

## 【 학술지 논문투고 규정 】

제정 : 1993. 12. 11.

개정 : 1998. 4. 24, 2004. 4. 17, 2004. 12. 16,  
2006. 11. 3, 2007. 11. 2, 2009. 11. 13,  
2010. 10. 1, 2011. 2. 16, 2013. 10. 23,  
2017. 4. 30, 2019. 8. 22, 2021. 8. 26,  
2021. 12. 17, 2022. 8. 17, 2023. 8. 17

### (원고의 제출)

1. 본 학술지는 식품의 저장, 가공, 품질평가 및 기능성 소재 개발 등에 관련한 분야의 학문 및 기술에 관한 연구논문(research article), 연구노트(research note), 총설(review) 등을 게재한다.
2. 논문의 교신저자는 본회 회원을 원칙으로 하며, 외국인과 초청논문은 예외로 한다.
3. 투고원고(연구논문, 연구노트, 총설)는 다른 학술지 및 연구논문집 등에 발표, 게재되지 않은 것이어야 하며, 중복 및 표절된 내용이 포함되지 않아야 한다.
4. 투고는 학회 홈페이지의 논문투고 관리시스템을 이용하여 온라인으로 접수하며(www.ekosfop.or.kr), 접수일은 편집위원장 또는 전담 편집자가 투고원고의 abstract, table 제목 및 figure 설명문의 영문을 검토하고 접수번호를 부여한 날로 한다.
5. 원고는 워드프로세서(아래아한글 또는 MS word/영문논문)로 용지크기 A4/letter, 글자 크기 10-12 포인트, 줄 간격 200%로 작성하고, 각 페이지 및 줄마다 일련번호를 원편에 표기한다.
6. 논문 투고와 함께 체크리스트를 학회 홈페이지 논문투고 시스템에서 작성하여야 한다.
7. 연구노트는 가능한 원저논문의 형식에 준하여 작성하되 인쇄 후 그림(Figure)과 표(Table)를 합하여 5면 이내여야 한다.
8. 총설(review)은 초청된 것과 자유 투고된 것으로 구분하고, 자유 투고된 총설은 연구논문에 준하는 심사과정을 거쳐 채택된 경우에 게재한다.

### (심사절차와 게재 승인)

9. 투고원고의 게재여부 및 형식은 심사규정 및 편집규정에 따르며, 규정에 포함되지 않은 사항은 편집위원회의 결정에 따른다. 또 편집위원회는 원고 중의 자구에 대하여 수정을 가할 수 있다.
10. 수락된 논문의 인쇄 시 교정은 초교에 한하여 저자가 행함을 원칙으로 하고, 초교 중 원고는 원칙적으로 변경하거나 추가할 수 없다. 단, 편집 체제상 필요하다고 인정되는 사항은 편집자가 이를 교정할 수 있다.
11. 채택일은 논문심사가 완료된 후 게재가 확정된 날로 하며, 확정 이후에 투고 저자에 변동이 있는 경우는 저자 전체의 동의서가 첨부되어야 한다.
12. 논문게재료는 초교작업 후(표, 그림, 사진을 포함) 1면당 50,000원의 비용으로 저자가 납부하여야 한다(영문논문, 영문리뷰는 별도). 단, 속심과 칼라인쇄가 필요한 경우는 저자가 별도 부담한다.
13. 논문별쇄본은 pdf 파일로 제공하며, 별쇄본이 필요한 경우 저자가 별도의 신청서를 홈페이지에서 다운 받아 제출하고 실비를 부담한다.

14. 저작권이양동의서(Copyright Transfer Agreement)는 원고를 투고할 때 모든 저자가 본 학회가 정한 저작권 이양 정책에 동의하며, 연구와 관련된 모든 이해관계를 공개해야 한다.

### (논문의 체제 및 작성 요령)

15. 투고 원고는 다음의 순서에 따라 작성함을 원칙으로 하나 논문의 목적과 필요에 의해 일부 변경할 수 있다.

표지(Title Page)는 논문 유형(Article Type), 영문제목, 국문제목, 영문소제목, 저자, 소속, 연구비재원(Funding), 감사의 글(Acknowledgements), 이해 상충(Conflict Interests), 저자기여도(Author Contributions), 연구윤리(Ethics Approval), ORCID, 교신저자 정보 등을 별지(Title Page Template)에 작성하여 제출하며, 시스템에서 중복 항목은 입력하지 않아도 된다.

