

## 総説

### ・乾燥食品の水分と水蒸気圧

日本水産中央研究所 長谷川 正男

## シンポジウム「凍結乾燥に於ける諸問題」

### 1. 微生物の脱水と細胞活性

#### 1. 微生物細胞の水分とその凍結及び乾燥

北海道大学低温科学研究所 根井 外喜男、僧都 博、荒木 忠

#### 2. 2次乾燥過程における生残率の変化

大阪大学工学部 高野 光男、照井 堯造

### 3. 乾燥BCGワクチン、媒液及びビブリオの含水度測定

東北大学抗酸菌研究所 海老名 敏明、高世 幸弘

### 2. 微生物の凍結乾燥における分散媒

#### 1. 微生物の凍結乾燥における分散媒

予防会結核研究所 大林 容二

日本凍結乾燥研究所 太田 淳

#### 2. アルギニンおよび糖類の保護効果に関する二、三の治験

農林省畜産試験場 森地 敏樹、入江 良三郎、矢野 信礼、見坊 寛

## 帰朝報告

### 1. 国際冷凍会議についての報告

北海道大学低温科学研究所 根井 外喜男

### 2. 欧州における凍結乾燥関係の施設を訪ねて

予防会結核研究所 大林 容二