

研究報告

1. 低水分食品の吸水に関する熱的研究

東京大学応用微生物研究所 藤田 暉通、金 基淑

2. 食品凍結における水分状態の影響と生成氷結晶について

東京大学農学部農芸化学科 宮脇 長人、矢野 俊正

3. L-乾燥保存による変異誘発を防止する保護剤 (第3報)

: システインの保護作用

(財)発酵研究所 坂根 健、今井 紘、坂野 勲

4. コンダクタンス法ならびにインピーダンス法による乳酸菌の活性測定と凍結乾燥の影響

農林水産省畜産試験場 森地 敏樹、北田 徳蔵、鈴木 一郎

日本大学農獣医学部 吉田 啓子、春田 三佐夫

5. 水素細菌 *Xanthobacler autotrophicus* の凍結・乾燥耐性

工業技術院微生物工業技術研究所 木村 和夫、斉田 要、中村 吉宏

6. 活性汚泥従属栄養細菌の保存

工業技術院微生物工業技術研究所 木村 和夫、三上 栄一

7. 植物寄生性糸状菌の乾燥及び凍結による保存

農林水産省農業環境技術研究所 土屋 行夫

8. 糸状菌のプロトプラストの凍結保存法

農林水産省農業環境技術研究所 羽柴 輝良、手塚 保行

北興化学工業(株) 鈴井 孝仁

セミナー「凍結乾燥とその応用 II」

特別講演

・凍結外科の基礎と臨床、現況と将来

北信総合病院 田中 茂男

1. 凍結粉碎の現状

大阪ガス(株)総合研究所 松原 俊彦

2. 天然および人工の不凍性タンパク質の構造と機能

東京大学農学部農芸化学科 荒井 綜一

3. 凍結乾燥による新食品素材の開発

日本ジフィー食品（株） 佐久間 利男

4. 細菌におけるプラスミドの安定保持機構

京都大学ウイルス研究所 平賀 壮太

5. 凍結乾燥菌の保存性の早期判定法

大阪大学工学部醗酵工学科 高野 光男