단, Funding과 Acknowledgements가 없을 시에는 “None”으로 표기한다.

16. 원고 본문은 원고 템플릿(Manuscript Template)을 활용하며, 저자의 이름, 소속, 감사의 글 등의 저자 관련 정보가 없도록 작성한다. 순서는 영문제목, 국문제목, Abstract 및 Keywords, 서론, 재료 및 방법, 결과 및 고찰, 요약, 보충자료, References, Tables, Figure legends 순으로 이어서 쪽 구분 없이 연결하여 작성한다. 원고의 그림(Fig.)은 각 페이지에 별도 작성하여 파일로 제출할 수 있고, 원고 본문의 각 페이지 및 줄마다 일련번호를 표기한다.

17. 영문제목은 첫 글자만 대문자로 하고 나머지는 소문자로 작성하며, 학명(scientific name), 전통식품명(*doenjang*, *nuruk*), 품종(*Tongil*, *Daebong*) 등은 이탤릭체(기울임체)로 표기한다.

18. 영문 저자명 및 소속을 작성할 때 매 단어의 첫머리 문자를 대문자로 표기하며, 영문 소속기관명은 부서명을 포함한 full name을 기울임체로 표기하고 주소는 도시(군)명 우편번호, 국명을 표기한다. 저자들의 소속이 다른 경우 저자 이름 끝에 1, 2(윗첨자) 등 아라비아 숫자를 순서에 따라 붙이고, 해당 저자의 소속기관 앞에 역시 같은 윗첨자를 붙인다. 그리고 공동 주저자(공동 제1저자, 공동 교신저자)를 추가해서 지정할 수 있다. 제1저자의 경우 이름 오른쪽에 ‘#’를 윗첨자로 표시한다. 공동1저자의 경우에도 이름 오른쪽에 ‘#’를 윗첨자로 표시한다. 교신저자의 경우 이름 오른쪽에 ‘\*’를 윗첨자로 표시한다. 공동교신저자의 경우에도 이름 오른쪽에 ‘\*’를 윗첨자로 표시한다. 제1저자 및 교신저자가 2명 이상인 경우 하단에 ‘#’ 혹은 ‘\*’표시와 함께 영문으로 “These authors contributed equally to this work”로 표시한다. 저자명을 국문으로 표기할 때는 저자명 중간에 “.”를 삽입하고 (예: 홍길동·안중근·김홍도), 영문으로 표기할 때는 “,”을 넣어 표기한다(예: Kil-Dong Hong, Jungkun, Hong Do Kim). 표지 중단에는 소제목을 표기한다. 소제목(Running title)은 영문으로 작성하고, 띄어쓰기 포함해서 50자 이내로 논문의 내용을 잘 나타낼 수 있도록 하며, 필요한 경우 편집위원회에서 조정할 수 있다. 하단에는 교신저자의 영문이름과 연락처(E-mail, Phone, Fax)를 표기한다. 공동교신저자의 경우도 영문이름과 연락처(E-mail, Phone, Fax)를 표기한다.

19. 영문초록(abstract)과 국문요약은 자체만으로 논문의 개요를 파악할 수 있도록 작성하며 목적, 방법, 결과, 결론이 포함되어야 하며 abstract는 200단어 전후(±20)로 한 문단으로 작성한다.

