

総説

1. マグロの凍結と肉生

水産庁東海区水産研究所 尾藤 方通

2. 凍り豆腐と寒天の凍結・乾燥：その二、三の問題点について

長野県食品工業試験場 松橋 鉄治郎

研究報告

1. 酵母変異株と凍結及び乾燥に対する抵抗性について

東日本学園大学 根井 外喜男、大城 理江

2. 凍結乾燥海水ラセン形細菌の復元におよぼす二・三復水液の成分濃度の影響

鈴峯女子短期大学 寺崎 弥助

3. 凍結防止剤と国定剤の作用機序 —特に細胞の膜透過性と機能に及ぼす影響

東日本学園大学 根井 外喜男

北海道赤十字血液センター 和田 江里子

4. 生物凍結の低温 DSC、糖、塩類水溶液の食品凍結保護機構に関する研究

日本冷蔵（株）研究所 白石 真人

東京電機大学理工学部 権田 金治

東京大学応用微生物研究所 古賀 正三

5. 揮発成分の凍結および乾燥工程中における保香と水分について

キッコーマン醤油（株）中央研究所 浜野 光年、岡安 誠、杉本 洋

6. 土壌中のβ-ガラクトシダーゼに及ぼす乾燥及び凍結乾燥の影響

農林省農業技術研究所 早野恒一、吉倉 惇一郎、都留 信也

7. 溶連菌製剤（ピシバニール）を使用する凍結免疫強化療法

北信総合病院 大熊 哲汪、頓所 正敏、小田切 健自、畠中 茂男

8. 凍結速度の変化により生ずる細胞の生存率変化と生体膜超微形態変化の関係

北海道大学低温科学研究所 藤川 清三

9. 緩速度凍結による大腸菌細胞外膜の構造変化

北海道大学低温科学研究所 僧都 博

10. 細菌の凍結障害に対する酸素の効果

大阪大学工学部 高野 光男、水道 裕久

11. 酵母の乾燥感受性変異株の選抜とその性質

立教大学理学部 檜枝 光太郎、福井 厚

12. L-乾燥された細菌の保存中に生じる突然変異誘発

(財)発酵研究所 坂根 健、坂野 勲、銀島 貞二

13. 大腸菌の疎水性フィルター上での乾燥による変異の誘発

甲高女子大学短期大学 浅田 祥司

大阪大学工学部 高野 光男、塚正 泰之