 미치는 영향		
저 자	김창혁 이성기 이규호	출 처	한국가금학회지
권호수, 페이지	29:4(271-278)	발행연도	2002
제 목	천연염색에 관한 연구(6) - 황벽색소의 추출, 정제 및 특성		
저 자	김혜인 박수민	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	14:4(240-248)	발행연도	2002
제 목	천연염색에 관한 연구(5) - 황벽색소 베르베린의 견에 대한 염착특성		
저 자	박수민 김혜인	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	14:2(9-17)	발행연도	2002
제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구: 치자, 고랑을 이용한 유용성 천연 검정색소의 제조		
저 자	구분순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:1(42-46)	발행연도	2004
제 목	천연염료에 관한 연구(12) - 황벽 색소의 견섬유에 대한 염색성		
저 자	조경래 강미정	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	12:4(239-247)	발행연도	2000
제 목	Monascus purpureus MK2의 수용성 홍국 천연색소를 생산하기 위한 최적 배양조건		
저 자	전춘표 이중복 최성연 이오석 최충식 권기석	출 처	한국미생물생명공학회지
권호수, 페이지	34:3(250-256)	발행연도	2006
제 목	베르베린 천연색소화합물과 음이온 고분자전해질을 이용한 layer-by-layer self-assembly 색소다층박막 제조		
저 자	손영아 박영민 이승구	출 처	한국염색가공학회지
권호수, 페이지	18:1(28-32)	발행연도	2006
제 목	개망초 추출물을 이용한 천연염색 (제2보) - 면섬유에 대한 염색성		
저 자	신윤숙 조아람	출 처	한국의류학회지
권호수, 페이지	28:12(1625-1631)	발행연도	2004

제 목	천연색소 추출 공정의 추출 용매 조성에 의한 색차 효과		
저 자	박미선 홍인권	출 처	공업화학
권호수, 페이지	13:8(844-1687)	발행연도	2002
제 목	참조기 천연색소의 분리 및 판별법에 관한 연구		
저 자	김희연 홍기형 홍진환 김동술 한상배 이은주 이정성 강길진 정형욱 송경희 박혜경	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:5(762-770)	발행연도	2002
제 목	참조기의 천연색소와 인위적으로 착색된 황색색소류 판별법에 관한 연구		
저 자	김희연 홍기형 홍진환 김동술 한상배 이은주 이정성 강길진 정형욱 송경희 박혜경	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	34:6(977-983)	발행연도	2002
제 목	식물의 색소 - 육종과 이용; 천연 염색용 천연색소의 추출방법		
저 자	박윤점	출 처	한국육종학회지
권호수, 페이지	36:11(147-149)	발행연도	2004
제 목	치자로부터 분리한 crocetin계 색소성분들의 구조결정 및 정량화		
저 자	박연실 최흥진	출 처	한국염색가공학회 학술대회지
권호수, 페이지	(55-57)	발행연도	2000
제 목	치자색소의 염색성과 견뢰도 향상		
저 자		출 처	석사논문
권호수, 페이지		발행연도	2003
제 목	Jar Fermentor에서 생산된 치자 생물변환 색소의 특성 및 안정성		
저 자	김선재 장홍기	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	34:6(880-884)	발행연도	2005
제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구 : 제2보. 고추향미유의 제조		
저 자	구본순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:2(142-147)	발행연도	2004
제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구: 치자, 고랑을 이용한 유용성 천연 검정색소의 제조		
저 자	구본순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:1(42-46)	발행연도	2004



제 목	치자 청색소를 첨가한 모델음료의 특성		
저 자	윤혜현 정청송 한태룡	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	30:6(1147-1151)	발행연도	2001
제 목	가열온도에 따른 당용액의 카라멜 생성물의 Polyphenol Oxidase에 대한 저해효과		
저 자	이귀주;안선정	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	30:6(1041-1046)	발행연도	2001
제 목	파프리카 추출물의 색소안정성과 Ethoxyquin 및 잔류용매 검출		
저 자	이선옥 경석현 박길동 강희곤 박주성 이시경	출 처	한국응용생명화학회지
권호수, 페이지	45:2(77-83)	발행연도	2002
제 목	오디와 포도의 안토시아닌 색소패턴 비교 및 C3G 정량		
저 자	김현복 김선림 문재유 성규병 남학우 정인모	출 처	한국잡사학회 학술대회지
권호수, 페이지	(38)	발행연도	2003
제 목	포도과피 색소와 레드비트 색소가 소시지 육색에 미치는 영향		
저 자	이동규	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(70)	발행연도	2002
제 목	포도과피색소의 염색성에 관한 연구		
저 자	김상희	출 처	박사논문
권호수, 페이지		발행연도	2000
제 목	에틸렌 흡착제와 활성탄 처리에 의한 저장 포도의 품질 특성		
저 자	장금일 이제홍 김광엽 정현상 이희봉	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	35:9(1237-1244)	발행연도	2006
제 목	포도부산물인 과피로부터 향산화 물질 최적 추출방법 확립		
저 자	유미애 정혜경 강명화	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	36:1(134-140)	발행연도	2004
제 목	포도 세포현탁배양계에서 Phytochrome 신호전달에 의해 조절되는 안토시아닌 생합성		
저 자	최관삼 김선경 인준교 신동호	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	31:3(239-248)	발행연도	2004
제 목	거봉(Black Olympia) 포도과피로부터 분리된 Anthocyanin색소지 저장안정성		
저 자	홍주헌 정현식 우홍 윤광섭	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	9:3(327-331)	발행연도	2002

제 목	오디와 포도의 안토시아닌 색소 물질 조성 비교 및 C3G 정량		
저 자	김현복	출 처	한국잠사학회지
권호수, 페이지	45:1(1-5)	발행연도	2003
제 목	초고압에 의한 포도주스의 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 구조적 변화와 사멸효과		
저 자	고경희	출 처	대 한가정학회지
권호수, 페이지	38:12(241-248)	발행연도	2000
제 목	포도과피의 안토이안 색소를 이용한 직물 염색		
저 자	고영실 이혜자 유혜자	출 처	대 한가정학회지
권호수, 페이지	38:11(127-135)	발행연도	2000
제 목	열처리 조건이 포도 주스 내 anthocyanin 색소에 미치는 영향		
저 자	이승엽 박종대	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:3(336-341)	발행연도	2004
제 목	홍국주의 제조와 품질특성에 관한 연구		
저 자	유영주 황인식 정순택 박양균 김선재 박배선	출 처	한국식품저장유통학회 학술대회지
권호수, 페이지	(148)	발행연도	2003
제 목	Monascus sp. MK2-2가 생산하는 홍국 색소의 특성		
저 자	김창숙	출 처	석사논문
권호수, 페이지		발행연도	2004
제 목	Monascus anka KCCM 11832의 여러 곡류에 대한 홍국색소의 생산성 및 안정성		
저 자	이병혁	출 처	석사논문
권호수, 페이지		발행연도	2003
제 목	Monascus purpureus의 최적배양조건을 이용한 홍국 적색색소의 생산		
저 자	박노환	출 처	석사논문
권호수, 페이지		발행연도	2001
제 목	식품 중 홍국색소의 분석법에 관한 연구		
저 자	이달수 이영자 권용관 박재석 고현숙 심규창 이주연 신재욱 송지원 이철원	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:5(641-644)	발행연도	2001
제 목	홍국첨가가 된장의 이화학적 특성에 미치는 영향		
저 자	김은영 류미라	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	32:5(1114-1121)	발행연도	2000

제 목	홍국으로부터의 monacolin K 생성 및 추출 최적화		
저 자	곽은정 차성관 임성일	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	35:5(830-834)	발행연도	2003
제 목	비지홍국의 색소 및 Monacolin K 함량		
저 자	윤은경 김영희 김순동	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	10:3(360-364)	발행연도	2003
제 목	보리를 이용한 <i>Monascus</i> sp. EBE1 고상발효에 의한 기능성 적색 색소 생산		
저 자	조창현 서동진 우건조 강대경	출 처	한국미생물생명공학회지
권호수, 페이지	30:3(253-257)	발행연도	2002
제 목	<i>Monascus purpureus</i> P-57 변이주가 생산하는 홍국색소의 항산화효과		
저 자	박치덕 정혁준 이항우 김현수 유대식	출 처	한국미생물학회지
권호수, 페이지	41:2(135-139)	발행연도	2005
제 목	홍국 유래 Monacolin K의 안정성 및 분리		
저 자	최무영 곽은정 임성일	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	33:6(1022-1027)	발행연도	2004
제 목	흰쥐에 있어서 홍국 색소 추출물이 알코올대사에 미치는 영향		
저 자	유대식 최혜정 윤종국	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:4(603-607)	발행연도	2003
제 목	<i>Monascus purpureus</i> CBS 281.34가 생성하는 홍국 색소의 안정성		
저 자	임성일 곽은정	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	33:4(711-715)	발행연도	2004
제 목	<i>Monascus</i> sp. KS2로부터 색소 생산 변이주의 분리와 배양조건의 최적화		
저 자	박형은 김천호 민경희	출 처	한국균학회지
권호수, 페이지	19:2(120-127)	발행연도	1991
제 목	Monacolin K 대량생산 <i>Monascus</i> 균주의 탐색 및 동정		
저 자	곽은정 이효민 임성일	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	33:1(164-169)	발행연도	2004
제 목	<i>Monascus purpureus</i> MK2의 수용성 홍국 천연색소를 생산하기 위한 최적 배양조건		
저 자	전춘표 이중복 최성연 이오석 최충식 권기석	출 처	한국미생물생명공학회지
권호수, 페이지	34:3(250-256)	발행연도	2006

제 목	Yellow pigments from carthamus tinctorius L.		
저 자	김윤희	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(62)	발행연도	2003
제 목	셀룰라아제에 의한 홍화 색소의 추출과 염색성		
저 자	홍경옥	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(114)	발행연도	2000
제 목	홍화 Carthamin의 식품색소로서의 안정성		
저 자	윤주미 한태룡 윤혜현	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:6(664-668)	발행연도	2001
제 목	탈지 홍화씨박 에탄올추출물 함유 기능성 건강음료의 제조		
저 자	김준한 김종국 강우원 김귀영 최명숙 문광덕	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	32:7(1039-1045)	발행연도	2003
제 목	Monascus anka Y70이 생성하는 황색소의 항균 특성		
저 자	이호재 박미연	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	31:2(338-342)	발행연도	2002
제 목	홍화색소의 일반추출과 셀룰라아제추출의 비교연구		
저 자	신인수 홍경옥 오탈광	출 처	대한가정학회지
권호수, 페이지	39:4(49-59)	발행연도	2001
제 목	천연색소 추출 공정의 추출 용매 조성에 의한 색차 효과		
저 자	박미선 홍인권	출 처	공업화학
권호수, 페이지	13:8(844)	발행연도	2002
제 목	용매-초음파 하이브리드 공정을 이용한 Carthamin 색소의 추출 특성		
저 자	김원일 김진모 홍인권 박경애	출 처	공업화학
권호수, 페이지	12:2(235-238)	발행연도	2001
제 목	Monascus anka Y70이 생성하는 황색소의 항균 특성		
저 자	이호재 박미연	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	31:2(338-342)	발행연도	2002
제 목	레드비트 색소 및 키토산 첨가가 저아질산염 소시지에 미치는 효과		
저 자	강종옥 이강현	출 처	한국축산식품학회지
권호수, 페이지	23:3(215-220)	발행연도	2003

제 목	적양배추로부터 플라보노이드 특이유전자의 분리 및 색소발현체계 규명		
저 자	박소영 이희정 남석현 민병환	출 처	원예과학기술지
권호수, 페이지	21:10(57)	발행연도	2003
제 목	꽃양배추 색소의 추출특성		
저 자	이장욱 이향희 임종환	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:1(149-152)	발행연도	2001
제 목	색소원에 따른 Anthocyanin색소의 특성		
저 자	이향희 이장욱 임종환	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	7:3(285-290)	발행연도	2000
제 목	적채 분획물의 항산화 및 Tyrosinase 억제 효과		
저 자	윤경아 박윤자 배송자	출 처	한국식품영양과학회지
권호수, 페이지	33:1(7-15)	발행연도	2004
제 목	월동 배추의 저온 저장 중 포장 및 적재 방법에 따른 품질 변화		
저 자	김병삼 김민정 김의웅 김건희	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	8:1(30-36)	발행연도	2001
제 목	Xanthomonas campestris pv. campestris에 의한 브로콜리의 검은썩음병		
저 자	이승돈 이정희 김선이 김용기 이용훈 허성기 나동수	출 처	한국식물병리학회지
권호수, 페이지	12:2(134-138)	발행연도	2006
제 목	꽃양배추 색소 추출액의 유동특성		
저 자	임종환 이정주	출 처	한국식품과학회지
권호수, 페이지	33:2(221-225)	발행연도	2001
제 목	초임계 이산화탄소를 사용한 우렁쉥이껍질로부터 $\beta$ -carotene 색소 추출		
저 자	강인숙	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(41)	발행연도	2002
제 목	$\beta$ -Carotene Hydroxylase 관련 Chyb 유전자를 이용한 형질전환 Arabidopsis에서 Astaxanthin의 생합성		
저 자	이호재 강권규	출 처	식물생명공학회지
권호수, 페이지	31:3(231-237)	발행연도	2004
제 목	초임계 이산화탄소와 보조용매를 사용한 미역으로부터 chlorophyll 색소 추출 조건		
저 자		출 처	석사논문
권호수, 페이지	(54)	발행연도	2001

제 목	저장 중 시금치의 클로로필 색소 성분에 영향을 주는 요인		
저 자	최은옥 이현규 박관화 이상화	출 처	한국응용생명화학회지
권호수, 페이지	44:2(73-80)	발행연도	2001
제 목	성숙시기 및 저장에 따른 시금치의 클로로필 함량 변화		
저 자	이미희 한재숙 소계은행	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	21:3(339-345)	발행연도	2005
제 목	명주의 전통 쪽 염색 방법에 관한 연구		
저 자	정인모 김현복 성규병 김영대 홍인표	출 처	한국잡사학회지
권호수, 페이지	47:1(31-35)	발행연도	2005
제 목	볶음향을 응용한 참기름 대체 향미유의 개발		
저 자	구본순 김덕숙 정락철	출 처	한국식품영양학회지
권호수, 페이지	15:4(337-341)	발행연도	2002
제 목	전분 다이어트 마요네즈의 제조 및 다이어트 효과 검색		
저 자	김형열 김덕숙 윤원호 구본순 김경이 이근보	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	10:2(230-235)	발행연도	2003
제 목	산란계 사료에 천연 및 합성착색제 첨가가 산란성적, 난질 및 난황의 지방산 농도에 미치는 영향		
저 자	김창혁 이성기 이규호	출 처	한국가금학회지
권호수, 페이지	29:4(271-278)	발행연도	2002
제 목	고추씨기름 대체 향미유 개발에 관한 연구 : 제2보. 고추향미유의 제조		
저 자	구본순 김덕숙	출 처	한국식품저장유통학회지
권호수, 페이지	11:2(142-147)	발행연도	2004
제 목	매리골드 식물체 추출액 및 분말 색소가 견과 면직물의 염색성과 항균성에 미치는 영향		
저 자	박윤점 이상필 김현주 장흥기 최정락 허복구	출 처	한국지역사회생활과학회지
권호수, 페이지	17:4(39-48)	발행연도	2006
제 목	녹황색 채소류 중의 카로티노이드 함량과 Blanching에 의한 변화		
저 자	조정옥 정인창	출 처	한국조리과학회지
권호수, 페이지	16:1(17-21)	발행연도	2000

제 목	들깨 품질평가 현황과 전망		
저 자	이봉호 류수노 곽태순	출 처	한국작물학회지
권호수, 페이지	47(150-162)	발행연도	2002
제 목	Astaxanthin 생합성을 위한 <i>Phaffia rhodoxyma</i> 변이주 B76의 발효공정 특성		
저 자	임달택 이은규	출 처	한국생물공학학회지
권호수, 페이지	15:2(125-133)	발행연도	2000
제 목	미세조류 <i>Spirulina platensis</i> 로부터 단백색소의 생산		
저 자	정충국	출 처	석사논문
권호수, 페이지	(53)	발행연도	2000
제 목	cpcBA-Intergenic Spacer Region을 이용한 <i>Cyanobacteria</i> 의 다양성 분석		
저 자	최강국 박용하 안치용 배명숙 오희목	출 처	한국미생물학회지
권호수, 페이지	41:4(287-292)	발행연도	2005
제 목	배합사료에 색소원료 첨가가 참전복 치패의 성장 및 패각 색깔에 미치는 영향		
저 자	임태준 이상민	출 처	한국수산학회지
권호수, 페이지	36:6(601-605)	발행연도	2003
제 목	<i>Spirulina platensis</i> 가 생산하는 phycobilins의 spectral 특성 및 phycocyanin 색소의 안정성		
저 자	주동식 조순영	출 처	한국수산학회지
권호수, 페이지	33:5(482-488)	발행연도	2000
제 목	배양 조건에 따른 <i>Spirulina platensis</i> 의 성장 및 phycocyanin 함량 변화		
저 자	주동식 정충국 이창호 조순영	출 처	한국수산학회지
권호수, 페이지	33:5(475-481)	발행연도	2000

