

Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition

Vol. 51 No. 7

July 2022

ORIGINALS

Inhibitory Effect of Mulberry Root Bark Extract and Its Derived Compounds on Cholesterol Regulation, Inflammation, and Platelet Aggregation	633
Yeon-Ji Kim, Kyungho Kim, HaeYong Kweon, Hyun-bok Kim, and Ji Hae Lee	
Effect of <i>Eurycoma longifolia</i> Extract on Testosterone Synthesis in TM3 Leydig Cells under Oxidative Stress	640
Jae In Jung, Sangwon Eun, Jae Kyoung Lee, Young Ha Seo, Mun Hyoung Bae, Ryong Kim, and Eun Ji Kim	
Trends in Seafood Consumption and Factors Influencing the Consumption of Seafood Among the Old Adults Based on the Korea National Health and Nutrition Examination Survey 2009~2019	651
Won Jang, Jung-Hee Cho, Donglim Lee, and Yangha Kim	
Antioxidant and Hepatoprotective Effects of Different Varieties of Sesame (<i>Sesamum indicum</i> L.) with Variation in Lignan Content	660
Min Young Kim, Sungup Kim, Jung In Kim, Eunyoung Oh, Sang Woo Kim, Jeongeun Lee, Eunsoo Lee, and Myoung Hee Lee	
Synergistic Protective Effect of <i>Agastache rugosa</i> and <i>Centella asiatica</i> against UVB-Induced Damage in Human Skin Fibroblasts	671
Minha Kim, Seungjun Lee, Huijin Heo, Jong-Wook Chung, Jeehye Sung, Heon Sang Jeong, and Junsoo Lee	
Effect of Quercetin on Paclitaxel-Induced Cell Cycle Arrest and Apoptosis	679
Taehee Kim, Hee Ju Song, and Sang Do Lee	
Evaluation of the Thiamine, Riboflavin, and Niacin Contents in Fermented Soybean Processed Foods in Various Korean Provinces	688
Younghyeon Jang, Jinsoo Jeon, Sang Hoon Lee, Young Min Choi, and Myoung-Gun Choung	
Quality Characteristics and Acrylamide Content Based on Coffee Bean Roasting Conditions	697
Eun-Sun Hwang and Sojin Moon	
Changes in the Antioxidant Activity and Rancidity of Medicoffee Supplemented with <i>Scutellaria baicalensis</i> during Storage	706
Yeop Jung, Seung-Yeon Sim, Ga-Yeon Kim, and Hyo-Nam Song	
Effects of the Addition of Pomegranate Seed Powder as a Nitrite Replacement in Emulsion-Type Chicken Breast Sausage	713
Sun-Gyeom Kim, Sol-Hee Lee, and Hack-Youn Kim	
Quality Characteristics of Collagen Stick Jelly Made Using Korean Plums	720
Samuel Park, Yeji Kwon, Teawan Kim, Seung Hwan Lee, Ik-Jo Chun, Young-Eun Cho, and Jeehye Sung	
Factors Affecting Fermentation of Chili Pepper Seeds and Changes in Their Quality Characteristics	727
Ye-Bin Ji and Hoikyung Kim	

NOTE

High Temperature and Pressure Treated Garlic: Antioxidant and Antiaging Effect on Skin	737
Yeon Jae Jo, Tae Whan Shin, Junsoo Lee, and Heon Sang Jeong	

한국식품영양과학회지

제51권 제7호

2022년 7월

연구논문

뽕나무 상백피 추출물과 유래 물질의 콜레스테롤 조절, 염증, 혈소판응집 억제 효능 김연지·김경호·권해용·김현복·이지혜	633
산화스트레스가 유도된 TM3 세포에서 통캇알리 추출물이 테스토스테론 생성에 미치는 영향 정재인·은상원·이재경·서영하·배문형·김룡·김은지	640
한국 노인의 수산물 섭취 추이 및 이에 영향을 주는 요인에 관한 연구 - 2009~2019 국민건강영양조사를 이용하여 - 장원·조정희·이동림·김양하	651
리그난 함량 변이에 따른 품종별 참깨추출물의 항산화 및 간세포보호 효과 김민영·김성업·김정인·오은영·김상우·이정은·이은수·이명희	660
UVB로 손상된 피부 섬유아세포에서 병풀과 배초향의 보호작용에 대한 상승효과 김민하·이승준·허희진·정종욱·성지혜·정현상·이준수	671
MDA-MB-453 유방암 세포에서 Paclitaxel로 유도된 세포주기 억제 및 세포사멸에 대한 Quercetin의 효과 김태희·송희주·이상도	679
국내 지역별 콩 발효 가공식품에 함유된 티아민, 리보플라빈 및 니아신 함량평가 장영현·전진수·이상훈·최용민·정명근	688
커피콩 로스팅 조건에 따른 품질특성 및 아크릴아마이드 함량 황은선·문소진	697
황금을 첨가한 메디커피의 항산화 활성 및 저장기간에 따른 산패도 변화 정엽·심승연·김가연·송효남	706
석류 씨 분말 첨가에 따른 유화형 닭고기 소시지의 아질산염 대체제로서의 효과 김선겸·이솔희·김학연	713
국내산 자두를 활용한 자두 콜라겐 스틱 젤리 제조 및 품질특성 박사무엘·권예지·김태완·이승환·전익조·조영은·성지혜	720
고추씨의 발효에 영향을 미치는 요인 및 발효에 따른 고추씨의 성분 변화 지예빈·김회경	727

연구노트

고온고압 처리 마늘의 항산화 및 피부 항노화 활성 조연재·신태환·이준수·정현상	737
--	-----