20. Abstract의 하단에 논문의 내용을 대변할 수 있는 5개 이내의 keywords를 영문 소문자로 표기한다.

21. 서론에는 연구동기와 목적을 분명하게 설명하고 저자가 어떤 문제를, 어떤 가설을 가지고 연구를 했는지 등의 내용을 포함하여야 한다.
22. 재료 및 방법에는 본 연구에서 수행된 연구 결과를 독자가 확인 실험할 수 있을 정도로 상세히 설명하여야 한다.
- 1) 재료는 구체적 규격, 수량, 출처를 분명히 표시하고, 상품을 구입한 경우에는 괄호 안에 영문으로 “물질명[제조사, 제조지역(한국의 경우 도시, 미국의 경우 도시, 주명), 국가명]”과 같이 명시한다.
  - 2) 실험용 기기, 장치, 소프트웨어 등은 괄호 안에 영문으로 “기기명(모델(버전)명, 제조사, 제조지역(한국의 경우 도시, 미국의 경우 도시, 주명, 국가명)”과 같이 명시한다. 동일 제품의 경우에는 최초에만 위의 형식대로 표시하고 다음부터는 모델과 제조사명만 기술한다.
  - 3) 물질과 기기명 등은 약어나 고유명사가 아니면 첫 글자를 소문자로 표기한다.  
(예: glucose (Sigma Chemical Co., St. Louis, MO, USA), 진공포장기(IS-100, Zeropack, Seoul, Korea), HPLC(Waters 600, Waters Co., Ltd., Miliford, MA, USA)
  - 4) 잘 알려진 실험 방법이나 분석방법은 기존의 문헌을 인용하면서 간단히 기술, 방법의 변형 시 구체적으로 기술한다.
  - 5) 저자는 인체실험(관능평가)과 동물실험에 관한 연구기관이나 국가 지침을 준수해야 하고, 생명윤리위원회(Institutional Review Board, IRB) 또는 동물실험윤리위원회(Institutional Animal Care and Use Committee, IACUC)의 승인을 받은 후 승인번호, 승인날짜 등을 기술한다.
23. 모든 표(table) 제목과 그림(figure)은 ‘Excel’이나 ‘Power point’로 1단 폭(8 cm) 또는 2단 폭(16 cm)의 크기로 작성하고 설명문은 영문으로 하되(“Table 1. --”, “Fig. 1. --”로 표기), 본문을 참조하지 않고 단독으로도 그 내용을 알 수 있게 기재한다. 표제목 끝에는 마침표를 찍지 않고 그림 설명문 끝에는 마침표를 찍으며, 두 경우 모두 첫 글자만 대문자로 쓴다.
- 1) 통계처리의 유의수준은 기울임체가 아닌 소문자 p자로 표현한다( $p < 0.05$ ).
  - 2) 표나 그림 내 data 표시는  $\text{mean} \pm \text{SD}$ (또는 SE)로 표현하고 표나 그림 아래에 설명을 추가한다.
  - 3) 통계분석결과의 유의수준 표시는 \*, \*\*, \*\*\* 등으로, 다중범위검정에서는 <sup>a,b,c,d</sup> 등으로 나타내며, 통계분석이 아닐 때는 저자가 임의로 표시할 수 있다.
  - 4) 각주를 달 때는 table 내용 중 설명하려는 기호, 단어 또는 문장 끝에 <sup>1), 2), 3)</sup> 등의 표시를 붙이고 table 하단에 역시 같은 표시를 붙인 후 보통체로 설명한다. 각주의 설명은 마침표로 끝낸다.
  - 5) 그림의 부호에 대한 설명은 그림 아래 설명문에 추가하고, 축 눈금(tic)은 안쪽으로 표시한다.
24. 원고에서 학명, 고유명사(전통식품) 및 한글의 영어식 표현은 ‘기울임체(kimchi)’로 표시한다. 생물명은 abstract와 재료 및 방법에 학명을 언급하되 최초는 full name으로 이후는 속명을 약자로 표기한다. 품종명은 학명 다음에 cv. 품종명으로 표기하되 첫 글자 대문자, 이탤릭체로 표기하고 한글 발음 표기는 하지 않는 것을 원칙으로 한다.
25. 한글 표현에서 괄호를 사용할 경우 내용과 괄호 사이는 붙여쓰기, 영문표현(abstract, table 제목,

Fig. 설명문 및 references) 및 영문원고에서의 괄호는 모든 경우 띄어쓰기를 원칙으로 한다.

26. 숫자, 단위, 범위, 수식 및 약어 등의 표기는 아래 사항과 첨부 수식과 단위 표기표에 따른다.

1) 숫자는 아라비아 숫자로, 단위는 CGS 혹은 SI 단위로 표기함을 원칙으로 하되 혼용하여 사용하지 않는다(예: mL, L,  $\mu$ L,  $\mu$ g 등). 단위는 숫자와 한 칸 띄운다. 단, 10 $^{\circ}$ C, 10%, 10시간 등은 붙여 쓴다.

2) 숫자 등의 범위를 표기할 경우 하이픈(-)을 사용한다(예: 10-20 $^{\circ}$ C, 5-10일 등).

3) 약어는 최초 언급 시 full name을 쓰고 괄호 안에 표기한 후 사용한다(예: modified atmosphere (MA)).

## (References)

27. References는 국문과 영문 원고 모두 영문으로 작성해야 하며, 원문에 영문제목이 병기되어 있지 않은 경우 의미에 맞게 번역한다.

28. 문헌인용은 본문 중 적절한 위치에 해당문헌 제1저자의 영문 성(last name)과 발행 연도를 표기한다.