**국 외**

제 목	A thirteen-week oral toxicity study of annatto extract (norbixin), a natural food color extracted from the seed coat of annatto ( <i>Bixa orellana</i> L.), in Sprague-Dawley rats.		
저 자	Hagiwara, A Imai, N Ichihara, T Sano, M Tamano, S Aoki, H Yasuhara, K Koda, T Nakamura, M Shirai, T	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	41:8(1157-1164)	발행연도	2003
제 목	Survey on quality of existing food additives used as ingredients of health food (tomato color, anthocyanin colors, psyllium seed gum).		
저 자	Suzuki, K Hirata, K Uematsu, Y Iida, K Kamata, K	출 처	Annual Report of Tokyo Metropolitan Research Laboratory of Public Health
권호수, 페이지	53(169-172)	발행연도	2002
제 목	Color and antioxidant properties of cyanidin-based anthocyanin pigments.		
저 자	Stintzing, FC Stintzing, AS Carle, R Frei, B Wrolstad, RE	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:21(6172-6181)	발행연도	2002
제 목	Statistically designed two step response surface optimization of enzymatic prepress treatment to increase juice yield and lower turbidity of elderberry juice.		
저 자	Landbo, AK Kaack, K Meyer, AS	출 처	Innovative Food Science and Emerging Technologies
권호수, 페이지	8:1(135-142)	발행연도	2007
제 목	Color properties of four cyanidin-pyruvic acid adducts.		
저 자	Oliveira, J Fernandes, V Miranda, C Santos-Buelga, C Silva, A de Freitas, V Mateus, N	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:18(6894-6903)	발행연도	2006
제 목	Aging effect on the pigment composition and color of <i>Vitis vinifera</i> L. cv. tannat wines. Contribution of the main pigment families to wine color.		
저 자	Boido, E Alcalde-Eon, C Carrau, F Dellacassa, E Rivas-Gonzalo, JC	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:18(6692-6704)	발행연도	2006
제 목	Identification of the fourth allele of the ANS (anthocyanidin synthase) gene and its effect on red color intensity in onions ( <i>Allium cepa</i> ).		
저 자	Sunggil Kim Haejeen Bang Kil-Sun Yoo Pike, LM	출 처	Euphytica
권호수, 페이지	149:1(45-51)	발행연도	2006



제 목	Changes in strawberry phenolics, anthocyanins, and antioxidant capacity in response to high oxygen treatments.		
저 자	Yonghua Zheng Wang, SY Wang, CY Wei Zheng	출 처	LWT – Food Science and Technology
권호수, 페이지	40:1(49–57)	발행연도	2007
제 목	Influence of different phenolic copigments on the color of malvidin 3–glucoside.		
저 자	Gomez–Miguez, M Gonzalez–Manzano, S Escribano–Bailon, MT Heredia, FJ Santos–Buelga, C	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:15(5422–5429)	발행연도	2006
제 목	Oxidation of glycerol in the presence of hydrogen peroxide and iron in model solutions and wine. Potential effects on wine color.		
저 자	Laurie, VF Waterhouse, AL	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:13(4668–4673)	발행연도	2006
제 목	Caffeic acid copigmentation of anthocyanins from Cabernet Sauvignon grape extracts in model systems.		
저 자	Gris, EF Ferreira, EA Falcao, LD Bordignon–Luiz, MT	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	100:3(1289–1296)	발행연도	2007
제 목	Influence of micro–oxygenation treatment before oak aging on phenolic compounds composition, astringency, and color of red wine.		
저 자	del Carmen Llaudy, M Canals,R Gonzalez–Manzano, S Canals, JM Santos–Buelga, C Zamora, F	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:12(4246–4252)	발행연도	2006
제 목	Statistical interpretation of the color parameters of red wines in function of their phenolic composition during aging in bottle.		
저 자	Monagas, M Martin–Alvarez, PJ Bartolome, B Gomez–Cordoves, C	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	222:5(702–709)	발행연도	2006
제 목	How to improve bayberry ( <i>Myrica rubra</i> Sieb. et Zucc.) juice color quality: effect of juice processing on bayberry anthocyanins and polyphenolics.		
저 자	Zhongxiang Fang Min Zhang Yunfei Sun Jingcai Sun	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:1(99–106)	발행연도	2006

제 목	Characterization of anthocyanin-rich waste from purple corncoobs ( <i>Zea mays</i> L.) and its application to color milk.		
저 자	Pu Jing Giusti, MM	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:22(8775-8781)	발행연도	2005
제 목	Association of VvmybA1 gene expression with anthocyanin production in grape ( <i>Vitis vinifera</i> ) skin-color mutants.		
저 자	Kobayashi, S Goto-Yamamoto, N  Hirochika, H	출 처	Journal of the Japanese Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	74:3(196-203)2005	발행연도	2005
제 목	Effect of copigments and grape cultivar on the color of red wines fermented after the addition of copigments.		
저 자	Schwarz, M Picazo-Bacete, JJ  Winterhalter, P Hermosin-Gutierrez, I	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:21(8372-8381)	발행연도	2005
제 목	Prestorage hot water treatments inhibit postharvest anthocyanin synthesis and retain overall quality of white asparagus spears.		
저 자	Siomos, AS Gerasopoulos, D  Tsouvaltzis, P	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	38:2(160-168)	발행연도	2005
제 목	Effect of red grapes co-winemaking in polyphenols and color of wines.		
저 자	Lorenzo, C Pardo, F Zalacain, A  Alonso, GL Rosario-Salinas, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:19(7609-7616)	발행연도	2005
제 목	Red clover isoflavonoids as anthocyanin color enhancing agents in muscadine wine and juice.		
저 자	Talcott, ST Peele, JE Brenes, CH	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:10(1205-1212)	발행연도	2005
제 목	Anthocyanins, flavonols, and free radical scavenging activity of Chinese Bayberry ( <i>Myrica rubra</i> ) extracts and their color properties and stability.		
저 자	Jinsong Bao Yizhong Cai Mei Sun  Guoyun Wang Corke, H	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:6(2327-2332)	발행연도	2005
제 목	Reversibility of lychee pericarp red color in relation to pericarp pH, activity of polyphenol oxidase, and particle size of brown pigment.		
저 자	Chu, CLG Leung, SKE Kawaji, M	출 처	Fruits
권호수, 페이지	59:1(17-23)	발행연도	2004

제 목	Quantification of anthocyanins in black carrot extracts ( <i>Daucus carota</i> ssp. <i>sativus</i> var. <i>atrorubens</i> Alef.) and evaluation of their color properties.		
저 자	Kammerer, D Carle, R Schieber, A	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	219:5(479-486)	발행연도	2004
제 목	Influence of different aging systems and oak woods on aged wine color and anthocyanin composition.		
저 자	del Alamo-Sanza, M Nevares-Domingues, I Garcia-Merino, S	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	219:2(124-132)	발행연도	2004
제 목	Effect of the maceration technique on the relationships between anthocyanin composition and objective color of Syrah wines.		
저 자	Gomez-Miguez, M Heredia, FJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:16(5117-5123)	발행연도	2004
제 목	Instrumental factors influencing absorption measurements for fluid food color determination.		
저 자	Montes, C Campos, J Pons, A Heredia, FJ	출 처	Journal of AOAC International
권호수, 페이지	87:3(632-638)	발행연도	2004
제 목	Anthocyanin degradation in detached pome fruit with reference to preharvest red color loss and pigmentation patterns of blushed and full red pears.		
저 자	Steyn, WJ Holcroft, DM Wand, SJE Jacobs, G	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	129:1(13-19)	발행연도	2004
제 목	Comparison of anthocyanin accumulation and morpho-anatomical features in apple skin during color formation at two habitats.		
저 자	Xin-JunLi Ji-Hua Hou Guang-LunZhang Rong-Shan Liu Ying-GenYang Yu-Xi Hu Jin-Xing Lin	출 처	Scientia Horticulturae
권호수, 페이지	99:1(41-53)	발행연도	2004
제 목	Color, polyphenol, and aroma compounds in rose wines after prefermentative maceration and enzymatic treatments.		
저 자	Rosario-Salinas, M Garijo, J Pardo, F Zalacain, A Alonso, GL	출 처	American Journal of Enology and Viticulture
권호수, 페이지	54:3(195-202)	발행연도	2003

제 목	Anthocyanins and color variables of Bulgarian aged red wines.		
저 자	Tsanova-Savova, S Dimov, S  Ribarova, F	출 처	Journal of Food Composition and Analysis
권호수, 페이지	15:6(647-654)	발행연도	2002
제 목	Comparison of periderm color and anthocyanins of four red potato varieties.		
저 자	Andersen, AW Tong, CBS Krueger, DE	출 처	American Journal of Potato Research
권호수, 페이지	79:4(249-253)	발행연도	2002
제 목	Phytochemical stability and color retention of copigmented and processed muscadine grape juice.		
저 자	Talcott, ST Brenes, CH Pires, DM  del Pozo-Insfran, D	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	51:4(957-963)	발행연도	2003
제 목	The tristimulus measurement of the color of hydroalcoholic solutions of anthocyanins.		
저 자	Mattivi, F Rottensteiner, H Tonon, D	출 처	Rivista di Viticoltura e di Enologia
권호수, 페이지	54:2(51-73)	발행연도	2001
제 목	Stimulation of 'Fuji' apple skin color by ethephon and phosphorus-calcium mixed compounds in relation to flavonoid synthesis.		
저 자	ZhengHua Li Gemma, H Iwahori, S	출 처	Scientia Horticulturae
권호수, 페이지	94:1(193-199)	발행연도	2002
제 목	Influence of procyanidins on the color stability of oenin solutions.		
저 자	Malien-Aubert, C Dangles, O Amiot, MJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:11(3299-3305)	발행연도	2002
제 목	Effect of caffeic acid on the color of red wine.		
저 자	Darias-Martin, J Martin-Luis, B  Carrillo-Lopez, M Lamuela-Raventos,R  Diaz-Romero, C Boulton, R	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:7(2062-2067)	발행연도	2002
제 목	Characterization of major anthocyanins and the color of red-fleshed Budd Blood orange (Citrus sinensis).		
저 자	Lee, HS	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:5(1243-1246)	발행연도	2002

제 목	Phenolic compounds and color stability of red wines: effect of skin maceration time.		
저 자	Gomez-Plaza, E Gil-Munoz,R  Lopez-Roca, JM Martinez-Cutillas,A  Fernandez-Fernandez, JI	출 처	American Journal of Enology and Viticulture
권호수, 페이지	52:3(266-270)	발행연도	2001
제 목	Color development in harvested white asparagus spears in relation to carbon dioxide and oxygen concentration.		
저 자	Siomos, AS Dogras, CC Sfakiotakis, EM	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	23:3(209-214)	발행연도	2001
제 목	Effect of different oak woods on aged wine color and anthocyanin composition.		
저 자	Revilla, I Gonzalez-SanJose, ML	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	213:4(281-285)	발행연도	2001
제 목	Highly active processing enzyme preparations for red winemaking.		
저 자	Laperche, SR Goertges, S	출 처	Australian Grapegrower & Winemaker
권호수, 페이지	449a(99-104)	발행연도	2001
제 목	Light, temperature, and sucrose affect color, diameter, and soluble solids of disks of wax apple fruit skin.		
저 자	Zen-Hong Shu Cheng-Chung Chu  Lee-Juan Hwang Ching-Shung Shieh	출 처	HortScience
권호수, 페이지	36:2(279-281)	발행연도	2001
제 목	Color and stability of pigments derived from the acetaldehyde-mediated condensation between malvidin 3-O-glucoside and (+)-catechin.		
저 자	Escribano-Bailon, T Alvarez-Garcia,M  Rivas-Gonzalo, JC Heredia, FJ  Santos-Buelga, C	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:3(1213-1217)	발행연도	2001
제 목	Seasonal changes of carotenoid pigments and color in Hamlin, Earlygold, and Budd Blood orange juices.		
저 자	Lee, HS Castle, WS	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:2(877-882)	발행연도	2001
제 목	Orchard cooling with overtree sprinkler irrigation to improve fruit color of Delicious apples.		
저 자	Iglesias, I Graell, J Echeverria, G  Vendrell, M	출 처	HortScience
권호수, 페이지	35:7(1207-1208)	발행연도	2000

제 목	Study of the reactions between (+)-catechin and furfural derivatives in the presence or absence of anthocyanins and their implication in food color change.		
저 자	Es-Safi, N Cheynier, V Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:12(5946-5954)	발행연도	2000
제 목	Effect of lactic acid bacteria on color tone and anthocyanin content of sweet potato yoghurt.		
저 자	Kudoh, Y Matsuda, S	출 처	Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology (Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi)
권호수, 페이지	47:8(619-625)	발행연도	2000
제 목	Effect of storage temperature and pyruvate on kinetics of anthocyanin degradation, vitisin A derivative formation, and color characteristics of model solutions.		
저 자	Romero, C Bakker, J	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:6(2135-2141)	발행연도	2000
제 목	Ripening physiology in Navaho thornless blackberries: color, respiration, ethylene production, softening, and compositional changes.		
저 자	Perkins-Veazie, P Clark, JR Huber, DJ Baldwin, EA	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	125:3(357-363)	발행연도	2000
제 목	Modified atmosphere packaging of white asparagus spears: composition, color and textural quality responses to temperature and light.		
저 자	Siomos, AS Sfakiotakis, EM Dogras, CC	출 처	Scientia Horticulturae
권호수, 페이지	84:1(1-13)	발행연도	2000
제 목	Structure of acid-stable carmine.		
저 자	Sugimoto, N Kawasaki, Y Sato, K Aoki, H Ichi, T Koda, T Yamazaki, T Maitani, T	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan
권호수, 페이지	43:1(18-23)	발행연도	2002
제 목	Extract isolation from rhubarb root.		
저 자	Katserikova, NV	출 처	Pishchevaya Promyshlennost'
권호수, 페이지	2(33-34)	발행연도	2000

제 목	Modified atmosphere packaged Cheddar cheese shreds: influence of fluorescent light exposure and gas type on color and production of volatile compounds.		
저 자	Colchin, LM Owens, SL  Lyubachevskaya, G Boyle-Roden, E  Russek-Cohen, E Rankin, SA	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:5(2277-2282)	발행연도	2001
제 목	Supercritical CO <sub>2</sub> extraction of annatto ( <i>Bixa orellana</i> ) pigments and some characteristics of the color extracts.		
저 자	Chao, RR Mulvaney, SJ Sanson, DR  Hsieh, FH Tempesta, MS	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지		발행연도	
제 목	A reversed-phase thin-layer chromatography/scanning densitometric method for the analysis of red cabbage color in food.		
저 자	Itakura, Y Ozeki, N Oka, H Ito, Y  Ueno, E Goto, T Hayashi, T Ohno, H  Sasaki, Y Mukoyama, M Matsumoto, H  Nagase, H	출 처	Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies
권호수, 페이지	25:8(1283-1294)	발행연도	2002
제 목	The power of color. New trends: foods having coloring properties.		
저 자	Stich, E	출 처	Food Marketing & Technology
권호수, 페이지	15:2(16)	발행연도	2001
제 목	Use of color indicators as an active packaging system for evaluating kimchi fermentation.		
저 자	Seok-In Hong Wan-Soo Park	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	46:1(67-72)	발행연도	2000
제 목	Kinetics of thermal degradation of anthocyanin pigment solutions driven from red flower cabbage.		
저 자	Jong-Whan Rhim	출 처	Food Science and Biotechnology
권호수, 페이지	11:4(361-364)	발행연도	2002
제 목	Factors influencing anthocyanin content in red cabbage ( <i>Brassica oleracea</i> var. capitata L. f. rubra (L) Thell)		
저 자	Piccaglia, R Marotti, M Baldoni, G	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	82:13(1504-1509)	발행연도	2002

제 목	Comparison of solid-phase extraction sorbents for cleanup in pesticide residue analysis of fresh fruits and vegetables.		
저 자	Schenck, FJ Lehotay, SJ Vega, V	출 처	Journal of Separation Science
권호수, 페이지	25:14(883-890)	발행연도	2002
제 목	Extraction characteristics of red flower cabbage pigment.		
저 자	Jang-Wook Lee Hyang-Hee Lee Jong-Whan Rhim	출 처	Korean Journal of Food Science and Technology
권호수, 페이지	33:1(149-152)	발행연도	2001
제 목	Colour stability of commercial anthocyanin-based extracts in relation to the phenolic composition. Protective effects by intra- and intermolecular copigmentation.		
저 자	Malien-Aubert, C Dangles, O Amiot, MJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:1(170-176)	발행연도	2001
제 목	Global uses for D.D. Williamson caramel color.		
저 자	Anon.	출 처	Innovations in Food Technology
권호수, 페이지	24(24-25)	발행연도	
제 목	Caramel color-conscious.		
저 자	Wade, MA	출 처	Prepared Foods
권호수, 페이지	173:4(81-82)	발행연도	
제 목	Caramel color.		
저 자	Anon.	출 처	Food Marketing & Technology
권호수, 페이지	16:5(12)	발행연도	
제 목	Caramel color: the science and art.		
저 자	Kamuf, W Nixon, A Parker, O	출 처	Food Processing
권호수, 페이지		발행연도	
제 목	Survey on the quality of commercial caramel color used in food processing.		
저 자	Hirokado, M Hirata, K Uematsu, Y Yasuno, T Funayama, K Ito, K Suzuki, S	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	39:2(148-152)	발행연도	
제 목	Determination and classification of added caramel color in adulterated acerola juice formulations.		
저 자	Ciolino, LA	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	46:5(1746-1753)	발행연도	



제 목	Determination of 2-acetyl-4(5)-(tetrahydroxybutyl)imidazole in ammonia caramel color by HPLC.		
저 자	Ding, XD Magiera, DJ Mazzeo, JR Edmar, K Krull, IS	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	39:11(1954-1957)	발행연도	
제 목	Lymphopenic effects on mice of a component of ammonia caramel, 2-acetyl-4(5)-tetrahydroxybutylimidazole (THI).		
저 자	Iscaro, A Mackay, IR O'Brien, C	출 처	Immunology and Cell Biology
권호수, 페이지	66:5(395-402)	발행연도	
제 목	2-acetyl-4(5)-(1,2,3,4-tetrahydroxybutyl)imidazole: detection in commercial caramel color III and preparation by a model browning reaction.		
저 자	Kroeplien, U Rosdorfer, J van der Greef, J Long, RC Jr. Goldstein, JH	출 처	Journal of Organic Chemistry
권호수, 페이지	50:7(1131-1133)	발행연도	
제 목	Production of caramel color from date juice.		
저 자	Mikki, MS Bukhaev, V Zaki, FS	출 처	Technical Bulletin, Palm & Dates Research Center
권호수, 페이지	2/80	발행연도	
제 목	Ultrafiltration of caramel color. III. Filtration rate and loss of colorant.		
저 자	Fujii, S Kishihara, S Komoto, M	출 처	Journal of Japanese Society of Food Science and Technology [Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi]
권호수, 페이지	24:5(236-242)	발행연도	
제 목	Quality of caramel color. Determination of 4-methylimidazole in caramel color.		
저 자	Hirokado, M Usami, H Nakajima, I Mizoiri, S Endo, F	출 처	Annual Report of Tokyo Metropolitan Research Laboratory of Public Health
권호수, 페이지	30:1(149-152)	발행연도	
제 목	An improved method for the determination of 4-methylimidazole in caramel color.		
저 자	Wilks, RA Johnson, MW Shingler, AJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	25:3(605-606)	발행연도	
제 목	Quantitative determination of 4-methylimidazole as 1-acetyl derivative in caramel color by gas-liquid chromatography.		
저 자	Fuchs, G Sundell, S	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	23:1(120-122)	발행연도	

