

## 머 리 말

미생물은 지구상에 생명이 탄생한 삼십수억년 전부터 생존하면서 그 종이 다양해지고 환경에 적응하면서 흙, 물, 공기, 식물이나 사람을 비롯한 여러 동물의 소화관부터 피부에 이르기까지 광범위하게 분포하고 있습니다. 이들 미생물의 종류에 따라서는 식중독, 전염병, 식품의 부패 등의 원인이 되는 유해미생물도 있습니다만 한편으로는 양조, 발효와 같이 미생물이 직접 이용될 뿐만 아니라 식품의 제조, 가공, 저장, 지구상의 물질순환 등에 기여하고 있는 유용미생물도 대단히 많습니다.

이 “식품미생물학사전”에서는 기초미생물학을 바탕으로 하여 식품과 관련되는 다양한 유용미생물과 유해미생물을 망라하여 모두 다루기로 하였습니다. 이 책은 미생물의 분류, 종류, 성질, 구조와 기능, 생육과 환경, 영양과 대사, 유전, 미생물관리 등의 미생물학의 기초분야에 생물공학과 함께 발전된 각종유용물질의 생산, 식품의 부패와 저장, 환경정화 등을 포함한 응용미생물학분야와 미생물성 식중독, 식중독균, 원인물질, 원인식품, 증상 등이 대상이 되는 식품위생학분야 등이 포함된 광범위한 내용으로 이루어지고 있습니다. 특히 각종미생물은 분자생물학, 유전공학의 응용으로 크게 바뀌고 있는 최근의 미생물 분류체계에 따라 깊이 있게 다루었습니다. 발전된 최신의 응용미생물학과 식품위생학의 내용과 함께 식중독균을 포함한 각종미생물의 실험방법과 여러 배지에 대해서도 상세히 해설하였습니다. 또 현재 용어에 따라서는 많은 동의어가 통용되고 있는 현실에 비추어 이들 동의어도 함께 수록하여 어느 동의어로부터도 그 뜻을 쉽게 찾아볼 수 있게 편집하였습니다.

따라서 이 사전은 식품미생물학과 밀접하게 연관되는 농학, 공학, 이학, 의학, 약학, 바이오시스템 등의 대학 뿐 만아니라 양조 및 발효공업, 식품공업, 의약품공업 이외에 식품위생, 보건, 의료 등의 여러 분야에서 유용한 최신의 자료로 활용될 것으로 기대됩니다.

끝으로 이 책의 출판을 위해서 정성을 다해주신 한국식량안보연구재단의 이철호 명예이사장님을 비롯한 여러분에게 심심한 사의를 표하며 이 책이 식량안보연구에 조금이라도 도움이 되기를 바라는 바입니다.

저 자 하 덕 모