

特別講演

蛋白質の選択的水和現象

名古屋大学農学部食品工業化学科 月向 邦彦

研究報告

1. アジア産餅麴中の乳酸球菌 *Pediococcus pentosaceus* の選抗的生残性と保存性への一示唆

東京農業大学総合研究所菌株保存室 澄川 妙子、岡田 早苗

東京農業大学農芸化学科応用微生物研究室 内村 泰、小原 直弘、小崎 道雄

2. L-乾燥保存法による細菌の活性保存

日本専売公社中央研究所 内田 節子、前田 進、貝原 良子、上原 京子、本田 実、砂川 憲二、
三上 洋一

3. L-乾燥保存による変異誘発を防止する保護剤 (第 2 報)

Thiourea, Adonitol および Cysteine による DNA 一本鎖切断の防止

(財)発酵研究所 坂根 健、今井 紘、坂野 勲

4. 各種微細藻類の液体窒素による凍結保存法の検討—凍結後の生存について—

国立公害研究所 渡辺 信、笠井 文絵

日本 NUS (株) 樋渡 武彦、須田 彰一郎

東日本学園大学薬学部 根井 外喜男

5. 微細藻類二種 *Scenedesmus acutus* *Pediastrum duplex* (緑藻, クロロコックム目) の

凍結保存法の検討—凍結後の生残と増殖について—

日本 NUS (株) 樋渡 武彦

国立公害研究所 笠井 文絵、渡辺 信

東日本学園大学薬学部 根井 外喜男

6. 酵母の呼吸系の凍結障害

東日本学園大学薬学部 森 洋樹、鈴木 博子、根井 外喜男

7. 大腸菌の細胞膜構造の安定性と凍結に対する耐性

北海道大学低温科学研究所 僧都 博

8. 不均一系の凍結機構に関する研究 II

東京電機大学理工学部 村勢 則郎、権田 金治

東京大学理学部 渡部 徳子

9. 凍結乾燥装置の冷凍トラップへの着永パターンとトラップ能力 (続報)

共和真空技術 (株) 小林 正和

10. フリーズドライの新分野への応用について (1) フリーズドライ澱粉の吸着能

日本エフディ (株) 百瀬 孝夫、山崎 茂

11. 蛋白質の水和 凍結変性防御剤共存下での水和特性

北海道大学低温科学研究所 花房 尚史

セミナー「凍結乾燥とその応用」

特別講演

・埋蔵文化財, 特に木簡の凍結乾燥保存

奈良国立文化財研究所 沢田 正昭

Seession 1 : 微生物の保存

1. 各種保寄法の実用例

(財) 発酵研究所 坂野 勲

2. 真菌菌株の長期保存法について

(財) 発酵研究所 横山 竜夫、伊藤 忠義

3. 変異原性誌験用菌株の保存

武田薬品工業 (株) 中央研究所 坂本 豊、永藪 治

4. 微生物の活性保存

日本ロシュ研究所 渡辺 順子、沢入 佐代子、奥田 徹、丸山 博巳

Seession 2 : 凍結乾燥技術とその製品の物性

5. 凍結乾燥の新しい技術 —不凍水分の脱湿過程を中心に—

共和真空技術 (株) 小林 正和

6. 真空乾燥におけるフレーバーの保持

台糖産業 (株) 研究所 高橋 弘

7. 凍結乾燥における熱物質の移動

京都大学工学部 桐栄 良三

広島大学工学部 浅枝 正司

8. 低分子物質の凍結乾燥(要旨)

三共(株)生産技術研究所 有本 安男

9. 液状食品の凍結乾燥 —初期乾燥過程の解析と乾燥速度の移行点についての検討—

東京大学農学部 中村 厚三、熊谷 仁、矢野 俊正