제 목	The isolation of 4-methylimidazole from caramel color and its determination by thin-layer and gas-liquid chromatography.		
저 자	Wilks, RA Jr. Shingler, AJ Thurman, LS  Warner, JS	출 처	Journal of Chromatography
권호수, 페이지	87:2(411-418)	발행연도	
제 목	Color influences consumer opinions of wheat muffins.		
저 자	Camire, ME Bolton, J Jordan, JJ  Kelley, S Oberholtzer, A Xujian Qiu  Dougherty, M	출 처	Cereal Foods World
권호수, 페이지	51:5(274-276)	발행연도	
제 목	Color halo/horns and halo-attribute dumping effects within descriptive analysis of carbonated beverages.		
저 자	Kappes, SM Schmidt, SJ Lee, SY	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	71:8(S590-S595)	발행연도	
제 목	Putting color in those cheeks		
저 자	Wade, MA	출 처	Prepared Foods
권호수, 페이지	174:4(75-76)	발행연도	
제 목	Characterization of dark specialty malts: new insights in color evaluation and pro- and antioxidative activity.		
저 자	Coghe, S Vanderhaegen, B Pelgrims, B  Basteyns, AV Delvaux, F	출 처	Journal of the American Society of Brewing Chemists
권호수, 페이지	61:3(125-132)	발행연도	
제 목	Portraits in color.		
저 자	Pszczola, DE	출 처	Food Technology
권호수, 페이지	58:1(42-52)	발행연도	
제 목	Survey on the quality of commercial caramel color used in food processing.		
저 자	Hirokado, M Hirata, K Uematsu, Y  Yasuno, T Funayama, K Ito, K Suzuki, S	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	39:2(148-152)	발행연도	
제 목	Color and odor in beet sugar manufacture and storage.		
저 자	Clarke, MA Godshall, MA Blanco, RS  Miranda, XM	출 처	Industria Saccharifera Italiana
권호수, 페이지	90:6(187-196)	발행연도	

제 목	Determination and classification of added caramel color in adulterated acerola juice formulations.		
저 자	Ciolino, LA	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	46:5(1746-1753)	발행연도	
제 목	Food colors - an international perspective		
저 자	Meggos, H	출 처	Manufacturing Confectioner
권호수, 페이지	75:2(59-65)	발행연도	
제 목	Determination of 2-acetyl-4(5)-(tetrahydroxybutyl)imidazole in ammonia caramel color by HPLC.		
저 자	Ding, XD Magiera, DJ Mazzeo, JR Edmar, K Krull, IS	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	39:11(1954-1957)	발행연도	
제 목	Lymphopenic effects on mice of a component of ammonia caramel, 2-acetyl-4(5)-tetrahydroxybutylimidazole (THI).		
저 자	Iscaro, A Mackay, IR O'Brien, C	출 처	Immunology and Cell Biology
권호수, 페이지	66:5(395-402)	발행연도	
제 목	Nonenzymatic browning in liquid model systems of high water activity: kinetics of color changes due to caramelization of various single sugars.		
저 자	del Pilar Buera, M Chirife, J Resnik, SL Lozano, RD	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	52:4(1059-1062)	발행연도	
제 목	2-acetyl-4(5)-(1,2,3,4-tetrahydroxybutyl)imidazole: detection in commercial caramel color III and preparation by a model browning reaction.		
저 자	Kroeplien, U Rosdorfer, J van der Greef, J Long, RC Jr. Goldstein, JH	출 처	Journal of Organic Chemistry
권호수, 페이지	50:7(1131-1133)	발행연도	
제 목	Effects of soy particle size and color on the sensory properties of ground beef patties.		
저 자	Cardello, AV Secrist, J Smith, J	출 처	Journal of Food Quality
권호수, 페이지	6:2(139-151)	발행연도	
제 목	Food type, operating procedures, food pH enter into color decision.		
저 자	Andres, C	출 처	Food Processing
권호수, 페이지	43:5(52-53)	발행연도	

제 목	Determination of color intensity of whisky and other alcoholic products.		
저 자	Strunk, DH Timmel, BM Hamman, JW  Andreasen, AA	출 처	Journal of the Association of Official Analytical Chemists
권호수, 페이지	64:3(541-546)	발행연도	
제 목	Identification of acid-stable carmine in imported apple syrup product.		
저 자	Kawasaki, Y Sugimoto, N Sato, K  Yamazaki, T Ishiwata, H Maitani, T	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	43:4(191-195)	발행연도	2002
제 목	Rheological characteristics and thermal degradation kinetics of beta-carotene in pumpkin puree.		
저 자	Debjani Dutta Abhishek Dutta  Utpal Raychaudhuri Runu Chakraborty	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	76:4(538-546)	발행연도	2006
제 목	Effect of dietary beta-carotene supplementation on beef color stability during display of two muscles from Japanese Black steers.		
저 자	Muramoto, T Nakanishi, N Shibata, M  Aikawa, K	출 처	Meat Science
권호수, 페이지	63:1(39-42)	발행연도	2003
제 목	Carotenoids as colorants in reduced-fat mayonnaise containing spent brewer's yeast beta-glucan as a fat replacer.		
저 자	Rujirat Santipanichwong  Manop Supphantharika	출 처	Food Hydrocolloids
권호수, 페이지	21:4(565-574)	발행연도	2007
제 목	Variations in carotenoids, fat-soluble micronutrients, and color in cows' plasma and milk following changes in forage and feeding level.		
저 자	Noziere, P Grolier, P Durand, D Ferlay, A Pradel, P Martin, B	출 처	Journal of Dairy Science
권호수, 페이지	89:7(2634-2648)	발행연도	2006
제 목	Effects of different drying treatments on the stability of carotenoids in Taiwanese man- go ( <i>Mangifera indica</i> L.)		
저 자	Chen, JP Tai, CY Chen, BH	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	100:3(1005-1010)	발행연도	2007
제 목	Regulation of color break in citrus fruits. Changes in pigment profiling and gene ex- pression induced by gibberellins and nitrate, two ripening retardants.		
저 자	Alos, E Cercos, M Rodrigo, MJ  Zacarias, L Talon, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:13(4888-4895)	발행연도	2006

제 목	Momordica cochinchinensis Spreng. (gac) fruit carotenoids reevaluated.		
저 자	Vuong, LT Franke, AA Custer, LJ Murphy, SP	출 처	Journal of Food Composition and Analysis
권호수, 페이지	19:6(664-668)	발행연도	2006
제 목	Carotenoids from new apricot ( <i>Prunus armeniaca</i> L.) varieties and their relationship with flesh and skin color.		
저 자	Ruiz, D Egea, J Tomas-Barberan, FA Gil, MI	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:16(6368-6374)	발행연도	2005
제 목	Natural colorants from samani date processing wastes.		
저 자	Saleh, MAM Abdel-Rahman, AA Hamed, HS El-Ashwah, FA	출 처	Egyptian Journal of Food Science
권호수, 페이지	32:1(95-102)	발행연도	2004
제 목	Effect of enzymatic hydrolysis on the yield of cloudy carrot juice and the effects of hydrocolloids on color and cloud stability during ambient storage.		
저 자	Lan Qin Shi-Ying Xu Wen-Bin Zhang	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	85:3(505-512)	발행연도	2005
제 목	Estimation of color of durum wheat. Comparison of WSB, HPLC, and reflectance colorimeter measurements.		
저 자	Fратиanni, A Irano, M Panfili, G Acquistucci, R	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:7(2373-2378)	발행연도	2005
제 목	Relationship of carotenoids and tocopherols in a sample of carrot root-color accessions and carrot germplasm carrying Rp and rp alleles.		
저 자	Koch, TC Goldman, IL	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:2(325-331)	발행연도	2005
제 목	Developing functional foods using red palm olein: objective color and instrumental texture.		
저 자	Al-Hooti, SN Sidhu, JS Al-Saqer, JM Al-Amiri, HA Al-Othman, A Mansour, IB Johari, M	출 처	International Journal of Food Properties
권호수, 페이지	7:1(15-25)	발행연도	2004

제 목	Color changes and carotenoid pigment loss in retenate from Star Ruby grapefruit juice under refrigerated conditions.		
저 자	Soon-Mi Shim Gun-Hee Kim	출 처	Food Science and Technology Research
권호수, 페이지	8:3(244-246)	발행연도	2002
제 목	Influence of ethylene generator on fruit color in 'Cheongdobansi' persimmon (Diospyros kaki).		
저 자	Seo Jun Park Chong Chon Kim	출 처	Journal of the Korean Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	43:6(725-727)	발행연도	2002
제 목	Changes of color and fruit component by temperature treatment after harvest of un-ripened fruit in hot pepper.		
저 자	Hyung-Kweon Yun Kkwang-Yong Kim Young-Cheol Kim Tae-Cheol Seo Il-Seop Kim Keun-Chang Yoo Higashio, H	출 처	Journal of the Korean Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	43:3(289-292)	발행연도	2002
제 목	Characterization of color fade during frozen storage of red grapefruit juice concentrates.		
저 자	Lee, HS Coates, GA	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:14(3988-3991)	발행연도	2002
제 목	Color in fruit of the genus Actinidia: carotenoid and chlorophyll compositions.		
저 자	McGhie, TK Ainge, GD	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:1(117-121)	발행연도	2002
제 목	Color of light reflected to leaves modifies nutrient content of carrot roots.		
저 자	Antonious, GF Kasperbauer, MJ	출 처	Crop Science
권호수, 페이지	42:4(1211-1216)	발행연도	2002
제 목	Color stability and lipid oxidation of a dried food model to which carotenoids have been added.		
저 자	Subagio, A Shigemura, Y Morita, N	출 처	Food Science and Technology Research
권호수, 페이지	7:3(231-234)	발행연도	2001

제 목	The arbutus berry: studies on its color and chemical characteristics at two mature stages.		
저 자	Alarcao, E Silva MLCMM Leitao, AEB  Azinheira, HG Leitao, MCA	출 처	Journal of Food Composition and Analysis
권호수, 페이지	14:1(27-35)	발행연도	2001
제 목	Objective measurement of red grapefruit juice color.		
저 자	Lee, HS	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:5(1507-1511)	발행연도	2000
제 목	Pigment change of freeze-dried carotenoid powder during storage.		
저 자	Tang, YC Chen, BH	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	69:1(11-17)	발행연도	2000
제 목	Carotenoid content and color in diploid potatoes.		
저 자	Wenhe Lu Haynes, K	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	126:6(722-726)	발행연도	2001
제 목	A deletion at the Lpx-B1 locus is associated with low lipoxygenase activity and improved pasta color in durum wheat ( <i>Triticum turgidum</i> ssp. durum).		
저 자	Carrera, A Echenique, V Zhang, W  Helguera, M Manthey, F Schrager, A  Picca, A Cervigni, G Dubcovsky, J	출 처	Journal of Cereal Science
권호수, 페이지	45:1(67-77)	발행연도	2007
제 목	The effect of bleaching and physical refining on color and minor components of palm oil.		
저 자	Rossi, M Gianazza, M Alamprese, C  Stanga, F	출 처	Journal of the American Oil Chemists' Society
권호수, 페이지	78:10(1051-1055)	발행연도	2001
제 목	The effect of enzymatic treatment on dried vegetable color.		
저 자	Konopacka, D	출 처	Drying Technology
권호수, 페이지	24:9(1173-1178)	발행연도	2006
제 목	Effect of PEF and heat pasteurization on the physical-chemical characteristics of blended orange and carrot juice.		
저 자	Rivas, A Rodrigo, D Martinez, A  Barbosa-Canovas, GV Rodrigo, M	출 처	LWT - Food Science and Technology
권호수, 페이지	39:10(1163-1170)	발행연도	2006

제 목	Physicochemical, microbial, and sensory parameters as indices to evaluate the quality of minimally-processed carrots.		
저 자	Lavelli, V Pagliarini, E Ambrosoli, R  Minati, JL Zanoni, B	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	40:1(34-40)	발행연도	2006
제 목	Functionality of batters containing different gums for deep-fat frying of carrot slices.		
저 자	Akdeniz, N Sahin, S Sumnu, G	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	75:4(522-526)	발행연도	2006
제 목	Stability and enhancement of berry juice color.		
저 자	Rein, MJ Heinonen, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:10(3106-3114)	발행연도	2004
제 목	Effects of low hydrostatic pressure and moderate heat on texture, pectic substances and color of carrot.		
저 자	Islam, MS Igura, N Shimoda, M  Hayakawa, I	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	217:1(34-38)	발행연도	2003
제 목	Changes in color parameters of clarified apple and carrot blend juice using response surface methodology.		
저 자	Jun Ho Lee Yong Hee Choi	출 처	Food Science and Biotechnology
권호수, 페이지	10:6(673-676)	발행연도	2001
제 목	Effect of pretreatment on color of dehydrated products.		
저 자	Krokida, MK Kiranoudis, CT Maroulis, ZB  Marinos-Kouris, D	출 처	Drying Technology
권호수, 페이지	18:6(1239-1250)	발행연도	2000
제 목	Color changes in clarified fruit and vegetable juices by mixing ratios.		
저 자	Jun-Ho Lee Yong-Hee Choi	출 처	Journal of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	5:4(197-199)	발행연도	2000
제 목	Pigment change of freeze-dried carotenoid powder during storage.		
저 자	Tang, YC Chen, BH	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	69:1(11-17)	발행연도	2000



제 목	Determination of hydroxysafflor yellow A in <i>Carthamus tinctorius</i> L. by RP-HPLC.		
저 자	An-chi Wei Hong-li Dai Wen-ying Gu	출 처	Journal of Henan University of Technology Natural Science Edition
권호수, 페이지	26:4(47-49)	발행연도	2005
제 목	Structure determination of minor red pigment in carthamus red colorant isolated by preparative LC/MS.		
저 자	Sato, K Sugimoto, N Ohta, M Yamazaki, T Maitani, T Tanamoto, K	출 처	Food Additives and Contaminants
권호수, 페이지	20:11(1015-1022)	발행연도	2003
제 목	Thermal stability of the pigments hydroxysafflor yellow A, safflor yellow B, and precarthamin from safflower ( <i>Carthamus tinctorius</i> ).		
저 자	Yoon, JM Cho, MH Park, JE Kim, YH Hahn, TR Paik, YS	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	68:3(839-843)	발행연도	2003
제 목	Antimicrobial characteristics of yellow pigment produced by <i>Monascus anka</i> Y7.		
저 자	Ho Jae Lee Mi Yeon Park	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	31:2(338-342)	발행연도	2002
제 목	Stability of carthamin and safflor yellow B on silk powders under continuous irradiation of fluorescent or UV-C light.		
저 자	Kanehira, T Saito, K	출 처	Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie
권호수, 페이지	34:2(55-59)	발행연도	2001
제 목	A new technique for reddening florets: UV-light irradiation on saffron thistle ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.) flowers.		
저 자	Saito, K	출 처	Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie
권호수, 페이지	34:2(111-112)	발행연도	2001
제 목	Enzymatic conversion of precarthamin to carthamin by a purified enzyme from the yellow petals of safflower.		
저 자	Man-Ho Cho Young-Sook Paik Tae-Ryong Hahn	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:9(3917-3921)	발행연도	2000

제 목	New phenolic compounds formed by evolution of (+)-catechin and glyoxylic acid in hydroalcoholic solution and their implication in color changes of grape-derived foods.		
저 자	Es-Safi, NE le Guerneve, C Cheynier, V  Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:9(4233-4240)	발행연도	2000
제 목	Structural and chromatic characterization of a new Malvidin 3-glucoside-vanillyl-catechin pigment.		
저 자	Sousa, C Mateus, N Silva, AMS  Gonzalez-Paramas, AM  Santos-Buelga, C de Freitas, V	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	102:4(1344-1351)	발행연도	2007
제 목	The role of copper(II) in the bridging reactions of (+)-catechin by glyoxylic acid in a model white wine.		
저 자	Clark, AC Prenzler, PD Scollary, GR	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	51:21(6204-6210)	발행연도	2003
제 목	Comparative study of the products of the peroxidase-catalyzed and the polyphenoloxidase-catalyzed (+)-catechin oxidation. Their possible implications in strawberry ( <i>Fragaria x ananassa</i> ) browning reactions.		
저 자	Lopez-Serrano, M Barcelo, AR	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:5(1218-1224)	발행연도	2002
제 목	Interactions between cyanidin 3-O-glucoside and furfural derivatives and their impact on food color changes.		
저 자	Es-Safi, NE Cheynier, V Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:20(5586-5595)	발행연도	2002
제 목	Color and stability of pigments derived from the acetaldehyde-mediated condensation between malvidin 3-O-glucoside and (+)-catechin.		
저 자	Escribano-Bailon, T Alvarez-Garcia, M  Rivas-Gonzalo, JC Heredia, FJ  Santos-Buelga, C	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:3(1213-1217)	발행연도	2001

