

Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition

Vol. 50 No. 10

October 2021

ORIGINALS

Anti-Aging Effects of Black Ginseng Extract via H ₂ O ₂ -Induced Oxidative Stress Regulation in Human Keratinocytes	1019
So Hee Ahn, Gye Won Lee, Deuk Sang Kwon, Hyun Joong Shin, and Young Ho Cho	
Black Ginseng Extract Attenuates TNF-α-Induced Inflammation via Downregulation of NF-κB Signaling in Human Keratinocytes	1030
Won Yeoung Choi, Gye Won Lee, Deuk Sang Kwon, Hyun Joong Shin, and Young Ho Cho	
Effects of Using Black Rice on Quality and Functional Properties of "Dodamssal" Rice Noodles Containing Resistant Starch	1040
Jiyoung Park, Hye Young Park, Hong-Sig Kim, Hye-Sun Choi, Hana Song, Hyun-Jung Chung, and Seo-Kwan Oh	
Physiological Activities of Enzyme-Treated <i>Citrus sunki</i> Hort. Tanaka Peel	1049
Hye-Won Park and Seung-Cheol Lee	
Comparison of the Antioxidant Properties and Phenolic Compositions of Different Varieties of Beets (<i>Beta vulgaris</i> L.) Cultivated in Korea	1058
Seo-Yeon Park, Sun Hee Lee, and Jin-Sik Nam	
Antioxidant Activities and Quality Characteristic of <i>Jeung-Pyun</i> with the Addition of Loquat Leaf Powder	1065
Ga Young Choi, Myung Hyun Kim, and Young Sil Han	
Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Dumpling Shell Based on the Addition of Sorghum Powder Addition	1074
Jaehye Park, Eunjeong Seong, Huijin Heo, Hyun-Joo Kim, Heon Sang Jeong, and Junsoo Lee	
Quality Characteristics, Antioxidant Activity, and Acrylamide Content of Cookies Made with Powdered Green Tea	1082
Eun-Sun Hwang and Tae Young Park	
A Comparative Research of Flavor Characteristics in Different Methods of Broccoli (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>) Extracts Using Electronic Sensors	1091
Seong Jun Hong, Chang Guk Boo, Seong Min Jo, Sojeong Yoon, Hyangyeon Jeong, Youngseung Lee, Sung-Soo Park, and Eui-Cheol Shin	
Changes of the Qualities and Active Components of New Carrot Cultivar 'Tamnahong' According to Different Harvest Time	1101
Kwan Woo Jeon, Min Gun Kim, Jae Hong Park, and Chang Sook Kim	
Quality Evaluation of Pan Bread Supplemented with Immature Chalssalbori Powder	1108
Chae-Wan Baek, A-Young Lee, and Jeung-Hee Lee	
Isolation and Characterization of <i>Weissella cibaria</i> Bacteriophage from Commercial Baechu-Kimchi	1117
Hye-Young Kang and Deok-Young Jhon	
Analysis of Fruit Consumption and the Korean Healthy Eating Index of Adults Using the 2018 Korea National Health and Nutrition Examination Survey	1124
Sun A Choi, Sung Suk Chung, and Jeong Ok Rho	
Importance and Satisfaction of Consumer Selection Attributes and Demand for the Development of Health Premium <i>Seolgitteok</i>	1137
Hye-ryeong Shin and Soojin Park	

한국식품영양과학회지

제50권 10호

2021년 10월

연구논문

H ₂ O ₂ 로 산화적 스트레스가 유도된 각질 형성 세포에서 흑삼 추출물의 항노화 효과 안소희·이계원·권득상·신현중·조영호	1019
각질 형성 세포에서 TNF-α로 유도된 염증 반응에 대한 흑삼 추출물의 항염증 효과 최원영·이계원·권득상·신현중·조영호	1030
흑미 첨가한 저항전분 함유 도담쌀 압출면 품질 특성, 항산화 활성 및 <i>in vitro</i> 혈당지수 박지영·박혜영·김홍식·최혜선·송하나·정현정·오세관	1040
효소 처리한 진피의 생리활성 박혜원·이승철	1049
품종에 따른 국내산 비트(<i>Beta vulgaris</i> L.)의 항산화 활성 및 폐놀 화합물 조성 비교 박서연·이순희·남진식	1058
비파잎 분말 첨가 증편의 항산화 활성 및 품질 특성 최가영·김명현·한영실	1065
수수가루 첨가에 따른 만두피의 항산화 활성 및 품질 특성 박재희·성은정·허희진·김현주·정현상·이준수	1074
가루녹차 첨가 쿠키의 품질 특성, 항산화 활성 및 아크릴아마이드 함량 변화 황은선·박태영	1082
전자 센서를 이용한 브로콜리의 추출별 향미 특성 비교 홍성준·부창국·조성민·윤소정·정향연·이영승·박성수·신의철	1091
수확시기에 따른 신품종 '탐라홍' 당근의 품질 특성 및 유효성분 변화 전관우·김민건·박재홍·김창숙	1101
미성숙 찰쌀보리 분말 첨가 식빵의 품질 특성 백채완·이아영·이정희	1108
시판 배추김치 중 <i>Weissella cibaria</i> 박테리오파지의 분리 및 특성 강혜영·전덕영	1117
2018년 국민건강영양조사 자료를 이용한 성인의 과일류 섭취 실태 및 식생활평가지수와의 관계 분석 최선아·정성석·노정옥	1124
헬스 프리미엄 설기떡 개발을 위한 소비자 선택속성의 중요도·만족도 분석 및 요구도 조사 신혜령·박수진	1137