

한국과학기술한림원

- 과학기술에 전문적 경력과 식견을 가진 석학들을 회원으로 업선, 각 부문별 전문성을 효율적으로 활용함으로써 국가 과학기술의 진흥과 발달에 기여하기 위해 1994년에 설립되었습니다.
- 2005년 기초과학연구진흥법 제11조(한국과학기술한림원의 설립 등에 의거 법정기구화되었습니다).
- 독립성, 자율성 및 전문성을 바탕으로 하는 순수 민간 과학아카데미로, 편견 없는 대정부 정책자문을 통해 올바른 과학기술정책의 수립을 유도하고 있으며, 범부처적 국가 과학기술정책에 대한 자문과 건의를 통한 과학기술발전의 장기적 비전을 제시하고 있습니다.
- 우리나라의 과학기술 선진국 진입을 위한 기초 과학기술 진흥사업을 수행하고 있으며, 외국 한림원 및 과학기술 국제기구 등과의 학술교류를 통해 과학기술 민간의교의 중심체 역할을 담당하고 있습니다.

건강 100세, 발효식품이 답이다

1판 1쇄 찍음 | 2019년 11월 10일

1판 1쇄 펴냄 | 2019년 11월 15일

지은이 | 신동화

발행인 | 김지영

발행처 | 자유아카데미

등록 | 제 406-2003-017호, 1980. 7. 12

주소 | 경기도 파주시 회동길 37-42 파주출판도시

전화 | 031-955-1321

팩스 | 031-955-1322

홈페이지 | www.freeaca.com

전자우편 | main@freeaca.com(대표)

editor@freeaca.com(편집)

crm@freeaca.com(영업)

ISBN 979-11-5808-237-6 93590

I	생명체의 근원과 미생물	11
01	우주 속에 떠 있는 지구	14
02	생명의 탄생	16
03	미생물의 출현이 생명의 시초	21
II	발효는 어떻게 시작되었을까	25
01	미생물의 발견	27
02	발효의 뜻	29
03	발효산물들	32
04	발효기술과 연관된 분야와 활용도	35
III	발효식품의 역사	39
01	인류 역사와 함께한 발효식품	41
02	발효식품의 분류	43
03	발효에 관여하는 미생물	50
IV	세계 발효식품 둘러보기	67
01	채소류 발효식품	69
02	과실 발효식품	78
03	죽순 발효식품	88
04	곡류 발효식품	91
05	두류 발효식품	103
06	육류 발효식품	117
07	알 발효식품	121
08	우유 발효식품	123
09	수산 발효식품	133

V 한국의 전통발효식품 153

- 01 한국 발효식품 개괄 156
- 02 김치 161
- 03 장류 181
- 04 젓갈 233
- 05 식초 257

VI 발효식품과 장내 미생물 281

- 01 장내 미생물의 정체 284
- 02 장내 미생물의 역할 287
- 03 발효식품이 장내 미생물에 미치는 영향 293
- 04 향후 연구 방향 298

VII 발효산업육성으로 새로운 세계가 열린다 305

- 01 발효 미생물의 산업적 이용 사례 308
- 02 우수 미생물의 확보 방안 321

VIII 발효식품의 미래 327

- » 참고 문헌 333
- » 찾아보기 347