제 목	Effect of vacuum packaging on the color of frozen sugar apple ( <i>Annona squamosa</i> L.).		
저 자	Ming-Chang Wu	출 처	Journal of Food Quality
권호수, 페이지	23:3(305-315)	발행연도	2000
제 목	Color and stability of pigments derived from the acetaldehyde-mediated condensation between malvidin 3-O-glucoside and (+)-catechin.		
저 자	Escribano-Bailon, T Alvarez-Garcia, M  Rivas-Gonzalo, JC Heredia, FJ  Santos-Buelga, C	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:3(1213-1217)	발행연도	2001
제 목	New phenolic compounds formed by evolution of (+)-catechin and glyoxylic acid in hydroalcoholic solution and their implication in color changes of grape-derived foods.		
저 자	Es-Safi, NE le Guerneve, C Cheynier, V  Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:9(4233-4240)	발행연도	2000
제 목	Structural and chromatic characterization of a new Malvidin 3-glucoside-vanillyl-catechin pigment.		
저 자	Sousa, C Mateus, N Silva, AMS  Gonzalez-Paramas, AM  Santos-Buelga, C de Freitas, V	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	102:4(1344-1351)	발행연도	2007
제 목	The role of copper(II) in the bridging reactions of (+)-catechin by glyoxylic acid in a model white wine.		
저 자	Clark, AC Prenzler, PD Scollary, GR	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	51:21(6204-6210)	발행연도	2003
제 목	Interactions between cyanidin 3-O-glucoside and furfural derivatives and their impact on food color changes.		
저 자	Es-Safi, NE Cheynier, V Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:20(5586-5595)	발행연도	2002
제 목	New phenolic compounds formed by evolution of (+)-catechin and glyoxylic acid in hydroalcoholic solution and their implication in color changes of grape-derived foods.		
저 자	Es-Safi, NE le Guerneve, C Cheynier, V  Moutounet, M	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:9(4233-4240)	발행연도	2000

제 목	Changes of phenol compounds content, color parameters and antioxidant activity during storage of juices from selected apple varieties.		
저 자	Sieliwanowicz, B Halasinska, AG Trzcinska, M Jakubowski, A Lipowski, J Skapska, S	출 처	Acta Scientiarum Polonorum – Technologia Alimentaria
권호수, 페이지	4:1(83-91)	발행연도	2005
제 목	Effect of ascorbic acid and dehydration on concentrations of total phenolics, antioxidant capacity, anthocyanins, and color in fruits.		
저 자	Rababah, TM Ereifej, KI Howard, L	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:11(4444-4447)	발행연도	2005
제 목	Effect of maturity on chlorophyll, tannin, color, and polyphenol oxidase (PPO) activity of sugarcane juice ( <i>Saccharum officinarum</i> var. Yellow Cane).		
저 자	Qudsieh, HYM Yusof, S Osman, A Abdul-Rahman, R	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:6(1615-1618)	발행연도	2002
제 목	Digital imaging for evaluation of potato after-cooking darkening and its comparison with other methods.		
저 자	Wang-Pruski, G	출 처	International Journal of Food Science & Technology
권호수, 페이지	41:8(885-891)	발행연도	2006
제 목	Metabolite profiling of carotenoid and phenolic pathways in mutant and transgenic lines of tomato: identification of a high antioxidant fruit line.		
저 자	Long, M Millar, DJ Kimura, Y Donovan, G Rees, J Fraser, PD Bramley, PM Bolwell, GP	출 처	Phytochemistry
권호수, 페이지	67:16(1750-1757)	발행연도	2006
제 목	Comparison of anthocyanin pigment and other phenolic compounds of <i>Vaccinium membranaceum</i> and <i>Vaccinium ovatum</i> native to the Pacific northwest of North America.		
저 자	Jungmin Lee Finn, CE Wrolstad, RE	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:23(7039-7044)	발행연도	2004
제 목	Development of free radical products during the greening reaction of caffeic acid esters (or chlorogenic acid) and a primary amino compound.		
저 자	Namiki, M Yabuta, G Koizumi, Y Yano, M	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	65:10(2131-2136)	발행연도	2001

제 목	Structure of green pigment formed by the reaction of caffeic acid esters (or chlorogenic acid) with a primary amino compound.		
저 자	Yabuta, G Koizumi, Y Namiki, K Hida, M Namiki, M	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	65:10(2121-2130)	발행연도	2001
제 목	Factors affecting the components of chlorophyll pigment in spinach during storage.		
저 자	Sang Hwa Lee Eun Ok Choe Hyeon Gyu Lee Kwan Hwa Park	출 처	Journal of the Korean Society of Agricultural Chemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	44:2(73-80)	발행연도	2001
제 목	Role of anthocyanins, polyphenol oxidase and phenols in lychee pericarp browning.		
저 자	Yueming Jiang	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	80:3(305-310)	발행연도	2000
제 목	Chlorophyll as a color and functional ingredient.		
저 자	Humphrey, AM	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	69:5(C422-C425)	발행연도	2004
제 목	Relationship between color (instrumental and visual) and chlorophyll contents in soybean seeds during ripening.		
저 자	Sinnecker, P Gomes, MSO Areas, JAG Lanfer-Marquez, UM	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:14(3961-3966)	발행연도	2002
제 목	Color, chlorophyll, caffeine, and water content variation during yerba mate processing.		
저 자	Schmalko, ME Alzamora, SM	출 처	Drying Technology
권호수, 페이지	19:3(599-610)	발행연도	2001
제 목	Chlorophyll and color of green chilli puree as affected by mesh size and temperature.		
저 자	Ahmed, J Shivhare, US Singh, GD	출 처	International Journal of Food Properties
권호수, 페이지	3:2(305-315)	발행연도	2000
제 목	Color and chlorophyll content changes of minimally processed kiwifruit.		
저 자	Leunda, MA Guerrero, SN Alzamora, SM	출 처	Journal of Food Processing and Preservation
권호수, 페이지	24:1(17-38)	발행연도	2000

제 목	Mulch color affects radicchio quality and yield.		
저 자	Rangarajan, A Ingall, B	출 처	HortScience
권호수, 페이지	36:7(1240-1243)	발행연도	2001
제 목	Color quality of pigments in cochineals ( <i>Dactylopius coccus</i> Costa). Geographical origin characterization using multivariate statistical analysis.		
저 자	Mendez, J Gonzalez, M Lobo, MG Carnero, A	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:5(1131-1137)	발행연도	2004
제 목	Influence of color on perception of sweetness and fruit flavor of fruit drinks.		
저 자	Bayarri, S Calvo, C Costell, E Duran, L	출 처	Food Science and Technology International/Ciencia y Tecnologia de Alimentos Internacional
권호수, 페이지	7:5(399-404)	발행연도	2001
제 목	Biotic factors and concentration of carminic acid in cochineal insects ( <i>Dactylopius coccus</i> Costa) (Homoptera: Dactylopiidae).		
저 자	Rodriguez, LC Faundez, E Seymour, J Escobar, CA Espinoza, L Petroutsas, M Aires, A Niemeyer, HM	출 처	Agricultura Tecnica
권호수, 페이지	65:3(323-329)	발행연도	2005
제 목	Detection of colour adulteration in cochineals by spectrophotometric determination of yellow and red pigment groups.		
저 자	Gonzalez, M Lobo, MG Mendez, J Carnero, A	출 처	Food Control
권호수, 페이지	16:2(105-112)	발행연도	2005
제 목	Comparative study of the colorants monascus and cochineal used in the preparation of gels made with various gelling agents.		
저 자	Calvo, C Salvador, A	출 처	Food Hydrocolloids
권호수, 페이지	16:6(523-526)	발행연도	2002
제 목	Production of safe green natural colorant from carrot leaves ( <i>Daucus carota</i> L).		
저 자	Atwa, MA Khalaf, HH Ali, AM Salih, NK	출 처	Egyptian Journal of Food Science
권호수, 페이지	32:1(27-36)	발행연도	2004

제 목	A 90-day oral toxicity study of beta-carotene derived from <i>Blakeslea trispora</i> , a natural food colorant, in F344 rats.		
저 자	Nabae, K Ichihara, T Hagiwara, A Hirota, T Toda, Y Tamano, S Nishino, M Ogasawara, T Sasaki, Y Nakamura, M Shirai, T	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	43:7(1127-1133)	발행연도	2005
제 목	The use of a natural colorant based on betalain in the manufacture of sweet products in India.		
저 자	Kakali Roy Swathi Gullapalli Roy Chaudhuri, U Runu Chakraborty	출 처	International Journal of Food Science & Technology
권호수, 페이지	39:10(1087-1091)	발행연도	2004
제 목	Development and process optimization of red radish concentrate extract as potential natural red colorant.		
저 자	Rodriguez-Saona, LE Giusti, MM Durst, RW Wrolstad, RE	출 처	Journal of Food Processing and Preservation
권호수, 페이지	25:3(165-182)	발행연도	2001
제 목	Regulation of pear color development in relation to activity of flavonoid enzymes.		
저 자	Steyn, WJ Holcroft, DM Wand, SJE Jacobs, G	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	129:1(6-12)	발행연도	2004
제 목	Gold color in onions ( <i>Allium cepa</i> ): a natural mutation of the chalcone isomerase gene resulting in a premature stop codon.		
저 자	Kim, S Jones, R Yoo, KS Pike, LM	출 처	Molecular Genetics and Genomics
권호수, 페이지	272:4(411-419)	발행연도	2004
제 목	Kooroo color: 90-day dietary toxicity study in F344 rats.		
저 자	Sekita, K Umemura, T Saito, M Ogawa, Y Ueno, K Kaneko, T Uchida, O Matsushima, Y Kawasaki, Y Inoue, T	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	43:3(148-154)	발행연도	2002
제 목	Effects of high hydrostatic pressure processing and of glucose oxidase-catalase addition on the color stability and sensorial score of grape juice.		
저 자	Castellari, M Matricardi, L Arfelli, G Carpi, G Galassi, S	출 처	Food Science and Technology International/Ciencia y Tecnologia de Alimentos Internacional
권호수, 페이지	6:1(17-23)	발행연도	2000

제 목	Cytogenetic evaluations of natural and synthetic mixtures of greens and chlorophyll and/or royal jelly as food additives.		
저 자	Sabir, JSM	출 처	World Journal of Agricultural Sciences
권호수, 페이지	2:4(435-438)	발행연도	2006
제 목	Chemiluminescent screening of quenching effects of natural colorants against reactive oxygen species: evaluation of grape seed, monascus, gardenia and red radish extracts as multi-functional food additives.		
저 자	Wada, M Kido, H Ohyama, K  Ichibangase, T Kishikawa, N  Ohba, Y  Nakashima, MN Kuroda, N Nakashima, K	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	101:3(980-986)	발행연도	2007
제 목	Distribution of vitamin E, squalene, epicatechin, and rutin in common buckwheat plants ( <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench).		
저 자	Kalinova, J Triska, J Vrchotova, N	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:15(5330-5335)	발행연도	2006
제 목	Investigation of colorant content and stability in elderberry ( <i>Sambus nigra</i> L.).		
저 자	Steger-Mate, M Horvath, D Barta, J	출 처	Acta Alimentaria
권호수, 페이지	35:1(117-126)	발행연도	2006
제 목	Nutritionals at the tipping point.		
저 자	O'Donnell, CD	출 처	Prepared Foods
권호수, 페이지	175:3	발행연도	2006
제 목	Simultaneous measurement of chlorophyll and astaxanthin in <i>Haematococcus pluvialis</i> cells by first-order derivative ultraviolet-visible spectrophotometry.		
저 자	Abdolmajid Lababpour Choul-Gyun Lee	출 처	Journal of Bioscience and Bioengineering
권호수, 페이지	101:2(104-110)	발행연도	2006
제 목	Nature's eye candy.		
저 자	Searby, L	출 처	International Food Ingredients
권호수, 페이지	6(32-33)	발행연도	2005
제 목	The isolation and properties of a concentrated red-purple betacyanin food colourant from <i>Opuntia stricta</i> fruits.		
저 자	Castellar, MR Obon, JM Fernandez-Lopez, JA	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	86:1(122-128)	발행연도	2006



제 목	Characterization of the activity of tyrosinase on betaxanthins derived from (R)-amino acids.		
저 자	Gandia-Herrero, F Escribano, J  Garcia-Carmona, F	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:23(9207-9212)	발행연도	2005
제 목	Colorant and antioxidant properties of red-purple pitahaya (Hylocereus sp.).		
저 자	Vaillant, F Perez, A Davila, I Dornier, M  Reynes, M	출 처	Fruits
권호수, 페이지	60:1(3-12)	발행연도	2005
제 목	Thermal degradation of commercial grade sodium copper chlorophyllin.		
저 자	Ferruzzi, MG Schwartz, SJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:18(7098-7102)	발행연도	2005
제 목	A square-wave adsorptive stripping voltammetric method for the determination of amaranth, a food additive dye.		
저 자	Alghamdi, AH	출 처	Journal of AOAC International
권호수, 페이지	88:3(788-793)	발행연도	2005
제 목	Natural red coloring.		
저 자	Christiansen, C	출 처	Fruit Processing
권호수, 페이지	15:3(136-138)	발행연도	2005
제 목	Euterpe oleracea juice as a functional pigment for yogurt.		
저 자	Coisson, JD Travaglia, F Piana, G  Capasso, M Arlorio, M	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:8(893-897)	발행연도	2005
제 목	Coloring for kids.		
저 자	Shelke, K	출 처	Food Processing
권호수, 페이지	65:12(35-36)	발행연도	2004
제 목	Environmental conditions influence the content and yield of anthocyanins and total phenolics in purple- and red-flesh potatoes during tuber development.		
저 자	Reyes, LF Miller, JC Jr.  Cisneros-Zevallos, L	출 처	American Journal of Potato Research
권호수, 페이지	81:3(187-193)	발행연도	2004

제 목	Intakes of beta-carotene from its use as a food additive, fortificant and dietary supplement in France, Germany and the UK.		
저 자	Tennant, DR Gedrich, K Godfrey,D Davidson, J	출 처	British Food Journal
권호수, 페이지	106:6(436-456)	발행연도	2004
제 목	Ankaflavin from Monascus-fermented red rice exhibits selective cytotoxic effect and induces cell death on Hep G2 cells.		
저 자	Nan-Wei Su Yii-Lih Lin Min-Hsiung Lee Chen-Ying Ho	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:6(1949-1954)	발행연도	2005
제 목	A reversed-phase thin-layer chromatography/scanning densitometric method for the qualitative analysis of carthamus yellow in foods.		
저 자	Watanabe, M Aoyama, T Takasu,Y Inoue, K Terao, M Ito,Y Oka,H Goto, T Matsumoto, H	출 처	Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies
권호수, 페이지	28:2(325-334)	발행연도	2005
제 목	Colour of a xanthylum pigment in aqueous solutions at different pH values.		
저 자	Es-Safi, NE	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	88:3(367-372)	발행연도	2004
제 목	Absence of carcinogenic and anticarcinogenic effects of annatto in the rat liver medium-term assay.		
저 자	Agner, AR Barbisan, LF Scolastici, C Salvadori, DMF	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	42:10(1687-1693)	발행연도	2004
제 목	In living colour.		
저 자	Klink, L	출 처	World of Food Ingredients
권호수, 페이지		발행연도	2004
제 목	An HPLC method for the analysis of marigold color in food using lutein as an indicator.		
저 자	Hayashi, T Oka, H Ito, Y Goto, T  Ozeki, N Itakura, Y Matsumoto, H  Ohno, H Yoshida, K Miyazawa, T Nagase, H	출 처	Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies
권호수, 페이지	27:2(335-349)	발행연도	2004
제 목	Going back to natural red colors (red sorghum, cochineal, and Monascus).		
저 자	Magda, RR	출 처	Drink Technology & Marketing
권호수, 페이지	7:3(7-9)	발행연도	2003

제 목	Functional aspects of blueberries.		
저 자	Anon.	출 처	Drink Technology & Marketing
권호수, 페이지	7:3(11-12)	발행연도	2003
제 목	Genetic transformation of <i>Monascus purpureus</i> DSM1379		
저 자	Jeong-Gu Kim Yang Do Choi Yung-Jin Chang Soo-Un Kim	출 처	Biotechnology Letters
권호수, 페이지	25:18(1509-1514)	발행연도	2003
제 목	Tomato extract: a functional ingredient with health benefits.		
저 자	Hartal, D Danzig, L	출 처	Agro Food Industry hi-tech
권호수, 페이지	14:4(18-21)	발행연도	2003
제 목	Fantastic colours! Natural colouring of foods enhances children's products		
저 자	Anon.	출 처	Lebensmitteltechnik
권호수, 페이지	35:1(56-57)	발행연도	2003
제 목	Extracting and purifying R-phycoerythrin from Mediterranean red algae <i>Corallina elongata</i> Ellis & Solander.		
저 자	Rossano, R Ungaro, N D'Ambrosio, A Liuzzi, GM Riccio, P	출 처	Journal of Biotechnology
권호수, 페이지	101:3(289-293)	발행연도	2003
제 목	Extraction and production of carmine from cochineal.		
저 자	Nogueira Carvalho, PR Hollingworth Collins, C Limonta Carvalho, CR	출 처	Brazilian Journal of Food Technology
권호수, 페이지	4(9-17)	발행연도	2001
제 목	Determination of methanol in gardenia red and gardenia blue.		
저 자	Sato, K Maitani, T	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	44:1(73-76)	발행연도	2003
제 목	Penny plain, tuppence coloured.		
저 자	Coultate, T	출 처	World of Food Ingredients
권호수, 페이지		발행연도	2003
제 목	Study on the mutagenicity and antimutagenicity of a natural food colour (annatto) in mouse bone marrow cells.		
저 자	Alves de Lima, RO Azevedo, L Ribeiro, LR Salvadori, DMF	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	41:2(189-192)	발행연도	2003