예: 1인 저자: Kim(2019)에 따르면.../...라고 보고하였다(Kim, 2019).

2인 저자: Kim과 Lee(2019)에 따르면.../...라고 보고하였다(Kim과 Lee, 2019).

3인 이상 저자: Kim 등(2019)에 따르면.../...라고 보고하였다(Kim 등, 2019).

동일저자의 복수문헌: Kim 등(2019a).../...Smith 등(2019b).

2개 이상의 참고문헌: ...라고 보고하였다(Kim, 2019; Lee, 2019).

(영문 논문인 경우)

2인 저자: Kim and Lee (2019) reported.../...(Kim and Lee, 2019).

3인 이상 저자: Kim et al. (2019) reported.../...(Kim et al., 2019).

29. 참고문헌(References)은 영문저자명 알파벳 순서 및 발행연도 순서로 문헌을 배열한다.

30. 정기간행물은 저자명, 제목, 발행지명, 권수, 면수(첫 페이지 - 끝 페이지), 발행 연도의 차례로 기술하고 정기간행물(잡지)의 약호는 영문인 경우는 ISI Journal Title Abbreviation Index ([http://www.efm.leeds.ac.uk/~mark/ISIabbr/J\\_abrvjt.html](http://www.efm.leeds.ac.uk/~mark/ISIabbr/J_abrvjt.html))에 따르고, 동양어 논문인 경우는 저자명, 제목, 잡지명을 국가가 지정한 표기법에 따라 영문으로 표기한다.

31. 단행본은 저자명, (소제목), 서명, 판수, 편집자명, 출판사명, 발행지(도시, 국가), 직접적인 관련 면(첫 페이지-끝 페이지), 발행연도의 순서로 기술한다.

32. 인쇄 중인 문헌은 권수, 쪽수, 대신에 "in press"로 표시하거나 디지털 콘텐츠 고유 식별번호 DOI(<http://www.doi.org>)로 표시한다. 권(호)수를 알 경우는 이를 제시하고, 투고 중인 논문, 미발표 자료 및 개인통신의 경우는 문헌으로 인용하지 못한다.

33. 보고서, 특허, 저자 미상의 경우, 구두 및 포스터 발표된 내용, 재인용의 경우는 가급적으로 참고문헌으로 인용하지 않는 것이 좋으며, 부득이 인용할 경우에는 반드시 영문으로 인용한다.

34. References 작성 예.

• 정기간행물의 경우

1. Ranathunga NS, Wijayasekara KN, Abeyrathne EDNS. Application of biopreservation to enhance food safety: A review. *Korean J Food Preserv*, 30(2), 179-189 (2023)

• 책의 경우

2. Ryall AL, Liton WJ. *Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables*. Avi Publishing Co, Westport, Connecticut, USA, p 10-15 (1984)
3. SAS. *SAS User's Guide: Statistics*, 3rd ed, SAS Institute Statistical Analysis System, Cary, NC, USA (1998)

• 책 중 일부의 경우

4. Obeime D. Modified atmosphere packaging of fruit and vegetables. In: *Chilled Foods*, Golmley TR (Editor), Elsevier Applied Science, London, England, p 50-100 (1990)
5. AOAC. *Official Methods of Analysis*. 15th ed, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC, USA, p 210-219 (1996)

• 학위논문의 경우

6. Kim HG. Effects of processing and storage methods on the quality characteristics of Korean pear juices. Ph.D. Thesis (or MS Thesis), Daehan University, Korea, p 40-43 (2011)

• 보고서의 경우

7. Hong KD. Development of Preservation Method for Apple's Improvement. Final Report of KOSEF, KOSEF 98-02-12345-02 (1998)

• 특허의 경우

8. Kim KD. New technology of apple storage. USA Patent No. 111000 (1998)

• 저자 미상의 경우

9. Anon. High humidity storage of vegetables and fruits. *Korean J Food Sci Technol*, 13, 13-21 (1998)

• 구두 및 포스터 발표된 내용

10. Kim YN. Changes of polygalacturonase during softening of sweet potatoes. Paper presented at 18th Annual Meeting of Korean Society of Food Preservation, August 20, Daegu, Korea (2002)

• 재인용의 경우

11. Presey R, Avants JK. Pepper polygalacturonase. Phytochem, 15, 1349-1351 (1976)  
 [Hortisci, 13, 13-21 (1996)]

• 웹페이지

12. Web page: Author(s). Title. Available from: URL. Accessed date.

Ministry of Food and Drug Safety. Detection and quantitation of acrylamide in foods. Available from: <https://www.mfds.go.kr>. Accessed Dec. 10, 2021.

