

Overview of Korean Jang (Fermented Soybean Products) Manufacturing

한국장류제조 총람



농림축산식품부

KBIZ 한국장류협동조합

한국장류제조 총람

편집위원장

편집위원

- 신동화(전북대학교 명예교수)
- 권대영(호서대학교 교수, 전 한국식품연구원장)
- 남윤기(한국장류협동조합 전무)
- 정도연(재단법인 발효미생물산업진흥원 원장)

집필저자

(가나다순)

- 곽지은(농촌진흥청 연구사)
- 구후모(매일식품 공장장)
- 권대영(호서대학교 교수, 전 한국식품연구원장)
- 신동화(전북대학교 명예교수)
- 신중철(퓨어시스템 대표)
- 양은영(국립원예특작과학원 연구사)
- 이상주(대상 공장장)
- 전은정(CJ제일제당 식품연구소 부장)
- 정도연(재단법인 발효미생물산업진흥원 원장)
- 정수진(전북대학교병원 연구교수)
- 조명철(국립원예특작과학원 연구관)
- 조성호(재단법인 발효미생물산업진흥원 팀장)
- 조승화(재단법인 발효미생물산업진흥원 팀장)
- 진중현(대상 식품연구소장)
- 최용호(샘표식품 실장)
- 최윤경(재단법인 발효미생물산업진흥원 팀장)
- 최혜선(농촌진흥청 연구사)
- 함경식(목포대학교 교수)
- 홍경희(농림축산식품부 식품산업진흥과 사무관)
- Cheng Yongqiang(程永强)(중국농업대학 교수)
- Jyoti Prakash Tamang(인도 시킴대학교 교수)
- Kenji Sato(佐藤健司)(일본 교토대학 교수)

한국장류제조 총람

목 차

제 I 장

장류 개괄

11

- 1. 장류의 역사와 기원 12
- 2. 한국 장류산업 발전사 22
- 3. 장과 한국인의 음식문화 33

제 II 장

장류의 원료

63

- 1. 콩 64
- 2. 쌀 81
- 3. 고추 95
- 4. 소금 115

제 III 장

세계의 콩 발효제품 현황(장류를 중심으로)

137

- 1. 중국 138
- 2. 일본 167
- 3. 인도 187

제IV장	장류 제조방법	201
	1. 전통장류제조방법	202
	2. 개량식장류제조방법	246
	3. 장류를 이용한 가공제품	312
	4. 한국장류를 이용한 신제품 개발과 전망	323
제V장	장류의 기능성	341
	1. 장류에 대한 건강기능성 연구현황	342
제VI장	장류제조설비	373
	1. 장류의 분류에 따른 제조설비	374
제VII장	종균의 의미와 이용방법	391
	1. 종균의 의미와 이용방법	393
제VIII장	장류제조에 따른 관련 법과 규정	405
	1. 식품 관련 위생안전 법제	406
	2. 식품위생법	409
	3. KS 규정	422
	4. 전통식품품질인증	427
	5. CODEX 규격	434
	6. 식품산업진흥법	440

제IX장	장류산업의 발전방향	445
	1. 장류산업 발전을 위한 제언	446
	2. 정부의 육성정책	452
부 록	관련 법과 규정	467
	1. 식품의 기준 및 규격(식품공전)	468
	2. 식품등의 표시기준 및 [별지1] 표시사항별 세부표시기준	468
	3. 일반가공식품의 기능성 표시	468
	4. 전통식품 표준규격	469
	5. 가공식품 KS 표준 인증제도	469
	6. 코덱스(CODEX) 규격	469
	한국장류제조 총람 발간에 즈음하여	470

한국장류제조 총람

- 발행일: 2022년 1월 10일
- 발행인: 임 태 기
- 발행처: 한국장류협동조합
서울시 송파구 삼전로 7길 6 장류회관
02-424-3141
농림축산식품부
세종특별자치시 다솜2로 94 정부세종청사
044-201-1000
- 인 쇄: 월드프린테크
02-712-3456
- ISBN: 979-11-977097-0-8

<편집위원>

- 위원장: 신동화(전북대학교 명예교수)
- 위 원: 권대영(호서대학교 교수, 전 한국식품연구원장)
남윤기(한국장류협동조합 전무)
정도연(재단법인 발효미생물산업진흥원 원장)

이 총람의 저작권은 한국장류협동조합에 있고 저자의 서면동의 없이 무단복제와 전재를 금합니다. 본 책자인용 시 출처를 밝혀야 합니다

Copyright© Korea Jang Cooperative

All rights are reserved. No part of this publication may be reported or transmitted in any for or any means. electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage and retrieval systems, without permission in writing by authours.

이 책자는 비매품입니다.