제 목	Exploring colorants from natural sources.		
저 자	Stout, GM	출 처	Cereal Foods World
권호수, 페이지	47:7(314-316)	발행연도	2002
제 목	Tartrazine or beta-carotene?		
저 자	Turichev, V	출 처	Pishchevaya Promyshlennost
권호수, 페이지	5(58)	발행연도	2002
제 목	New Monascus metabolite isolated from red yeast rice (angkak, red koji).		
저 자	Wild, D Toth, G Humpf, HU	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:14(3999-4002)	발행연도	2002
제 목	Survey of residual solvents in natural food additives by standard addition head-space GC.		
저 자	Uematsu, Y Hirata, K Suzuki, K Iida, K Kamata, K	출 처	Food Additives and Contaminants
권호수, 페이지	19:4(335-342)	발행연도	2002
제 목	Structural identification of new curcumin dimers and their contribution to the antioxidant mechanism of curcumin.		
저 자	Masuda, T Toi, Y Bando, H Maekawa, T Takeda, Y Yamaguchi, H	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:9(2524-2530)	발행연도	2002
제 목	Influence of storage conditions on the stability of monomeric anthocyanins studied by reversed-phase high-performance liquid chromatography.		
저 자	Morais, H Ramos, C Forgacs, E Cserhati, T Oliviera, J	출 처	Journal of Chromatography B
권호수, 페이지	770:1(297-301)	발행연도	2002
제 목	Microbiological denitrification of red beet juice.		
저 자	Walkowiak-Tomczak, D	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	215:5(401-406)	발행연도	2002
제 목	Getting the best from beta-carotene		
저 자	Gerritsen, J Crum, F	출 처	Soft Drinks International
권호수, 페이지		발행연도	2002

제 목	An HPLC method for the analysis of paprika color in food using capsanthin as an indicator.		
저 자	Hayashi, T Hayashi, K Fujita, J Ono, M Oka, H Ito, Y Matsumoto, H Ozeki, N Itakura, Y Nakazawa, H	출 처	Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies
권호수, 페이지	24:15(2347-2361)	발행연도	2001
제 목	Colouring sweets, naturally.		
저 자	Gruenitz, C	출 처	World of Food Ingredients
권호수, 페이지	72-73	발행연도	2001
제 목	Stability of phycocyanin and spectral characteristic of phycobilins from <i>Spirulina platensis</i> .		
저 자	Dong Sik Joo Soon Yeong Cho	출 처	Journal of the Korean Fisheries Society
권호수, 페이지	33:5(482-488)	발행연도	2000
제 목	Content of phycocyanins and growth of <i>Spirulina platensis</i> with culture conditions.		
저 자	Dong Sik Joo Chung Kuk Jung Chang Ho Lee Soon Yeong Cho	출 처	Journal of the Korean Fisheries Society
권호수, 페이지	33:5(475-481)	발행연도	2000
제 목	Anthocyanins from <i>Oxalis triangularis</i> as potential food colorants.		
저 자	Pazmino-Duran, EA Giusti, MM Wrolstad, RE Gloria, MBA	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	75:2(211-216)	발행연도	2001
제 목	Crystal structure of a light-harvesting protein C-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> .		
저 자	Padyana, AK Bhat, VB Madyastha, KM Rajashankar, KR Ramakumar, S	출 처	Biochemical and Biophysical Research Communications
권호수, 페이지	282:4(893-898)	발행연도	2001
제 목	No effect of esterification with fatty acid on antioxidant activity of lutein.		
저 자	Subagio, A Morita, N	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	34:4(315-320)	발행연도	2001
제 목	The dye-ing art of colour.		
저 자	Martin, V	출 처	Food Processing
권호수, 페이지	70:2(13-14)	발행연도	2001

제 목	Production of betacyanins by a cell suspension culture of table beet ( <i>Beta vulgaris</i> L.).		
저 자	Akita, T Hina, Y Nishi, T	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	64:9(1807-1812)	발행연도	2000
제 목	Selective inhibition of cyclooxygenase-2 by C-phycocyanin, a biliprotein from <i>Spirulina platensis</i> .		
저 자	Reddy, CM Bhat, VB Kiranmai, G Reddy, MN Reddanna, P Madyastha, KM	출 처	Biochemical and Biophysical Research Communications
권호수, 페이지	277:3(599-603)	발행연도	2000
제 목	C-phycocyanin: a potent peroxy radical scavenger <i>in vivo</i> and <i>in vitro</i> .		
저 자	Bhat, VB Madyastha, KM	출 처	Biochemical and Biophysical Research Communications
권호수, 페이지	275:1(20-25)	발행연도	2000
제 목	Natural colors and GMO issues.		
저 자	Boyd, W	출 처	Cereal Foods World
권호수, 페이지	45:9	발행연도	2000
제 목	Use of natural colorants in food gels. Influence of composition of gels on their colour and study of their stability during storage.		
저 자	Calvo, C Salvador, A	출 처	Food Hydrocolloids
권호수, 페이지	14:5(439-443)	발행연도	2000
제 목	Anthocyanin-based natural colorants: a new source of antiradical activity for foodstuff.		
저 자	Espin, JC Soler-Rivas, C Wichers, HJ Garcia-Viguera, C	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:5(1588-1592)	발행연도	2000
제 목	Cranberries – riding high on the health wave.		
저 자	Nickerson, J	출 처	Food Technology International
권호수, 페이지	1999	발행연도	
제 목	Study on the extraction and physical and chemical characteristics of calyl pigment <i>Physalis alkekengi</i> .		
저 자	Patiguli Mahemuli Gao Li Shi Bo Han Yanghua Qi Liang Abdulla Abbas	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:9(35-38)	발행연도	2004

제 목	The variability of citrinin production in <i>Monascus</i> type cultures.		
저 자	You-Zhi Wang Xiu-Lian Ju Yu-Guang Zhou	출 처	Food Microbiology
권호수, 페이지	22:1(145-148)	발행연도	2005
제 목	Supercritical fluid extraction of carotenoids and chlorophyll a from <i>Nannochloropsis gaditana</i> .		
저 자	Macias-Sanchez, MD Mantell, C Rodriguez, M Martinez de la Ossa, E Lubian, LM Montero, O	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	66:2(245-251)	발행연도	2005
제 목	Lutein and beta-carotene from lutein-containing yellow carrots are bioavailable in humans.		
저 자	Molldrem, KL Jialiang Li Simon, PW Tanumihardjo, SA	출 처	American Journal of Clinical Nutrition
권호수, 페이지	80:1(131-136)	발행연도	2004
제 목	A selective differential medium for <i>Enterobacter sakazakii</i> , a preliminary study.		
저 자	Iversen, C Druggan, P Forsythe, S	출 처	International Journal of Food Microbiology
권호수, 페이지	96:2(133-139)	발행연도	2004
제 목	Isolation of <i>Enterobacter sakazakii</i> and other Enterobacteriaceae from powdered infant formula milk and related products.		
저 자	Iversen, C Forsythe, S	출 처	Food Microbiology
권호수, 페이지	21:6(771-777)	발행연도	2004
제 목	GRAS turns eyes to lutein market.		
저 자	Andaleeb Ahmed	출 처	Functional Foods & Nutraceuticals
권호수, 페이지		발행연도	2004
제 목	Study on effects of stability of purified xanthophyll.		
저 자	Chen Zhihang Lei Ting	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:6(88-92)	발행연도	2004
제 목	Study on stability of red pigment extracted from <i>Gerasus fruticosa</i> .		
저 자	Yu Zeyuan Xu Yaqin Li Xingguo	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:6(111-113)	발행연도	2004

제 목	Evaluation of the Velogene genomic assay for detection of vanA and vanB genes in vancomycin-resistant <i>Enterococcus</i> species.		
저 자	Appleman, MD Citron, DM Kwok, R	출 처	Journal of Clinical Microbiology
권호수, 페이지	42:4(1751-1752)	발행연도	2004
제 목	Study on a pigment of <i>Usnea fuscrobens</i> Mot.		
저 자	Yu Jianping Yang Zhiqing	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:1(94-97)	발행연도	2004
제 목	Microencapsulation of astaxanthin in a chitosan matrix.		
저 자	Higuera-Ciapara, I Felix-Valenzuela, L Goycoolea, FM Arguelles-Monal, W	출 처	Carbohydrate Polymers
권호수, 페이지	56:1(41-45)	발행연도	2004
제 목	Microbial pigments.		
저 자	Joshi, VK Devender Attri Anju Bala Shashi Bhushan	출 처	Indian Journal of Biotechnology
권호수, 페이지	2:3(362-369)	발행연도	2003
제 목	Phytochemical composition and pigment stability of acai ( <i>Euterpe oleracea</i> Mart.).		
저 자	del Pozo-Insfran, D Brenes, CH Talcott, ST	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:6(1539-1545)	발행연도	2004
제 목	Extraction and physical-chemical properties of brown pigment tartary buckwheat.		
저 자	Xin Li Xiao Huazhi Hu Xiaosong	출 처	Journal of the Chinese Cereals and Oils Association
권호수, 페이지	18:4(55-58)	발행연도	2003
제 목	Production of crocin using <i>Crocus sativus</i> callus by two-stage culture system.		
저 자	Shu-an Chen Xiaodong Wang Bing Zhao Xiaofan Yuan Yuchun Wang	출 처	Biotechnology Letters
권호수, 페이지	25:15(1235-1238)	발행연도	2003
제 목	Extraction and stability study of red pigment from wild rose.		
저 자	Wang Xiping Liu Bo Jiang Xiaokun	출 처	Food and Machinery
권호수, 페이지	6(25-27)	발행연도	2002
제 목	Novel method for the determination of added annatto colour in extruded corn snack products.		
저 자	de Oliveira-Rios, A Mercadante, AZ	출 처	Food Additives and Contaminants
권호수, 페이지	21:2(125-133)	발행연도	2004



제 목	The research on the improvement effects of monascouruarin and the selenium (Se)-rich powder for the sausage's sense impression and Se complementation.		
저 자	Huang Qi-Chao Lu Zhao-Fen	출 처	Journal of Yunnan Agricultural University
권호수, 페이지	18:3(294-297)	발행연도	2003
제 목	Oxygen radical absorbing capacity, anthocyanin and phenolic content of highbush blueberries ( <i>Vaccinium corymbosum L.</i> ) during ripening and storage.		
저 자	Kalt, W Lawand, C Ryan, DAJ McDonald, JE Donner, H Forney, CF	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	128:6(917-923)	발행연도	2003
제 목	Food-grade chemical and biological agents permeabilize red beet hairy roots, assisting the release of betalaines.		
저 자	Thimmaraju, R Bhagyalakshmi, N Narayan, MS Ravishankar, GA	출 처	Biotechnology Progress
권호수, 페이지	19:4(1274-1282)	발행연도	2003
제 목	Studies on the antioxidative activity of red pigments in Italian-type dry-cured ham.		
저 자	Adamsen, CE Hansen, ML Moller, JKS Skibsted, LH	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	217:3(201-206)	발행연도	2003
제 목	Color it right.		
저 자	Stauffer, JE	출 처	Cereal Foods World
권호수, 페이지	48:4(215-216)	발행연도	2003
제 목	HPLC fluorescence method for determination of citrinin in <i>Monascus</i> cultures.		
저 자	Ganrong Xu Yun Chen Huiling Yu Cameleyre, X Blanc, PJ	출 처	Archiv fuer Lebensmittelhygiene
권호수, 페이지	54:4(82-84)	발행연도	2003
제 목	Effect of heat on phycoerythrin fluorescence: influence of thermal exposure on the fluorescence emission of R-phycoerythrin.		
저 자	Vaidya, S Orta-Ramirez, A Smith, DM Ofoli, RY	출 처	Biotechnology and Bioengineering
권호수, 페이지	83:4(465-473)	발행연도	2003
제 목	Enzymatic hydrolysis of carotenoid esters of marigold flowers ( <i>Tagetes erecta L.</i> ) and red paprika ( <i>Capsicum annum L.</i> ) by commercial lipases and <i>Pleurotus sapidus</i> extracellular lipase.		
저 자	Zorn, H Breithaupt, DE Takenberg, M Schwack, W Berger, RG	출 처	Enzyme and Microbial Technology
권호수, 페이지	32:5(623-628)	발행연도	2003

제 목	R-phycoerythrin from red macroalgae: strategies for extraction and potential application in biotechnology.		
저 자	Fleurence, J	출 처	Applied Biotechnology, Food Science and Policy
권호수, 페이지	1:1(63-68)	발행연도	2003
제 목	Growth and monacolin K production of <i>Monascus</i> on membrane surface.		
저 자	Zhao Shuxin Chen Yun Xu Chunying Jia Shiru	출 처	Food & Fermentation Industries
권호수, 페이지	29:5(11-14)	발행연도	2003
제 목	A study on application of capsicum red pigment in simulated food.		
저 자	Zhang Fusheng Pang Jie Li Wendong	출 처	Food and Machinery
권호수, 페이지	2(34-35)	발행연도	2002
제 목	Kinetics of pigment release from hairy root cultures of <i>Beta vulgaris</i> under the influence of pH, sonication, temperature and oxygen stress.		
저 자	Thimmaraju, R Bhagyalakshmi, N Narayan, MS Ravishankar, GA	출 처	Process Biochemistry
권호수, 페이지	38:7(1069-1076)	발행연도	2003
제 목	Delivery systems help send the right message.		
저 자	Pszczola, DE	출 처	Food Technology
권호수, 페이지	57:4(68-72)	발행연도	2003
제 목	Aflatoxin B1 and clinoptilolite in feed for laying hens: effects on egg quality, mycotoxin residues in livers, and hepatic mixed-function oxygenase activities.		
저 자	Rizzi, L Simioli, M Roncada, P Zaghini, A	출 처	Journal of Food Protection
권호수, 페이지	66:5(860-865)	발행연도	2003
제 목	Purification of C-phycoerythrin from <i>Spirulina</i> ( <i>Arthrospira</i> ) <i>fusiformis</i> .		
저 자	Minkova, KM Tchernov, AA Tchorbadjieva, MI Fournadjieva, ST Antova, RE Busheva, MC	출 처	Journal of Biotechnology
권호수, 페이지	102:1(55-59)	발행연도	2003
제 목	Physicochemical and functional properties of starch from two species of <i>Curcuma</i> .		
저 자	Jyothi, AN Moorthy, SN Vimala, B	출 처	International Journal of Food Properties
권호수, 페이지	6:1(135-145)	발행연도	2003

제 목	Study on pigment properties and its extraction process from peel of <i>Eleocharis tuberosa</i> by alcohol.		
저 자	Chen Chunxin Chen Xin Zhang Junmin  Chen Huanyi Chen Xiaogang	출 처	Food & Fermentation Industries
권호수, 페이지	28:11(17-20)	발행연도	2002
제 목	Norbixin ingestion did not induce any detectable DNA breakage in liver and kidney but caused a considerable impairment in plasma glucose levels of rats and mice.		
저 자	Fernandes, ACS Almeida, CA Albano, F  Laranja, GAT Felzenszwalb, I Lage, CLS  de Sa, CCNF Moura, AS Kovary, K	출 처	Journal of Nutritional Biochemistry
권호수, 페이지	13:7(411-420)	발행연도	2002
제 목	Prevention of pigment interference in HPLC analysis of <i>Monascus citrinin</i> and monacolins.		
저 자	Xu Ganrong Chen Yun Yu Huiling Wang Dayou Zhu Hua	출 처	Food & Fermentation Industries
권호수, 페이지	28:10(59-64)	발행연도	2002
제 목	The structure and colour properties of anthocyanins and related pigments.		
저 자	Cheyrier, V	출 처	Food Technology International
권호수, 페이지		발행연도	2003
제 목	A simple spectrophotometric determination of total beta-carotene in food additives with varying E/Z-isomer ratios using an isobestic wavelength.		
저 자	Schierle, J Schellenberger, T Fizet, C  Betz, R	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	215:3(268-274)	발행연도	2002
제 목	Genotoxicity of Gardenia yellow and its components.		
저 자	Ozaki, A Kitano, M Furusawa, N  Yamaguchi, H Kuroda, K Endo, G	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	40:11(1603-1610)	발행연도	2002
제 목	Effects of ascorbic acid retention on juice colour and pigment stability in blood orange ( <i>Citrus sinensis</i> ) juice during refrigerated storage.		
저 자	Choi, MH Kim, GH Lee, HS	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	35:8(753-759)	발행연도	2002
제 목	Thirteen-week oral toxicity study of synthetic lycopene products in rats.		
저 자	Mellert, W Deckardt, K Gembardt, C  Schulte, S van Ravenzwaay, B  Slesinski, RS	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	40:11(1581-1588)	발행연도	2002

제 목	Acylated anthocyanins from red radish ( <i>Raphanus sativus L.</i> ).		
저 자	Otsuki, T Matsufuji, H Takeda, M  Toyoda, M Goda, Y	출 처	Phytochemistry
권호수, 페이지	60:1(79-87)	발행연도	2002
제 목	Application of red pigment from cultured cells of table beet ( <i>Beta vulgaris L.</i> ) as a food colorant.		
저 자	Akita, T Hina, Y Nishi, T	출 처	Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology (Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi)
권호수, 페이지	49:4(238-244)	발행연도	2002
제 목	Canthaxanthin in aquafeed applications: is there any risk?		
저 자	Baker, RTM	출 처	Trends in Food Science & Technology
권호수, 페이지	12:7(240-243)	발행연도	2002
제 목	Healthy colours, naturally.		
저 자	O'Carroll, P	출 처	World of Food Ingredients
권호수, 페이지		발행연도	2002
제 목	Pigment accumulation and micronutrient concentration of iron-deficient chile peppers in hydroponics.		
저 자	Anchondo, JA Wall, MM Gutschick, VP  Smith, DW	출 처	HortScience
권호수, 페이지	36:7(1206-1210)	발행연도	2001
제 목	Property study of <i>Phaseolus angularis</i> Wight red		
저 자	Wang Hai-tang Zhang Yu-qing Ma Xiang-dong Deng Ai-ling	출 처	Journal of Zhengzhou Institute of Technology
권호수, 페이지	22:4(54-57)	발행연도	2001
제 목	A rapid spectrophotometric method for the determination of peroxide value in food lipids with high carotenoid content.		
저 자	Hornero-Mendez, D Perez-Galvez, A  Minguez-Mosquera, MI	출 처	Journal of the American Oil Chemists' Society
권호수, 페이지	78:11(1151-1155)	발행연도	2001
제 목	2-[3-(2-thioxopyrrolidin-3-ylidene)methyl]-tryptophan, a novel yellow pigment in salted radish roots.		
저 자	Matsuoka, H Takahashi, A Ozawa, Y  Yamada, Y Uda, Y Kawakishi, S	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	66:7(1450-1454)	발행연도	2002