(기타)

35. 본 규정에 명시하지 않은 사항은 편집위원회의 결정에 따른다.

**【 수식과 단위 표기 】**

옳은 표기	틀린 표기	옳은 표기	틀린 표기
<b>【 단위 】</b>			
2 cm (centimeter)	2 cms, 2cm, 2 cm.	K (absolute degree; Kelvin)	°K
2 m (meter)	2 M	pH 7.0	PH 7.0, pH7.0
1 μm (micrometer)	1 μ, 1μl, 1μm	15 cP (centipoise)	15 CP, 15 cps., 15 cp
27 g (gram)	27g, 27 gr, 27 grs.	20 MPa (mega pascal)	20 mPa, 20 mpa, 20 Mpa
30 kg (kilogram)	30kg, 30 Kg, 30kgs.	18,000 ×g (gravity)	18,000 ×g, 18,000×g, 18000g
30 mL (milliliter)	30 ml, 30 ml, 30mL	2 log CFU	2 log cfu, 2 Log CFU
50 L (liter)	50 l, 50 l, 50l, 50L	15 °Brix	15°Brix
2.5 h (hour)	2.5 hr, 2.5 hr., 2.5 hrs, 2.5 hrs	15 kg <sub>f</sub>	15 Kg <sub>f</sub> , 15 kgf
3.5 min (minute)	3.5min, 3.5 mins.	<b>【 범위 】</b>	
20 sec (second)	20 s, 20 sec.	0.3-0.9 g	0.3~0.9 g, 0.3 - 0.9 g
60 mm/min	60 mm/min., 60mm/min	<b>【 수식 】</b>	
25 m/sec	25 m/s, 25 ms <sup>-1</sup>	(a+b)/(c+d)	a+b/c+d, (a+b)/(c+d)
25% (percent)	25 %	<b>【 약어 】</b>	
20%(w/v)	20% (w/v), 20%(W/V)	OD (optical density)	O.D, O. D.
0.54 mg%	0.54mg%, 0.54 mg %	DE (dextrose equivalent)	D.E, D. E.
25 ppm	25ppm, 25 PPM	ND (not detected)	N.D, N. D.
1×10 <sup>-3</sup> M (molarity)	1x10 <sup>-3</sup> M, 1 x 10 <sup>-3</sup> M	SD (standard deviation)	S.D, S. D.
0.01 N HCl	0.01N HCl, 0.01N-HCl	NS (not significant)	NS (non-significance)
30 °C	30 °C	USA	U.S.A., U.S.A, US

## 【 학술지 논문심사 규정 】

제정 : 1993. 12. 11.

개정 : 1998. 09. 25, 2004. 12. 16, 2006. 11. 03,  
2009. 11. 13, 2017. 04. 30, 2021. 12. 17,  
2022. 08. 17, 2024. 01. 22.

