

한국식량안보연구재단(www.foodsecurity.or.kr)

본 재단은 세계적인 식량위기 상황을 분석하고 평가하여 우리나라 식량안보에 미칠 영향을 미리 예측하고, 이에 대비하기 위한 국가적 정책개발과 국민 의식개혁 운동을 선도하기 위해 2010년 4월 설립된 순수 민간연구기관이다. 재단은 안정적인 식량공급을 위해 농업과 식품산업이 식량공급의 주체가 되는 새로운 식량정책의 개발에 힘쓰고 있다. 특히 식품산업의 식량안보적 기능을 강화하고, 식품산업이 사회적 책임을 다하도록 노력하고 있다. 재단은 독지가들의 후원금을 모아 식량안보에 관한 학술활동을 지원하며 출판사업과 관련 자료를 수집하고 공유하는 일을 하고 있다. 재단은 식량자급실천 국민운동 추진본부로서 식량부족의 위험이 없는 사회를 다음세대에게 물려주기 위한 국민실천운동을 전개하고 있다. 도서출판 식안연(食安研)은 재단의 출판사업을 수행하고 있다.

한국의 발효식품 - 역사, 문화 그리고 가공기술

인 쇄 2021년 2월 1일

초 판 발 행 2021년 2월 5일

발 행 인 박현진(한국식량안보연구재단)

발 행 처 도서출판 식안연

주 소 서울시 성북구 안암로 145, 고려대학교 생명과학관(동관) 109A호

전 화 02-929-2751 / 팩 스 02-927-5201

이 메 일 foodsecurity@foodsecurity.or.kr

홈 페이지 www.foodsecurity.or.kr

편집·인쇄 (주)월드프린테크 <http://www.worldpt.net>

ISBN 979-11-86396-63-6

정가 20,000원

* 이 책의 무단 전재 또는 복제를 금합니다.

Contents

서문 - 신비의 세계에 들어가며 5

I. 동북아 발효문화의 기원 13

제1장 서론 16
제2장 구석기 말의 동북아 생활환경 19
제3장 대한해협연안의 원시토기 25
제4장 원시토기문화의 식품사적 중요성 43
제5장 두장(豆醬)문화의 기원 55
제6장 대한해협연안 원시토기문화의 인류사적 의의 64
제7장 맺는 말 67
참고문헌 69

II. 전통발효식품의 현재와 미래발전전략 75

제1장 발효식품의 역사적 배경 77
제2장 발효 의미와 전통식품의 중요성 85
제3장 발효식품의 기능 92
제4장 발효산업의 발전 방향 101
제5장 미생물 산업 분야별 개괄 107
제6장 향후 발전을 위한 검토사항 110
제7장 맺는말 113
참고문헌 115

Contents

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Ⅲ. 장류산업의 과거, 현재 그리고 미래 | 117 |
| 제1장 장류의 역사와 문화적 배경 | 120 |
| 제2장 국내·외 장류시장 | 124 |
| 제3장 장류산업 관련 법·제도 현황 | 141 |
| 제4장 국내 장류산업관련 R&D 현황 | 146 |
| 제5장 장류 제조 기술 | 157 |
| 제6장 장류산업의 향후 발전방향 | 173 |
| 참고문헌 | 181 |
| | |
| Ⅳ. 김치의 역사와 산업발전 | 185 |
| 제1장 김치의 발생과 역사 | 186 |
| 제2장 김치산업의 발전 | 204 |
| 제3장 김치의 발효와 건강기능성 | 218 |
| 제4장 김치생산기술의 발달 | 227 |
| 제5장 김치산업 발전전망 | 240 |
| 참고문헌 | 245 |
| | |
| Ⅴ. 수산발효식품 | 255 |
| 제1장 젓갈의 기원 | 258 |
| 제2장 젓갈의 정의 및 분류 | 261 |
| 제3장 젓갈류의 생산현황 | 265 |

| | |
|------------------------|-----|
| 제4장 젓갈의 제조 | 270 |
| 제5장 젓갈 연구 및 산업현황 | 277 |
| 제6장 문제점 및 발전방향 | 287 |
| 참고문헌 | 291 |

VI. 식초 발효산업의 현황과 발전 방향 299

| | |
|---------------------------|-----|
| 제1장 식초의 이해 및 역사적 변화 | 302 |
| 제2장 국내외 식초시장의 현황 | 315 |
| 제3장 식초의 기능성과 발전 방향 | 322 |
| 참고문헌 | 338 |

VII. 전통주 산업현황과 금후 발전방향 343

| | |
|-------------------------------|-----|
| 제1장 술의 유래 | 346 |
| 제2장 국내·외 주류시장 동향 | 364 |
| 제3장 전통술의 발효제와 미생물상 | 369 |
| 제4장 전통주의 분류 및 담금방법 | 377 |
| 제5장 술의 제조 이론 및 약·탁주 제조법 | 385 |
| 제6장 전통술과 건강 | 391 |
| 제7장 전통술의 품질향상의 발전방향 | 400 |
| 참고문헌 | 403 |