제 목	Stability of red pigments from purple sweetpotato ( <i>Lpomoeba batatas</i> (L.), Lam) and other five natural red pigments.		
저 자	Lu Guo-Quan Li Xiu-Ling	출 처	Journal of Zhejiang University (Agriculture and Life Sciences)
권호수, 페이지	27:6(635-638)	발행연도	2001
제 목	Serum concentration of beta-cryptoxanthin in Japan reflects the frequency of satsuma mandarin ( <i>Citrus unshiu</i> Marc.) consumption.		
저 자	Sugiura, M Kato, M Matsumoto, H Nagao, A Yano, M	출 처	Journal of Health Science
권호수, 페이지	48:4(350-353)	발행연도	2002
제 목	Differential expression of 3-hydroxy-3-methylglutaryl-CoA reductase (HMGR) during flower and fruit development of <i>Bixa orellana</i> .		
저 자	Alberto-Narvaez, J Canto-Canche, BB Flores-Perez, P Rivera-Madrid, R	출 처	Journal of Plant Physiology
권호수, 페이지	158:11(1471-1477)	발행연도	2001
제 목	Detection of bacteria in meat. Rapid and highly specific test method based on VIT gene probe technology		
저 자	Snaidr, J	출 처	Fleischwirtschaft
권호수, 페이지	81:11(28-29)	발행연도	2001
제 목	Acceleration of curing period of pastrami manufactured from buffalo meat: chemical and microbiological properties.		
저 자	Ibrahim, HMA	출 처	Nahrung
권호수, 페이지	45:4(293-297)	발행연도	2001
제 목	Cassava starch maltodextrinization/monomerization through thermopressurized aqueous phosphoric acid hydrolysis.		
저 자	Fontana, JD Passos, M Baron, M Mendes, SV Ramos, LP	출 처	Applied Biochemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	91(469-478)	발행연도	2001
제 목	Interspecific variation in heavy metal body concentrations in Hong Kong marine invertebrates.		
저 자	Blackmore, G	출 처	Environmental Pollution
권호수, 페이지	114:3(303-311)	발행연도	2001
제 목	Traceability of aquatic animals.		
저 자	Hastein, T Hill, BJ Berthe, F Lightner, DV	출 처	Revue Scientifique et Technique Office International des Epizooties
권호수, 페이지	20:2(654-583)	발행연도	2001

제 목	Study on the stability of edible roselle red pigment.		
저 자	Zhang, JH Chen, S Liu, HB Ye, CY	출 처	Food Science and Technology
권호수, 페이지	1(49-50)	발행연도	2001
제 목	Anthocyanins from banana bracts ( <i>Musa x paradisiaca</i> ) as potential food colorants.		
저 자	Pazmino Duran, EA Giusti, MM Wrolstad, RE Gloria, MBA	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	73:3(327-332)	발행연도	2001
제 목	Assessment of degradation and intestinal cell uptake of carotenoids and chlorophyll derivatives from spinach puree using an <i>in vitro</i> digestion and Caco-2 human cell model.		
저 자	Ferruzzi, MG Failla, ML Schwartz, SJ	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:4(2082-2089)	발행연도	2001
제 목	Integrated recovery of pigments released from red beet hairy roots exposed to acidic medium.		
저 자	Usha Mukundan Veena Bhagwat Gurmeet Singh Curtis, W	출 처	Journal of Plant Biochemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	10:1(67-69)	발행연도	2001
제 목	The effects of fermentation on the thermostability of the yellow-orange pigments extracted from cactus pear ( <i>Opuntia ficus-indica</i> ).		
저 자	Turker, N Coskuner, Y Ekiz, H Aksay, S Karababa, E	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	212:2(213-216)	발행연도	2001
제 목	A new chromogenic medium for the isolation of <i>Listeria</i> spp.		
저 자	Smith, PA Mellors, D Holroyd, A Gray, C	출 처	Letters in Applied Microbiology
권호수, 페이지	32:2(78-82)	발행연도	2001
제 목	Manothermosonication of foods and food-resembling systems: effect on nutrient content and nonenzymatic browning.		
저 자	Vercet, A Burgos, J Lopez-Buesa, P	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:1(483-489)	발행연도	2001
제 목	Food safety of pigment in black rice cv. Heugjinjubyeo.		
저 자	Su-Noh Ryu Sun-Zik Park Sam-Sik Kang Eun-Bang Lee Sang-Jun Han	출 처	Korean Journal of Crop Science
권호수, 페이지	45:6(370-373)	발행연도	2000

제 목	Production and properties of spray-dried <i>Amaranthus</i> betacyanin pigments.		
저 자	Cai, YZ Corke, H	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	65:7(1248-1252)	발행연도	2000
제 목	Quantitative and legislative aspects regarding canthaxanthin and astaxanthin in smoked salmon fillets.		
저 자	Tantillo, G Storelli, MM Aprile, A Matrella, R	출 처	Italian Journal of Food Science
권호수, 페이지	12:4(463-468)	발행연도	2000
제 목	Production, characterization, and application of anti-gossypol polyclonal antibodies.		
저 자	Xi Wang Plhak, LC	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	48:11(5109-5116)	발행연도	2000
제 목	Preference of female students for 'tempe' preparations composed of glandless cottonseed and defatted soybean or corn at various ratios.		
저 자	Matsuo, M	출 처	Journal of Nutritional Science and Vitaminology
권호수, 페이지	46:4(210-213)	발행연도	2000
제 목	Kinetic analysis of red pigment and citrinin production by <i>Monascus ruber</i> as a function of organic acid accumulation.		
저 자	Hajjaj, H Blanc, P Groussac, E Uribelarrea, JL Goma, G Loubiere, P	출 처	Enzyme and Microbial Technology
권호수, 페이지	27:8(619-625)	발행연도	2000
제 목	Red mould rice (angkak). Analysis and detection in meat products.		
저 자	Wild, D	출 처	Fleischwirtschaft
권호수, 페이지	80:10(91-93)	발행연도	2000
제 목	Repeated-batch production of pigments by immobilised <i>Monascus purpureus</i> .		
저 자	Fenice, M Federici, F Selbmann, L Petruccioli, M	출 처	Journal of Biotechnology
권호수, 페이지	80:3(271-276)	발행연도	2000
제 목	Decolorization of brown pigments in foods by immobilized mycelia of <i>Coriolus versicolor</i> IFO 30340 and <i>Paecilomyces canadensis</i> NC-1.		
저 자	Terasawa, N Murata, M Homma, S	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	65:5(870-875)	발행연도	2000

제 목	Studies on optical isomerism of astaxanthin in natural food colors and principal pigment in phaffia color.		
저 자	Sato, K Sugimoto, N Yamada, T  Maitani, T	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	41:1(44-47)	발행연도	2000
제 목	Red mould rice, its components and use in meat products.		
저 자	Wild, D	출 처	Mitteilungsblatt der Bundesanstalt fuer Fleischforschung, Kulmbach
권호수, 페이지	39:148(701-706)	발행연도	2000
제 목	Carotenoids as food colorants.		
저 자	Francis, FJ	출 처	Cereal Foods World
권호수, 페이지	45:5(198-203)	발행연도	2000
제 목	Genotoxicity testing of cooked cured meat pigment (CCMP) and meat emulsion coagulates prepared with CCMP.		
저 자	Stevanovic, M Cadez, P Zlender, B  Filipic, M	출 처	Journal of Food Protection
권호수, 페이지	63:7(945-952)	발행연도	2000
제 목	The replacement of conventional meat curing with nitrite-free curing systems.		
저 자	Pegg, RB Fisch, KM Shahidi, F	출 처	Fleischwirtschaft
권호수, 페이지	80:5(86-89)	발행연도	2000
제 목	Antimutagenicity of the purple pigment, hordeumin, from uncooked barley bran-fermented broth.		
저 자	Deguchi, T Yoshimoto, M Ohba, R  Ueda, S	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	64:2(414-416)	발행연도	2000
제 목	Pimento ( <i>Capiscum annum L.</i> ) puree: preparation, physicochemical properties and microscopical characterisation.		
저 자	Cepeda, E Angeles-Garcia, M  Renobales, G Costell, E	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	45:2(85-92)	발행연도	2000
제 목	Fermentation of <i>Nonascus purpureus</i> on bacterial cellulose-nata and the color stability of <i>Monascus-nata</i> complex.		
저 자	Sheu, F Wang, CL Shyu, YT	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	65:2(342-345)	발행연도	2000



제 목	Medium-chain fatty acids affect citrinin production in the filamentous fungus <i>Monascus ruber</i> .		
저 자	Hajjaj, H Klaebe, A Goma, G Blanc, PJ Barbier, E Francois, J	출 처	Applied and Environmental Microbiology
권호수, 페이지	66:3(1120-1125)	발행연도	2000
제 목	The effects of fertilizer rate on vegetative growth, yield and fruit quality, with special respect to pigments, in black chokeberry ( <i>Aronia melanocarpa</i> ) cv. Viking.		
저 자	Jeppsson, N	출 처	Scientia Horticulturae
권호수, 페이지	83:2(127-137)	발행연도	2000
제 목	Determination of astaxanthin stereoisomers and colour attributes in flesh of rainbow trout ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) as a tool to distinguish the dietary pigmentation source.		
저 자	Moretti, VM Mentasti, T Bellagamba, F Luzzana, U Caprino, F Turchini, GM Giani, I Valfre, F	출 처	Food Additives and Contaminants
권호수, 페이지	23:11(1056-1063)	발행연도	2006
제 목	Colorimetric characterization for comparative analysis of fungal pigments and natural food colorants.		
저 자	Mapari, SAS Meyer, AS Thrane, U	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:19(7027-7035)	발행연도	2006
제 목	A novel formulation approach for preparation of nanoparticulate red mold rice.		
저 자	Chiun-Chieh Yu Chun-Lin Lee Tzu-Ming Pan	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:18(6845-6851)	발행연도	2006
제 목	Betalain stability and degradation - structural and chromatic aspects.		
저 자	Herbach, KM Stintzing, FC Carle, R	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	71:4(R41-R50)	발행연도	2006
제 목	Variation in resistance of natural isolates of <i>Staphylococcus aureus</i> to heat, pulsed electric field and ultrasound under pressure		
저 자	Rodriguez-Calleja, JM Cebrian, G Condon, S Manas, P	출 처	Journal of Applied Microbiology
권호수, 페이지	100:5(1054-1062)	발행연도	2006
제 목	Effects of pH and temperature of extraction medium on effective diffusion coefficient of anthocyanin pigments of black carrot ( <i>Daucus carota</i> var. L.)		
저 자	Turker, N Erdogdu, F	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	76:4(579-583)	발행연도	2006

제 목	Characterization of an hyperpigmenting mutant of <i>Monascus purpureus</i> IB1: identification of two novel pigment chemical structures.		
저 자	Campoy, S Rumbero, A Martin, JF Liras, P	출 처	Applied Microbiology and Biotechnology
권호수, 페이지	70:4(488-496)	발행연도	2006
제 목	Effects of pretreatments and storage conditions on the stability of orange peel carotenoids.		
저 자	Cinar, I Colakoglu, AS	출 처	Gida
권호수, 페이지	30:1(17-23)	발행연도	2005
제 목	Purification and characterization of polyphenol oxidase from nettle ( <i>Urtica dioica L.</i> ) and inhibitory effects of some chemicals on enzyme activity.		
저 자	Gulcin, I Kufrevioglu, OI Oktay, M	출 처	Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry
권호수, 페이지	20:3(297-302)	발행연도	2005
제 목	Characterization and application of betalain pigments from plants of the Amaranthaceae.		
저 자	Yi-Zhong Cai Mei Sun Corke, H	출 처	Trends in Food Science & Technology
권호수, 페이지	16:9(370-376)	발행연도	2005
제 목	A kind of potential food additive produced by <i>Streptomyces coelicolor</i> : Characteristics of blue pigment and identification of a novel compound, lambda-actinorhodin.		
저 자	Hechun Zhang Jixun Zhan Keman Su Yuanxing Zhang	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	95:2(186-192)	발행연도	2006
제 목	Comparison of hydrodistillation methods for the deodorization of turmeric		
저 자	Silva, LV Nelson, DL Drummond, MFB Dufosse, L Gloria, MBA	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:8(1087-1096)	발행연도	2005
제 목	Some aspects of the quantitative/qualitative assessment of commercial anthocyanin-rich extracts.		
저 자	Prodanov, MP Dominguez, JA Blazquez, I Salinas, MR Alonso, GL	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	90:4(585-596)	발행연도	2005
제 목	Healthy colours, naturally		
저 자	O'Carroll, P	출 처	World of Food Ingredients
권호수, 페이지		발행연도	2002

제 목	Some aspects of the quantitative/qualitative assessment of commercial anthocyanin-rich extracts		
저 자	Prodanov, MP Dominguez, JA Blazquez, I Salinas, MR Alonso, GL	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	90:4(585-596)	발행연도	2005
제 목	Proteomic response to intracellular proteins of <i>Monascus pilosus</i> grown under phosphate-limited complex medium with different growth rates and pigment production.		
저 자	Wun-Yuan Lin Yang-Chung Ting Tzu-Ming Pan	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	55:2(467-474)	발행연도	2007
제 목	Safety evaluation of pigment containing <i>Aspergillus carbonarius</i> biomass in albino rats.		
저 자	Sanjay, KR Kumaresan, N Akhilender Naidu, K Viswanatha, S Narasimhamurthy, K Umesh Kumar, S Vijayalakshmi, G	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	45:3(431-439)	발행연도	2007
제 목	Serum and macular responses to antioxidant supplementation versus a carotenoid-rich dietary intervention in the elderly		
저 자	Franciose, JL Askew, EW Lang, LC Bernstein, PS	출 처	Current Topics in Nutraceutical Research
권호수, 페이지	4:1(69-78)	발행연도	2006
제 목	Cloning and characterization of <i>Enterobacter sakazakii</i> pigment genes and in situ spectroscopic analysis of the pigment.		
저 자	Lehner, A Grimm, M Rattei, T Ruepp, A Frishman, D Manzardo, GGG Stephan, R	출 처	FEMS Microbiology Letters
권호수, 페이지	265:2(244-248)	발행연도	2006
제 목	Carotenoid, chlorophyll and chlorophyll-derived compounds in pistachio kernels ( <i>Pistacia vera</i> L.) from Sicily.		
저 자	Giuffrida, D Saitta, M la Torre, L Bombaci, L Dugo, G	출 처	Italian Journal of Food Science
권호수, 페이지	18:3(309-316)	발행연도	2006
제 목	Betanin, the main pigment of red beet: molecular origin of its exceptionally high free radical-scavenging activity.		
저 자	Gliszczynska-Swiglo, A Szymusiak, H Malinowska, P	출 처	Food Additives and Contaminants
권호수, 페이지	23:11(1079-1087)	발행연도	2006

제 목	C-phycoyanin transcriptionally regulates uPA mRNA through cAMP mediated PKA pathway in human fibroblast WI-38 cells.		
저 자	Madhyastha, HK Radha, KS Sugiki, M  Omura, S Maruyama, M	출 처	Biochimica et Biophysica Acta - General Subjects
권호수, 페이지	1760:11(1624-1630)	발행연도	2006
제 목	The effect of phenylethyl alcohol on PAL mRNA and enzyme activity in strawberries.		
저 자	Eun Kyoung Mo Chang Keun Sung	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	42:3(290-292)	발행연도	2006
제 목	Optimization of apple pomace based medium and fermentation conditions for pigment production by Chromobacter sp.		
저 자	Devender Attri Joshi, VK	출 처	Journal of Food Science and Technology
권호수, 페이지	43:5(484-487)	발행연도	2006
제 목	Pigments composition in monovarietal virgin olive oils from various Sicilian olive varieties.		
저 자	Giuffrida, D Salvo, F Salvo, A Pera, LL  Dugo, G	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	101:2(833-837)	발행연도	2007
제 목	Functional food oil coloured by pigments extracted from microalgae with supercritical CO <sub>2</sub> .		
저 자	Gouveia, L Nobre, BP Marcelo, FM  Mrejen, S Cardoso, MT Palavra, AF  Mendes, RL	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	101:2(717-723)	발행연도	2007
제 목	Biomass and carotenoid pigment production by Patagonian native yeasts		
저 자	Libkind, D van Broock, M	출 처	World Journal of Microbiology & Biotechnology
권호수, 페이지	22:7(687-392)	발행연도	20062006
제 목	Does it look cooked? A review of factors that influence cooked meat color		
저 자	King, NJ Whyte, R	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	71:4(R31-R40)	발행연도	2006
제 목	Determination of aflatoxins in high-pigment content samples by matrix solid-phase dispersion and high-performance liquid chromatography.		
저 자	Yan-Yun Hu Ping Zheng Zhao-Xiang Zhang You-Zhao He	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:12(4126-4130)	발행연도	2006

제 목	Reducing red color intensity of seafood wastewater in facultative pond.		
저 자	Suntud Sirianuntapiboon Meyanee Srikul	출 처	Bioresource Technology
권호수, 페이지	97:14(1612-1617)	발행연도	2006
제 목	Structural and chromatic stability of purple pitaya ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> [Weber] Britton & Rose) betacyanins as affected by the juice matrix and selected additives.		
저 자	Herbach, KM Rohe, M Stintzing, FC Carle, R	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	39:6(667-677)	발행연도	2006
제 목	Mixotrophic culture of high selenium-enriched <i>Spirulina platensis</i> on acetate and the enhanced production of photosynthetic pigments.		
저 자	Tianfeng Chen Wenjie Zheng Fang Yang Yan Bai Yum-Shing Wong	출 처	Enzyme and Microbial Technology
권호수, 페이지	39:1(103-107)	발행연도	2006
제 목	Colour stability and vitamin C retention of roselle juice ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) in different packaging materials.		
저 자	Aina, JO Shodipe, AA	출 처	Nutrition and Food Science
권호수, 페이지	36:2(90-95)	발행연도	2006
제 목	Study on bacteriostasis of the red pigment extracts from <i>L. chinense</i> var. <i>rubrum</i> flower.		
저 자	Lu Chengying Tang Kehua Huang Zaocheng Zhang Min Cao Yong	출 처	Food Science
권호수, 페이지	26:10(107-110)	발행연도	2005
제 목	Molecular immune mechanism of C-phycoyanin from <i>Spirulina platensis</i> induces apoptosis in HeLa cells <i>in vitro</i> .		
저 자	Bing Li Mei-Hua Gao Xue-Cheng Zhang Xian-Ming Chu	출 처	Biotechnology and Applied Biochemistry
권호수, 페이지	43:3(155-164)	발행연도	2006
제 목	Effects of heating and illumination on trans-cis isomerization and degradation of beta-carotene and lutein in isolated spinach chloroplasts.		
저 자	Aman, R Schieber, A Carle, R	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:24(9512-9518)	발행연도	2005
제 목	Factors causing brown-colored gonads of the sea urchin <i>Strongylocentrotus nudus</i> in northern Honshu		
저 자	Agatsuma, Y Sato, M Taniguchi, K	출 처	Aquaculture
권호수, 페이지	249:1(449-458)	발행연도	2005