1. 본 규정은 Food Science and Preservation (Food Sci Preserv, FSP)에 투고된 논문의 심사 및 채택에 관한 사항을 규정한다.
2. 편집위원장은 투고논문의 분야에 따라 편집자(에디터, 편집운영위원)를 위촉하며, 투고논문의 심사위원은 편집자의 추천에 따라 위촉한다.
3. 투고논문은 편집위원장이 원고의 내용, 형식과 체제를 사전 검토한 후 적합하지 않다고 판단될 때는 “부결처리”할 수 있다.
4. 투고논문은 2인의 심사위원 심사를 거쳐 채택여부를 결정하며, 심사결과는 “채택가” “수정 후 채택”, “수정 후 재심사”, “채택불가”로 구분한다. 이때 심사위원은 논문심사 판정에 대한 이유와 의견을 구체적으로 제시하여야 한다.
5. 심사결과 “수정 후 채택”으로 판정된 논문은 심사위원이 지적한 사항을 ‘저자 수정 후’ 담당 편집자의 확인으로 채택 여부를 결정한다.
6. 심사결과 “수정 후 재심사”로 평가된 논문은 심사위원이 지적한 사항을 ‘저자 수정 후’ 심사위원의 재심사와 담당 편집자의 확인으로 채택 여부를 결정한다.
7. 심사위원은 투고논문이 아래 항에 해당되는 경우 “채택불가”로 판정하고 그 이유를 구체적으로 명시해야 한다. 심사결과 심사위원 2인이 “채택불가”로 판정할 경우는 “부결”로 처리하고, 심사위원 1인이 “채택불가”로 판정할 경우에는 제 3의 심사위원에게 심사를 의뢰한다.
  - ① 저널의 범위를 크게 벗어난 주제
  - ② 중복게재, 표절 등 연구윤리에 위배되는 경우
  - ③ 독창성이 결여되거나 연구결과가 명확하지 않은 경우
  - ④ 원고의 형식이 투고규정에 크게 어긋나는 경우
8. 심사위원은 심사논문이 아래 항에 해당한다고 판단할 경우에는 “수정 후 채택” 또는 “수정 후 재심사”로 판정하고, 그 해당 부분을 구체적으로 지적하여 저자에게 이의 수정 또는 보완을 요구한다.
  - ① 저자가 수행한 내용과 타인의 것이 불분명한 경우
  - ② 원고의 내용이 불합리하거나 연구결과가 분명하지 않은 경우
  - ③ 그림 및 표에 표시 또는 설명이 불충분하거나 분명하지 않은 경우
  - ④ 영문의 표현이 부적절하거나, 투고규정에 맞지 않는 부분이 있는 경우
9. 교신저자는 수정 또는 보완 요구를 받은 후 합당한 사유 없이 1개월까지 수정 또는 보완하지 않는 경우에는 “부결”로 처리할 수 있다.

10. 투고논문의 저자 및 심사위원의 명단은 공개하지 않으며, 심사 및 수정내용은 저자 이외에는 공개하지 않는다.
11. 심사위원은 의뢰받은 논문을 2주일 이내에 심사하고 그 의견을 투고시스템에 제출하여야 한다. 만약 심사위원이 심사기한 1주일이 지나도 심사 의견을 제출하지 않을 경우 이를 해촉할 수 있다.
12. 편집자는 모든 심사위원의 심사 의견이 접수된 후 최종 판정을 추천하며, 심사 내용을 해당 논문의 교신저자에게 1주일 이내 발송한다.
13. 투고된 논문의 저자가 심사자들의 심사의견 및 논문의 최종 심사 판정에 이의를 제기할 경우는 편집위원회에서 이를 심의한다.
14. 본 학회는 심사위원에게 소정의 심사료를 지불할 수 있으며, “저자 수정 후 재심사”의 경우에는 예외로 한다.
15. 긴급한 연구 결과를 투고할 경우에는 속심제를 통하여 우선적으로 심사할 수 있다.
16. 본 규정에 명시되지 않은 사항은 편집위원회에서 심의하여 결정한다.

## 【 학회지 논문편집 규정 】

제정 : 1993. 12. 11.

개정 : 1998. 09. 25, 2004. 12. 16, 2007. 11. 02,  
2016. 04. 08, 2017. 04. 30, 2017. 12. 31,  
2021. 08. 26, 2022. 08. 17,

1. 본 규정은 정관 제18조에 따라 본 학회에서 발간되는 모든 간행물의 편집업무에 대한 구체적 사항을 정함을 목적으로 한다.
2. 편집에 관한 업무를 심의하기 위한 편집위원회를 둔다.
  - 가. 편집위원회는 편집위원장, 편집부위원장, 편집운영위원을 포함한 40인 내외의 편집위원으로 구성한다.
  - 나. 편집위원장은 회장이 임명하며, 편집부위원장과 편집운영위원은 편집위원장이 선임하여 회장의 재가를 얻는다.
3. 편집위원회는 다음 사항을 심의 결정한다.
  - 가. 투고된 원고(연구논문, 연구노트, 총설)의 분류 및 게재 여부
  - 나. 학술지 및 산업지 투고 규정
  - 다. 심사 규정에 따른 심사 및 채택
  - 라. 기타 본 학회의 간행물 편집에 관한 사항
4. 본 학회지는 다음과 같은 내용을 수록·편집한다.
  - 가. 식품의 저장, 유통, 가공, 품질 등 제 분야의 연구논문, 연구노트, 총설(학술지)과 신기술 특집 논문, 총설, 본 학회가 주관하는 행사내용, 회원동정, 재무관계, 제 규정, 연구기관 및 산업체 소개 등(산업지)의 공지할 내용을 게재한다.
  - 나. 임원, 위원, 편집위원 등 명단
  - 다. 연락처 주소
  - 라. Running title은 필요시 편집위원회에서 조정할 수 있다.
  - 마. 원고 접수 일자와 채택 일자는 교신저자 연락처 위에 표시한다.
5. 본문은 접수순으로 게재하는 것을 원칙으로 하며, 저장 및 유통, 가공 및 품질분석, 기능성 성분 및 미생물, 발효 등으로 구분하여 게재한다.
6. 학술지는 년 6회, 산업지는 년 2회 발간한다.
7. 본 규정에 명시되지 아니한 사항은 편집자(편집운영위원)가 관례에 따라 처리하고 편집위원회에 보고한다.

