

■ 집필자

권태완 교수	인제대학교 식품영양학과
김석동 교수	목포대학교
김우정 교수	세종대학교 식품공학과
박건영 교수	부산대학교 식품영양학과
손현수 박사	(주)정식품 중앙연구소
승정자 교수	숙명여자대학교 식품영양학과
신동화 교수	전북대학교 식품공학과
신숙정 실장	연세대학교 원주박물관
이경일 본부장	(주)신동방 인천공장
이영호 박사	농촌진흥청 작물과학원
이철호 교수	고려대학교 생명공학원
이효지 교수	한양대학교 생활과학대
조세영 대표	미국대두협회
조정순 교수	명지대학교 식품영양학과
조현중 부장	국립중앙박물관 고고부
지규만 교수	고려대학교 생명과학대학
홍은희 박사	농촌진흥청 작물시험장

콩

초판 발행	2005년 10월 25일
초판 1쇄	2005년 10월 25일
엮은이	한국콩박물관건립추진위원회
펴낸곳	고려대학교출판부 www.kupress.com kupress@korea.ac.kr
	136-701 서울특별시 성북구 안암동 02-3290-4230~2 fax 923-6311
찍은곳	이환기획인쇄

ISBN 89-7641-562-0 93520 값 40,000원

* 잘못 만들어진 책은 바꿔드립니다.

머리말 · v

제1장 콩의 이용 역사

I. 서론	3
II. 콩과 동이족	3
III. 콩 발효 기술의 기원	10
IV. 콩과 중국 문명	13
V. 콩나물의 제조 기원	16
VI. 두부의 제조 기원	18
VII. 두부의 일본 전래 역사	22
VIII. 동남아시아의 콩과 템페	24
IX. 유럽과 미국에 알려진 콩	26
X. 세계대전과 콩	28
XI. 콩이 만들어낸 두 번째 기적	30
XII. 콩 전통식품의 산업화	33
XIII. 세계인의 건강식품 콩	37
참고문헌	42

제2장 선사 고대 유적 중의 콩

I. 서론	45
II. 한반도 출토 선사 고대의 콩 자료	46
III. 우리나라 콩 재배 기원과 전개	68
IV. 결론	77
참고문헌	78

제3장 장류문화와 토기

I. 선사시대의 생업과 토기의 발생	81
II. 선사시대 토기의 쓰임새와 제작기술 분석	83
III. 우리나라 토기의 발달	86
IV. 장류문화와 토기	96
V. 결론	99
참고문헌	100

제4장 콩 재배 역사

I. 서론	103
II. 콩 재배의 전파 역사	104
III. 고농서에서의 콩의 기록	106
IV. 근세사의 콩 재배기술	121
V. 우리 콩의 대내외적 현황	129
참고문헌	134

제5장 콩 품종과 육종

I. 서론	137
II. 한국의 콩 품종	138
III. 일본의 콩 품종	168
IV. 중국의 콩 품종	190
V. 미국의 콩 품종	204
참고문헌	214

제6장 콩의 가공특성

I. 서론	217
II. 콩의 성분조성과 가공적성	219
III. 콩의 영양 저해인자	224
IV. 콩의 가공제품 및 특성	227
V. 콩단백질의 물리화학적 성질	232
VI. 콩단백질의 분리 제품	240
VII. 두부	260
VIII. 콩우유	281
IX. 콩나물	294
참고문헌	305

제7장 두유·두부의 제조 역사와 현황

I. 두유의 역사	313
II. 두유의 시장 현황	322
III. 두부의 역사	335
IV. 두부의 시장 현황	354
참고문헌	362

제8장 콩 발효음식

I. 서론	365
II. 장류의 역사적 고찰	366
III. 장류의 전통 제조 방법	372
IV. 콩의 발효특성	383
V. 콩 발효제품 생산 현황	385
VI. 콩 발효에 관여하는 미생물들	398
VII. 결론	402
참고문헌	402

제9장 콩 발효식품의 건강 기능성

I. 서론	407
II. 된장의 기능성	408
III. 청국장 기능성	426
IV. 고추장 기능성	435
V. 결론	447
참고문헌	448

제13장 콩의 산업적 이용

I. 서론	661
II. 콩 및 부산물의 사료적 이용	662
III. 콩의 공업적 이용	676
IV. 결론	685
참고문헌	687

제14장 콩기름과 그 부산물

I. 콩기름의 역사	691
II. 콩기름의 수급 현황	693
III. 콩기름의 제조기술	695
IV. 콩기름의 특성	709
V. 콩기름의 용도	714
VI. 향후 기술적 동향	725
VII. 콩기름의 가격	732
VIII. 콩기름 부산물의 제조기술과 용도	736
참고문헌	746

제15장 콩 생산 및 유통 현황과 전망

I. 생산의 변화	749
II. 유통시장의 변화와 변화 요인	766
III. 콩 수요의 변화와 변화 요인	775
IV. 최근 콩의 생산과 유통시장에 영향을 미치는 요인	779
V. 2020년의 콩 생산 및 유통시장 전망	792
참고문헌	792