제 목	Mechanism of the greening color formation of laba garlic, a traditional homemade Chinese food product.		
저 자	Bing Bai Fang Chen Zhengfu Wang  Xiaojun Liao Guanghua Zhao  Xiaosong Hu	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:18(7103-7107)	발행연도	2005
제 목	Carcinogenicity of azo colorants: influence of solubility and bioavailability		
저 자	Golka, K Kopps, S Myslak, ZW	출 처	Toxicology Letters
권호수, 페이지	151:1(203-210)	발행연도	2004
제 목	Hepatic uptake of grape anthocyanins and the role of bilitranslocase.		
저 자	Passamonti, S Vanzo, A Vrhovsek, U  Terdoslavich, M Cocolo, A Decorti, G Mattivi, F	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:8(953-960)	발행연도	2005
제 목	Low DC electrification of gel-plant tissue 'sandwiches' facilitates extraction and separation of substances from Beta vulgaris beetroots.		
저 자	Zvitov, R Nussinovitch, A	출 처	Food Hydrocolloids
권호수, 페이지	19:6(997-1004)	발행연도	2005
제 목	Development of a microbiosensor based on fish chromatophores immobilized on ferromagnetic gelatin beads.		
저 자	Mojovic, LV Jovanovic, GN	출 처	Food Technology and Biotechnology
권호수, 페이지	43:1(1-7)	발행연도	2005
제 목	Bleaching browned water yam ( <i>Dioscorea alata</i> ) with rubber ( <i>Hevea brasiliensis</i> ) seed lipoxygenase.		
저 자	Anokwulu, MN Njoku, OU Ononogbu, IC	출 처	Journal of Food Science and Technology
권호수, 페이지	41:4(436-439)	발행연도	2004
제 목	Fasting plasma zeaxanthin response to <i>Fructus barbarum L.</i> (wolfberry; Kei Tze) in a food-based human supplementation trial.		
저 자	Cheng, CY Chung, WY Szeto, YT  Benzie, IF	출 처	British Journal of Nutrition
권호수, 페이지	93:1(123-130)	발행연도	2005

제 목	Stability of water-soluble turmeric colourant in an extruded food product during storage.		
저 자	Sowbhagya, HB Smitha, S Sampathu, SR Krishnamurthy, N Bhattacharya, S	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	67:3(367-371)	발행연도	2005
제 목	Study on extraction and stability of apricot yellow pigment.		
저 자	Huo Wenlan	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:9(100-104)	발행연도	2004
제 목	Effect of concentration and drying processes on color change of grape juice and leather (pestil).		
저 자	Maskan, A Kaya, S Maskan, M	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	54:1(75-80)	발행연도	2002
제 목	Determination of sulfur dioxide content of grape skin extract and elderberry color by capillary electrophoresis.		
저 자	Hirata, K Ito, K Hirokado, M Uematsu, Y Suzuki, K Suzuki, S Saito, K	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan (Shokuhin Eiseigaku Zasshi)
권호수, 페이지	41:2(144-148)	발행연도	2000
제 목	Recovery of anthocyanins from grape pomace extracts ( <i>Vitis vinifera L. cv. Cabernet Mito</i> ) using a polymeric adsorber resin.		
저 자	Kammerer, D Gajdos Kljusuric, J Carle, R Schieber, A	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	220:3(431-437)	발행연도	2005
제 목	Astaxanthin hyperproduction by <i>Phaffia rhodozyma</i> (now <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> ) with raw coconut milk as sole source of energy.		
저 자	Dominguez-Bocanegra, AR Torres-Munoz, JA	출 처	Applied Microbiology and Biotechnology
권호수, 페이지	66:3(249-252)	발행연도	2004
제 목	Pigment extraction and colour stabilization. Special enzymes can help.		
저 자	Hasselbeck, G Stoche, R	출 처	Deutsche Weinmagazin
권호수, 페이지	19(36-38)	발행연도	2003
제 목	Manipulating anthocyanin composition in <i>Vitis vinifera</i> suspension cultures by elicitation with jasmonic acid and light irradiation.		
저 자	Curtin, C Wei Zhang Franco, C	출 처	Biotechnology Letters
권호수, 페이지	25:14(1131-1135)	발행연도	2003

제 목	Measurement of polymeric pigments in grape berry extracts and wines using a protein precipitation assay combined with bisulfite bleaching.		
저 자	Harbertson, JF Picciotto, EA Adams, DO	출 처	American Journal of Enology and Viticulture
권호수, 페이지	54:4(301-306)	발행연도	2003
제 목	Anthocyanin-derived pigments in Graciano, Tempranillo, and Cabernet Sauvignon wines produced in Spain.		
저 자	Monagas, M Nunez, V Bartolome, B Gomez-Cordoves, C	출 처	American Journal of Enology and Viticulture
권호수, 페이지	54:3(163-169)	발행연도	2003
제 목	Enhanced anthocyanin production from grape callus in an air-lift type bioreactor using a viscous additive-supplemented medium.		
저 자	Honda, H Hiraoka, K Nagamori, E Omote, M Kato, Y Hiraoka, S Kobayashi, T	출 처	Journal of Bioscience and Bioengineering
권호수, 페이지	94:2(135-139)	발행연도	2002
제 목	New Swiss mash tank with agitation facilities		
저 자	Pfenninger, H Baumgartner, D Bill, R	출 처	Obst- und Weinbau
권호수, 페이지	137:15(414-416)	발행연도	2001
제 목	Occurrence of anthocyanin-derived pigments in red wines.		
저 자	Mateus, N Silva, AMS Vercauteren, J de Freitas, V	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	49:10(4836-4840)	발행연도	2001
제 목	A novel melanin-like pigment derived from black tea leaves with immuno-stimulating activity.		
저 자	Sava, VM Galkin, BN Meng-Yen Hong Ping-Cheng Yang Huang, GS	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	34:4(337-343)	발행연도	2001
제 목	Sugar sensing and Ca <sup>2+</sup> -calmodulin requirement in Vitis vinifera cells producing anthocyanins.		
저 자	Vitrac, X Larronde, F Krisa, S Decendit, A Deffieux, G Merillon, JM	출 처	Phytochemistry
권호수, 페이지	53:6(659-665)	발행연도	2000
제 목	Evaluation of sodium lactate combined with chitosans of various molecular weights and lac pigment for the extension of shelf-life and color development of low-fat sausages during refrigerated storage.		
저 자	Koo-Bok Chin Soon-Hee Choi	출 처	Food Science and Biotechnology
권호수, 페이지	14:2(275-279)	발행연도	2005



제 목	Analysis of lac color in diets and feces of rats for toxicity studies.		
저 자	Hirata, K Uematsu, Y Suzuki, K Iida, K Kamata, K	출 처	Journal of the Food Hygienic Society of Japan
권호수, 페이지	43:2(110-113)	발행연도	2002
제 목	Study on extraction of lac pigment.		
저 자	Cao Ming Zhou Meicun Tang Liying Chen Shanyun Yi Zhengming Wang Luhui	출 처	Food Science and Technology
권호수, 페이지	2(45-47)	발행연도	2005
제 목	A new PCR-CGE (size and color) method for simultaneous detection of genetically modified maize events.		
저 자	Nadal, A Coll, A la Paz, JL	출 처	Electrophoresis
권호수, 페이지	27:19(3879-3888)	발행연도	2006
제 목	Effects of color and flavor changes on acceptability of ogi supplemented with okra seed meals.		
저 자	Akingbala, JO Akinwande, BA Uzo-Peters, PI	출 처	Plant Foods for Human Nutrition
권호수, 페이지	58:3	발행연도	2003
제 목	Characterization of anthocyanin extracts from maize kernels.		
저 자	Salinas-Moreno, Y Salas-Sanchez, G Rubio-Hernandez, DR Ramos-Lobato, N	출 처	Journal of Chromatographic Science
권호수, 페이지	43:9(483-487)	발행연도	2005
제 목	Characterisation of traditional Albanian breads derived from different cereals.		
저 자	Pasqualone, A Caponio, F Summo, C Arapi, V	출 처	European Food Research and Technology
권호수, 페이지	219:1(48-51)	발행연도	2004
제 목	The studies on the stability of maize yellow pigment		
저 자	Li Dajing Yang Tongzhou	출 처	Food and Machinery
권호수, 페이지	1(31-32)	발행연도	2001
제 목	Egg yolk color as affected by saponification of different natural pigmenting sources.		
저 자	Galobart, J Sala, R Rincon-Carruyo, X Manzanilla, EG Vila, B Gasa, J	출 처	Journal of Applied Poultry Research
권호수, 페이지	13:2(328-334)	발행연도	2004

제 목	Mixed culture optimization for marigold flower ensilage via experimental design and response surface methodology.		
저 자	Navarrete-Bolanos, JL Jimenez-Islas, H  Botello-Alvarez, E Rico-Martinez, R	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	51:8(2206-2211)	발행연도	2003
제 목	Enhancement of secondary metabolite production in hairy root cultures of Beta vulgaris and Tagetes patula under the influence of microalgal elicitors.		
저 자	Ramachandra Rao, S Tripathi, U  Suresh, B Ravishankar, GA	출 처	Food Biotechnology
권호수, 페이지	15:1(35-46)	발행연도	2001
제 목	A statistically based strategy for obtaining equilibrium data in xanthophylls lixiviation.		
저 자	Navarrete-Bolanos, JL Jimenez-Islas, H  Rico-Martinez, R Dominguez-Dominguez, J Regalado-Gonzalez, C	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	66:8(1143-1146)	발행연도	2001
제 목	Dietary carotenoids and egg yolk coloration - a review.		
저 자	Nys, Y	출 처	Archiv fuer Gefluegelkunde
권호수, 페이지	64:2(45-54)	발행연도	2000
제 목	Studies on extracting conditions of Monascus color.		
저 자	Chen Yunzhong	출 처	Journal of Wuhan Polytechnic University
권호수, 페이지	3(19-21)	발행연도	2001
제 목	Comparative effect of red yeast rice ( <i>Monascus purpureus</i> ), red beet root ( <i>Beta vulgaris</i> ) and betanin (E-162) on colour and consumer acceptability of fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere.		
저 자	Martinez, L Cilla, I Beltran, JA  Roncales, P	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	86:4(500-508)	발행연도	2006
제 목	Effect of Monascus fermentation on the characteristics of mackerel mince.		
저 자	Li-Jung Yin Ming-Chu Lu Chorng-Liang Pan Jiang, STS	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	70:1(S66-S72)	발행연도	2005

제 목	Odor-active headspace components in fermented red rice in the presence of a <i>Monascus</i> species.		
저 자	Hau Yin Chung Wing Chi Joyce Ma  Joo-Shin Kim Feng Chen	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:21(6557-6563)	발행연도	2004
제 목	Color characteristics of <i>Monascus</i> pigments derived by fermentation with various amino acids.		
저 자	Heeyong Jung Chulyoung Kim Kun Kim  Chul Soo Shin	출 처	Color characteristics of <i>Monascus</i> pigments derived by fermentation with various amino acids.
권호수, 페이지	51:5(1302-1306)	발행연도	2003
제 목	Color shade of <i>Monascus</i> pigments and the effects of red rice fermentation conditions on the colour shade.		
저 자	Xu Ganrong Gu Yumei Wu Miaoye Mu Xiaoqing	출 처	Food & Fermentation Industries
권호수, 페이지	28:7(10-14)	발행연도	2002
제 목	Effect of <i>Monascus</i> koji on the fermentation and quality of Kimchi.		
저 자	Soon-Dong Kim Il-Doo Kim Mee-Ja Park	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	30:5(826-833)	발행연도	2001
제 목	Characteristics of the red rice fermented with fungus <i>Monascus</i> .		
저 자	Mee-Ra Rhyu Eun-Young Kim  Hye-Young Kim Byung-Hak Ahn  Cha-Bum Yang	출 처	Food Science and Biotechnology
권호수, 페이지	9:1(21-26)	발행연도	2000
제 목	Solid-state fermentation for the production of <i>Monascus</i> pigments from jackfruit seed.		
저 자	Sumathy Babitha Soccol, CR Ashok Pandey	출 처	Bioresource Technology
권호수, 페이지	98:8(1554-1560)	발행연도	2007
제 목	Jackfruit seed - a novel substrate for the production of <i>Monascus</i> pigments through solid-state fermentation.		
저 자	Sumathy Babitha Soccol, CR Ashok Pandey	출 처	Food Technology and Biotechnology
권호수, 페이지	44:4(465-471)	발행연도	2006

제 목	Neural-network rate-function modeling of submerged cultivation of <i>Monascus anka</i> .		
저 자	Jyh-Shyong Chang Jinn-Tsair Lee Chang, AC	출 처	Biochemical Engineering Journal
권호수, 페이지	32:2(119-126)	발행연도	2006
제 목	Monascus fermentation of dioscorea for increasing the production of cholesterol-lowering agent-monacolin K and antiinflammation agent-monascin.		
저 자	Chun-Lin Lee Jyh-Jye Wang Shing-Lin Kuo Tzu-Ming Pan	출 처	Applied Microbiology and Biotechnology
권호수, 페이지	72:6(1254-1262)	발행연도	2006
제 목	Development of lipase inhibitors from various derivatives of monascus pigment produced by <i>Monascus</i> fermentation.		
저 자	Jong Hoon Kim Hyun Jung Kim Chulyoung Kim Heeyong Jung Yong Ook Kim Jae Yeong Ju Chul Soo Shin	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	101:1(357-364)	발행연도	2007
제 목	Relation between growth, respirometric analysis and biopigments production from <i>Monascus</i> by solid-state fermentation.		
저 자	de Carvalho, JC Ashok Pandey Oishi, BO Brand, D Rodriguez-Leon, JA Soccol, CR	출 처	Biochemical Engineering Journal
권호수, 페이지	29:3(262-269)	발행연도	2006
제 목	Enhancement of <i>Monascus</i> pigment production by the culture of <i>Monascus</i> sp. J101 at low temperature.		
저 자	Jungoh Ahn Joonki Jung Woochan Hyung Seungjoo Haam Chulsoo Shin	출 처	Biotechnology Progress
권호수, 페이지	22:1(338-340)	발행연도	2006
제 목	The influence of tapioca on the growth, the activity of glucoamylase and pigment production of <i>Monascus purpureus</i> UKSW 40 in soybean-soaking wastewater.		
저 자	Timotius, KH	출 처	World Journal of Microbiology & Biotechnology
권호수, 페이지	21:4(615-617)	발행연도	2005
제 목	Enhanced photostability of monascus pigments derived with various amino acids via fermentation.		
저 자	Heeyong Jung Chulyoung Kim Chul Soo Shin	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:18(7108-7114)	발행연도	2005

제 목	Study on determination of photostability of Monascus pigment powder.		
저 자	Wang Hongjuan Lian Xijun Guo Kunliang Wang Changlu Liu Xiu	출 처	Food Science
권호수, 페이지	26:1(201-204)	발행연도	2005
제 목	Pigment productions on rice starches by <i>Monascus anka</i> sp.		
저 자	Takahashi, M Matsumoto, T Okonogi, S	출 처	Journal of the Japanese Society for Food Science and Technology (Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi)
권호수, 페이지	51:2(67-71)	발행연도	2004
제 목	Stability of the pigments from <i>Monascus purpureus</i> CBS 281.34.		
저 자	Seong-II Lim Eun-Jung Kwak	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	33:4(711-715)	발행연도	2004
제 목	Screening and identification of <i>Monascus</i> strain producing monacolin K.		
저 자	Eun Jung Kwak Hyo Min Lee Seong II Lim	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	33:1(164-169)	발행연도	2004
제 목	Morphology control of <i>Monascus</i> cells and scale-up of pigment fermentation.		
저 자	Hyun Jung Kim Jong Hoon Kim Hyuck Jin Oh Chul Soo Shin	출 처	Process Biochemistry
권호수, 페이지	38:5(649-655)	발행연도	2002
제 목	Hepatic oxygen free radical metabolizing enzyme activities and serum lipid profile in rats fed diet supplemented with <i>Monascus</i> pigment.		
저 자	Tae-Shick Yu Hyun-Hee Kim Chong-Guk Yoon	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	32:2(244-249)	발행연도	2003
제 목	The optimal condition for production of red pigment by <i>Monascus anka</i> on solid culture.		
저 자	Seung-Min Lee Hyun Soo Kim Tae Shick Yu	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	32:2(155-160)	발행연도	2003
제 목	Effect of immobilization and irradiation on pigment production by <i>Monascus ruber</i> ATCC 8111.		
저 자	Hamdy, AA Sallam, LAR Ahmed, EF	출 처	Journal of Food Science and Technology
권호수, 페이지	39:2(116-119)	발행연도	2002