## 【 발행 및 배포 규정 】

제정 : 1993. 12. 11.

개정 : 1998. 09. 25, 2004. 12. 16, 2016. 01. 22,  
2017. 04. 30, 2018. 02. 19, 2021. 08. 26,  
2022. 08. 17, 2024. 01. 22.

1. 본 규정은 회칙 제4조에 의거하여 본 학회에서 발간되는 학술지(ISSN/Print 3022-5477, ISSN/Online 3022-5485)와 산업지(ISSN 1598-7418)의 발행 및 배포에 대한 구체적 사항을 정함을 목적으로 한다.
2. 학회지는 년 6회(2월 28일, 4월 30일, 6월 30일, 8월 30일, 10월 30일, 12월 30일) 발간하며, 산업지는 년 2회(전반기, 후반기) 발간한다.
3. 학술지는 전자출판을 원칙으로 하되 필요에 따라 소량의 인쇄본을 출판하며, 산업지의 발행 부수는 총 회원수에 50부 내외를 추가한 것으로 한다.
4. 학술지는 학회 홈페이지에 게재하여 무료로 열람할 수 있게 하고, 산업지의 배포는 정회원과 학생회원에게는 1부, 도서관 회원과 단체 회원에게는 2부 배포하는 것을 원칙으로 한다.
5. 산업지에 광고 의뢰 업체 및 기관에 대하여는 광고 게재 간행물 3부를 무료 증정하는 것을 원칙으로 한다.
6. 논문투고자에게는 별쇄본 파일(pdf)을 이메일로 송부한다.
7. 기타 사항은 편집위원회에 발의하여 임원회에서 결정한다.

## 【 연구윤리규정 】

제정 : 2007. 11. 02.

개정 : 2017. 04. 30, 2019. 12. 20, 2021. 03. 23,  
2021. 12. 17,

### 제1조(사회적 책임)

- ① 본회의 회원은 식품분야의 연구 및 기술 개발하는 과학기술인으로서 책임 있는 연구와 지적활동을 하여야 한다.
- ② 그 결과로 생산된 지식과 기술은 식품산업의 발전에 기여하도록 할 책임을 인식하여야 한다.
- ③ 연구결과물을 발표할 경우 연구자의 소속, 직위(저자 정보)를 정확하게 밝혀 연구의 신뢰성을 제고하여야 한다. 단 소속이 없는 미성년자의 경우에는 최종 소속, 직위, 재학년도 등을 표시한다.

### 제2조(기본 연구윤리)

- ① 본회의 회원은 연구 활동에서 정직성, 진실성과 정확성이 연구결과의 신뢰성 확보를 위한 필수사항을 인식하여야 한다.
- ② 연구의 제안, 계획, 수행과 결과보고 등 모든 연구 활동을 수행함에 있어 기본 원칙을 준수하여야 한다.

### 제3조(연구부정행위의 금지)

연구부정행위(이하 ‘부정행위’라 한다)는 연구개발과제의 제안, 수행, 결과 보고 및 발표 등에서 있어서 위조, 변조, 표절, 부당한 논문저자 표시, 부적절한 중복게재 등을 말하며, 본회의 회원은 다음의 각 항의 행위를 금지하며, 부정행위에 의한 결과물(논문)을 본 학회지(한국식품저장유통학회지, 식품저장과 가공산업)에 투고 및 게재할 수 없다.

- ① “위조”는 존재하지 않는 데이터 또는 연구결과 등을 허위로 만드는 행위
- ② “변조”는 연구재료, 장비, 과정 등을 인위적으로 조작하거나 데이터를 임의로 변형하는 행위
- ③ “표절”은 타인의 아이디어, 연구내용, 결과 등을 정당한 승인 또는 인용 없이 도용하는 행위
- ④ “부당한 논문저자 표시”는 연구내용 또는 결과에 대하여 과학적, 기술적 공헌 또는 기여를 한 자를 정당한 이유 없이 논문저자 자격을 부여하지 않거나, 과학적, 기술적 공헌 또는 기여를 하지 않은 자에게 감사, 예우 등으로 이유로 논문저자 자격을 부여하는 행위
- ⑤ “부당한 중복게재”는 연구자가 자신의 이전 연구결과와 동일 또는 실질적으로 유사한 저작물을 출처 표시 없이 게재한 경우 동의 행위
- ⑥ “연구부정행위에 대한 조사 방해 행위”를 포함한 기타 부당 행위는 본인 또는 타인의 부정행위의 의혹에 대한 조사를 고의로 방해하거나 제보자에게 위해를 가하는 행위

### 제4조(연구윤리위원회 구성)

- ① 본 위원회는 위원장을 포함한 위원 5명 이상으로 구성한다.
- ② 본 위원회의 위원장은 학회 회장이 임명한다.

③ 본 위원회의 위원은 회원 중에서 심의 안건 관련 분야의 전문가로서 위원장의 제청으로 회장이 한시적으로 위촉한다. 다만, 심의 대상 논문의 저자와 연구책임자는 위원이 될 수 없다.

**제5조(연구윤리위원회 운영)**

- ① 연구윤리규정의 제정 및 개정안 발의
- ② 연구윤리규범, 부정행위의 범위, 부정행위에 대한 대응 방법 및 검증 절차 등에 관한 자체규정 마련
- ③ 연구부정행위에 대한 조사 및 심의
- ④ 연구부정행위에 대한 징계 사항을 이사회에 권고
- ⑤ 본 위원회는 재적위원 2/3이상의 출석으로 성립하고 출석위원 과반수이상의 찬성으로 의결하며, 가부동수인 경우에는 위원장이 의결에 참여한다.

**제6조(품위유지)**

본 학회의 회원은 식품산업분야의 전문 과학자로서 새로운 지식창출과 기술개발에 증진에 기여하며, 이 분야의 전문인으로서 긍지와 품위를 유지하여야 한다.

**제7조(법령 준수)**

본 학회의 회원은 연구 및 지적활동의 전 연구과정에서 관련법령이 정한 규정과 윤리강령 및 국제적으로 통용되는 원칙을 준수하여야 한다.

**제8조(인권 및 동물 권리)**

인간을 대상으로 하는 연구를 보고할 때 저자는 실험이 인체실험위원회(기관 및 국가)의 윤리적 기준과 1975년 헬싱키 선언의 규칙(2013년 개정)에 따라 수행되었음을 분명히 밝혀야 한다. 이 공표에 따르면 실험이 국내 및 국제적 지침을 충족하는지 확인하기 위해 연구를 수행하기 전에 현지 기관검토위원회(IRB) 또는 기타 적절한 윤리위원회의 윤리적 승인을 받아야 한다. 이때 최소한 승인번호, 승인날짜, 윤리위원회 또는 기관심의위원회의 명칭을 포함한 설명이 논문 원고의 ‘연구재료 및 방법’란 등에 명시되어야 한다. 동물실험을 보고할 때 저자는 ‘실험용 동물의 관리 및 사용에 대한 모든 제도적 및 국가적 지침을 따랐음’을 명시해야 한다. 그러나 사람이나 동물을 대상으로 한 실험을 포함하지 않는 논문의 경우는 ‘이 논문의 실험에는 사람이나 동물을 포함하지 않았으므로 IRB/IACUC 승인이 필요하지 않음’을 본문 마지막에 표시하여야 한다.

**제9조(연구자료 보존)**

- ① 연구자는 연구 과정에서 사용하거나 생산된 결과, 시료 등의 자료를 성실히 기록하고 정한 기간 동안 보존하여 한다.
- ② 본 학회는 연구자가 연구를 수행하여 투고 및 게재 논문과 자료를 영구히 보존하여 일반인에게 열람하게 하고 필요시에는 자료 제공을 수행한다.

**부 칙**

본 강령을 2007년 정기총회에 심의, 의결을 거쳐 시행한다.  
(시행: 2007년 11월 2일)