제 목	Pigment content in meju fermented by a <i>Monascus</i> species with different materials.		
저 자	Soon-Dong Kim Il-Doo Kim  Hong-Duok Park Mee-Ja Park	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	30:6(1047-1052)	발행연도	2001
제 목	Effect of yeast extract on growth kinetics of <i>Monascus purpureus</i> .		
저 자	Gerevini Pereira, D Vahan Kilikian, B	출 처	Applied Biochemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	91(311-316)	발행연도	2001
제 목	Maximizing yellow pigment production in fed-batch culture of <i>Monascus</i> sp.		
저 자	Krairak, S Yamamura, K Irie, R  Nakajima, M Shimizu, H Patoomporn Chim-Anage Busaba Yongsmith Shioya, S	출 처	Journal of Bioscience and Bioengineering
권호수, 페이지	90:4(363-367)	발행연도	2000
제 목	Solid substrate fermentation of <i>Monascus purpureus</i> : growth, carbon balance, and consistency analysis.		
저 자	Rosenblitt, A Agosin, E Delgado, J  Perez-Correa, R	출 처	Biotechnology Progress
권호수, 페이지	16:2(152-1620)	발행연도	2000
제 목	Improvement of pigment production by alginate-immobilized <i>Monascus purpureus</i> cultures.		
저 자	EI-Naggar, MY Hassan, MA  EI-Dakkak, AH EI-Aassar, SA	출 처	Advances in Food Sciences
권호수, 페이지	22:1(22-30)	발행연도	2000
제 목	Growth, pigment production and protease activity of <i>Monascus purpureus</i> as affected by salt, sodium nitrite, polyphosphate and various sugars.		
저 자	Tseng, YY Chen, MT Lin, CF	출 처	Journal of Applied Microbiology
권호수, 페이지	88:1(31-37)	발행연도	2000
제 목	Storage characteristics and relationships between microbial growth parameters and shelf life of MAP sliced onions.		
저 자	Fang Liu Yunfei Li	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	40:3(262-268)	발행연도	2006
제 목	Color degradation kinetics and rheological characteristics of onion puree.		
저 자	Ahmed, J Shivhare, US Raghavan, GSV	출 처	Transactions of the ASAE
권호수, 페이지	44:1(95-98)	발행연도	2001

제 목	Characterization of the brown pigment in sauteed onion by metal-chelating Sepharose 6B column chromatography and microbial decolorization.		
저 자	Tamaki, M Murata, M Homma, S	출 처	LWT – Food Science and Technology
권호수, 페이지	40:1(144-150)	발행연도	2007
제 목	Model studies on precursor system generating blue pigment in onion and garlic.		
저 자	Imai, S Akita, K Tomotake, M Sawada, H	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:3(848-852)	발행연도	2006
제 목	Identification of two novel pigment precursors and a reddish-purple pigment involved in the blue-green discoloration of onion and garlic.		
저 자	Imai, S Akita, K Tomotake, M Sawada, H	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:3(843-847)	발행연도	2006
제 목	Allium discoloration: precursors involved in onion pinking and garlic greening.		
저 자	Kubec, R Hrbacova, M Musah, RA Velisek, J	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	52:16(5089-5094)	발행연도	2004
제 목	Quality stability of powdered soup using powder from oyster wash water		
저 자	In-Soo Kim Min-Soo Heu Jung-Suck Lee Poong-Ho Kim Moon-Lae Cho Hwa-Jin Ahn Hyo-Do Shim Jin-Soo Kim	출 처	Journal of the Korean Society of Agricultural Chemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	44:4(224-229)	발행연도	2001
제 목	Inactivation of peroxidase, polyphenoloxidase, and lipoxygenase in paprika and chili powder after immediate thermal treatment of the plant material.		
저 자	Schweiggert, U Schieber, A Carle, R	출 처	Innovative Food Science and Emerging Technologies
권호수, 페이지	6:4(403-411)	발행연도	2005
제 목	Correlation between ASTA units-carotenoid concentration in paprika. Prediction of the color stability during storage.		
저 자	Perez-Galvez, A Minguez-Mosquera, MA Garrido-Fernandez, J Lozano-Ruiz, MM Montero-de-Espinosa, V	출 처	Grasas y Aceites
권호수, 페이지	55:3(213-218)	발행연도	2004
제 목	New latin cuisine: a taste of Chile.		
저 자	Jones, W	출 처	Prepared Foods
권호수, 페이지	174:4(39-40)	발행연도	2005

제 목	A 13-week subchronic toxicity study of paprika color in F344 rats		
저 자	Kanki, K Nishikawa, A Furukawa, F  Kitamura, Y Imazawa, T Umemura, T  Hirose, M	출 처	Food and Chemical Toxicology
권호수, 페이지	41:10(1337-1343)	발행연도	2003
제 목	A study on detection of residual solvent, ethoxyquin and color stability in oleoresin paprika extracts.		
저 자	Seon-Ok Lee See-Kyung Lee Suk-Hun Kyung Kil-Dong Park Hee-Gon Kang  Joo-Sung Park	출 처	Journal of the Korean Society of Agricultural Chemistry and Biotechnology
권호수, 페이지	45:2(77-83)	발행연도	2002
제 목	Microbial inactivation of paprika by a high-temperature short-X time treatment. Influence on color properties.		
저 자	Almela, L Nieto-Sandoval, JM  Fernandez-Lopez, JA	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	50:6(1435-1440)	발행연도	2002
제 목	Plant density affects yield, yield components, and color of direct-seeded paprika pepper.		
저 자	Cavero, J Gil-Ortega, R Gutierrez, M	출 처	HortScience
권호수, 페이지	36:1(76-79)	발행연도	2001
제 목	Effect of electron beam irradiation on color and microbial bioburden of red paprika.		
저 자	Nieto-Sandoval, JM Almela, L  Fernandez-Lopez, JA Munoz, JA	출 처	Journal of Food Protection
권호수, 페이지	63:5(633-637)	발행연도	2000
제 목	Effect of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on softening of fresh-cut kiwifruit, mango and persimmon slices.		
저 자	d. Vilas-Boas, EVB Kader, AA	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	43:2(238-244)	발행연도	2007
제 목	Modified atmosphere packaging for extending the storage life of Fuyu persimmon.		
저 자	Cia, P Benato, EA Sigrist, JMM  Sarantopoulos, C Oliveira, LM Padula, M	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	42:3(228-234)	발행연도	2006
제 목	Influence of different factors on firmness and color evolution during the storage of persimmon cv. 'Rojo Brillante'.		
저 자	Salvador, A Arnal, L Carot, JM  Carvalho, CP Jabaloyes, JM	출 처	Journal of Food Science
권호수, 페이지	71:2(S169-S175)	발행연도	2006



제 목	Comparison of fruit ripening of 'Maekawa Jiro' persimmon grown in the plastic house and the open field.		
저 자	Ito, H Nishikawa, Y Maegawa, T Wada, K	출 처	Journal of the Japanese Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	74:3(261-267)	발행연도	2005
제 목	Effect of natural stabilised pork haem pigment on the colour, colour stability and texture of cooked hams from pale, soft and exudative meat.		
저 자	Oliver, MA Polo, J Panella, N Arnau, J Conteras, M Morera, S Ruiz, J Gil, M	출 처	Food Science and Technology International
권호수, 페이지	12:5(429-436)	발행연도	2006
제 목	Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method: collaborative study.		
저 자	Jungmin Lee Durst, RW Wrolstad, RE	출 처	Journal of AOAC International
권호수, 페이지	88:5(1269-1278)	발행연도	2005
제 목	Enhancement of natural pigment extraction using <i>Bacillus</i> species xylanase.		
저 자	Dong Hyun Kim Jin Hee Kim Soon Ei Bae Jin Ho Seo Tae Kwang Oh Choong Hwan Lee	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:7(2541-2545)	발행연도	2005
제 목	Fresh-cut radish using different cut types and storage temperatures		
저 자	del Aguila, JS Sasaki, FF Heiffig, LS Ortega, EMM Jacomino, AP Kluge, RA	출 처	Postharvest Biology and Technology
권호수, 페이지	40:2(149-154)	발행연도	2006
제 목	Effects of process conditions on the color and firmness of salted radish root (danmooji) at model system.		
저 자	Kyung-Hyung Ku Wan-Soo Park Kyung-A Lee	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	34:9(1477-1484)	발행연도	2005
제 목	Quality determination of red radish by nondestructive root color measurement.		
저 자	Schreiner, M Krumbein, A Schonhof, I Widell, S Huyskens-Keil, S	출 처	Journal of the American Society for Horticultural Science
권호수, 페이지	128:3(397-402)	발행연도	2003
제 목	Integrated membrane process for the concentration of anthocyanin		
저 자	Ganapathi Patil Raghavarao, KSMS	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	78:4(1233-1239)	발행연도	2007

제 목	A study for analytical method of sudan colorants in foods.		
저 자	Hee-Yun Kim Hae-Jung Yoon  Jang-Duk Choi Woo-Jeong Choi  Sun-Yong Park Kyoung-Joo Lee  Ji-Hye Kim	출 처	Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition
권호수, 페이지	33:3(549-552)	발행연도	2004
제 목	Integrated membrane process for the concentration of anthocyanin.		
저 자	Ganapathi Patil Raghavarao, KSMS	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	78:4(1233-1239)	발행연도	2007
제 목	Purification and cloning of a Chinese red radish peroxidase that metabolise pelargonidin and forms a gene family in Brassicaceae.		
저 자	Linsong Wang Burhenne, K Kristensen, BK Rasmussen, SK	출 처	Gene
권호수, 페이지	343:2(323-335)	발행연도	2004
제 목	Study on pigments extraction from Lanzhou red radish by thin-layer chromatography and column.		
저 자	Fu Zhengsheng Xue Huali Wang Changing Liu Maodong Ma Jingyi	출 처	Food Science
권호수, 페이지	25:6(49-52)	발행연도	2004
제 목	Quinochalcones and flavonoids from fresh florets in different cultivars of <i>Carthamus tinctorius</i> L.		
저 자	Kazuma, K Takahashi, T Sato, K  Takeuchi, H Matsumoto, T Okuno, T	출 처	Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry
권호수, 페이지	64:8(1588-1599)	발행연도	2000
제 목	An improved and efficient method for the extraction of phycocyanin from <i>Spirulina</i> sp.		
저 자	Mahadev Doke, J Jr.	출 처	International Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	1:5	발행연도	2005
제 목	Study of thermodegradation of phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i>		
저 자	Couteau, C Baudry, S Roussakis, C  Coiffard, LJM	출 처	Sciences des Aliments
권호수, 페이지	24:5(415-421)	발행연도	2004
제 목	Utilization of glycerol as carbon source on the growth, pigment and lipid production in <i>Spirulina platensis</i> .		
저 자	Narayan, MS Manoj, GP Vatchravelu, K  Bhagyalakshmi, N Mahadevaswamy, M	출 처	International Journal of Food Sciences and Nutrition
권호수, 페이지	56:7(521-528)	발행연도	2005

제 목	Chemical stabilization of the phycocyanin from cyanobacterium <i>Spirulina platensis</i> .		
저 자	Li Sun Shumei Wang Zhiyong Qiao	출 처	Journal of Biotechnology
권호수, 페이지	121:4(563-569)	발행연도	2006
제 목	Accumulation of phycocyanin in heterotrophic and mixotrophic cultures of the acidophilic red alga <i>Galdieria sulphuraria</i>		
저 자	Sloth, JK Wiebe, MG Eriksen, NT	출 처	Enzyme and Microbial Technology
권호수, 페이지	38:1(168-175)	발행연도	2006
제 목	Evaluation of three <i>Spirulina</i> species grown under similar conditions for their growth and biochemicals.		
저 자	Susinjan Bhattacharya Shivaprakash, MK	출 처	Journal of the Science of Food and Agriculture
권호수, 페이지	85:2(333-336)	발행연도	2005
제 목	Heterotrophic high cell-density fed-batch cultures of the phycocyanin-producing red alga <i>Galdieria sulphuraria</i> .		
저 자	Schmidt, RA Wiebe, MG Eriksen, NT	출 처	Biotechnology and Bioengineering
권호수, 페이지	90:1(77-84)	발행연도	2005
제 목	Chlorophyll production from <i>Spirulina platensis</i> : cultivation with urea addition by fed-batch process.		
저 자	de Oliveira Rangel-Yagui, C Godoy Danesi, ED Monteiro de Carvalho, JC Sato, S	출 처	Bioresource Technology
권호수, 페이지	92:2(133-141)	발행연도	2004
제 목	Structure of C-phycocyanin from <i>Spirulina platensis</i> at 2.2 Angstrom resolution: a novel monoclinic crystal form for phycobiliproteins in phycobilisomes.		
저 자	Xin-Quan Wang Le-Nong Li Wen-Rui Chang Ji-Ping Zhang Lu-Lu Gui Bao-Jiang Guo Dong-Cai Liang	출 처	Acta Crystallographica Section D Biological Crystallography
권호수, 페이지	57:6(784-792)	발행연도	2001
제 목	Effects of dietary <i>Spirulina</i> on meat colour in muscle of broiler chickens		
저 자	Toyomizu, M Sato, K Taroda, H Akiba, Y	출 처	British Poultry Science
권호수, 페이지	42:2(197-202)	발행연도	2001
제 목	Antioxidant activity of extracts, condensed tannin fractions, and pure flavonoids from <i>Phaseolus vulgaris</i> L. seed coat color genotypes.		
저 자	Beninger, CW Hosfield, GL	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	51:27(7879-7883)	발행연도	2003

제 목	Effects of addition of various types of oenological tannin on colour of Monastrell red wines.		
저 자	Oliva, J Azorin, P Camara, MA Barba, A Pardo, F	출 처	Alimentacion Equipos y Tecnologia
권호수, 페이지	20:156(87-92)	발행연도	2001
제 목	Integrated analysis of metabolite and transcript levels reveals the metabolic shifts that underlie tomato fruit development and highlight regulatory aspects of metabolic network behavior.		
저 자	Carrari, F Baxter, C Usadel, B Urbanczyk-Wochniak, E Zanor, M Nunes-Nesi, A Nikiforova, V Centero, D Ratzka, A Pauly, M Sweetlove, LJ Fernie, AR	출 처	Plant Physiology
권호수, 페이지	142:4(1380-1396)	발행연도	2006
제 목	Enzyme aided extraction of lycopene from tomato tissues.		
저 자	Choudhari, SM Laxmi Ananthanarayan	출 처	Food Chemistry
권호수, 페이지	102:1(77-81)	발행연도	2007
제 목	The suffulta mutation in tomato reveals a novel method of plastid replication during fruit ripening.		
저 자	Forth, D Pyke, KA	출 처	Journal of Experimental Botany
권호수, 페이지	57:9(1971-1979)	발행연도	2006
제 목	Physiological and biochemical responses of fruit exocarp of tomato ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) mutants to natural photo-oxidative conditions.		
저 자	Torres, CA Andrews, PK Davies, NM	출 처	Journal of Experimental Botany
권호수, 페이지	57:9(1947-1993)	발행연도	2006
제 목	Antioxidant composition in cherry and high-pigment tomato cultivars.		
저 자	Lenucci, MS Cadinu, D Taurino, M Piro, G Dalessandro, G	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	54:7(2606-2613)	발행연도	2006
제 목	Disposition of selected flavonoids in fruit tissues of various tomato ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) genotypes.		
저 자	Torres, CA Davies, NM Yanez, JA Andrews, PK	출 처	Journal of Agricultural and Food Chemistry
권호수, 페이지	53:24(9536-9543)	발행연도	2005

제 목	Prediction of lycopene degradation during a drying process of tomato pulp.		
저 자	Goula, AM Adamopoulos, KG  Chatzitakis, PC Nikas, VA	출 처	Journal of Food Engineering
권호수, 페이지	74:1(37-46)	발행연도	2006
제 목	Comparative fruit colouration in watermelon and tomato.		
저 자	Tadmora, Y King, S Levi, A Davis, A  Meir, A Wasserman, B Hirschberg, J  Lewinsohn, E	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:8(837-841)	발행연도	2005
제 목	Differences in anthocyanin and carotenoid content of fruits and vegetables		
저 자	Sass-Kiss, A Kiss, J Milotay, P Kerek, MM Toth-Markus, M	출 처	Food Research International
권호수, 페이지	38:8(1023-1029)	발행연도	2005
제 목	Manipulation of light signal transduction as a means of modifying fruit nutritional quality in tomato.		
저 자	Yongsheng Liu Roof, S Zhibiao Ye  Barry, C van Tuinen, A Vrebalov, J  Bowler, C Giovannoni, J	출 처	Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America
권호수, 페이지	101:26(9897-9902)	발행연도	2004
제 목	Relationships between fruit exocarp antioxidants in the tomato ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) high pigment-1 mutant during development.		
저 자	Andrews, PK Fahy, DA Foyer, CH	출 처	Physiologia Plantarum
권호수, 페이지	120:4(519-528)	발행연도	2004
제 목	Increases in cell elongation, plastid compartment size and phytoene synthase activity underlie the phenotype of the high pigment-1 mutant of tomato.		
저 자	Cookson, PJ Kiano, JW Shipton, CA  Fraser, PD Romer, S Schuch, W  Bramley, PM Pyke, KA	출 처	Planta
권호수, 페이지	217:6(896-903)	발행연도	2003
제 목	Genetic control of fruit quality, and prospects for nutrient modification		
저 자	Giovannoni, JJ	출 처	HortScience
권호수, 페이지	37:3(453-456)	발행연도	2002
제 목	Intra and interlocus interactions between alcobaca (alc), crimson (ogc), and high pigment (hp) loci in tomato <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.		
저 자	de Araujo, ML Maluf, WR Gomes, LAA  Oliveira, ACB	출 처	Euphytica
권호수, 페이지	125:2(215-226)	발행연도	2002

제 목	Effect of the Cnr mutation on carotenoid formation during tomato fruit ripening.		
저 자	Fraser, PD Bramley, P Seymour, GB	출 처	Phytochemistry
권호수, 페이지	58:1(75-79)	발행연도	2001
제 목	The utilization of vegetable oil that contain pigments from carrot and red tomato in chiffon cake products.		
저 자	Sirinard Tantakasem	출 처	Food
권호수, 페이지	31:1(39-50)	발행연도	2001
제 목	Metabolic engineering of astaxanthin production in tobacco flowers		
저 자	Mann, V Harker, M Pecker, I Hirschberg, J	출 처	Nature Biotechnology
권호수, 페이지	18:8(888-892)	발행연도	2000
제 목	Study on production of juice-type beverage through fermentation of multi-lactic acid strains.		
저 자	Duan Shanhai Miao Ming Chen Lingyuan	출 처	Food Science
권호수, 페이지	26:1(138-141)	발행연도	2005