

(大正12年9月6日第三種郵便物認可  
 昭和24年3月28日運輸省特別承認雑誌540號  
 昭和30年4月10日印 刷  
 昭和30年4月15日發 行  
 每月1回 15日發 行)

# Journal of Fermentation Technology

# 酦酵工學雜誌

Vol. 33 No. 4 第33卷 第4號

## Contents 目次

### 報文

- |  |  |
|--|--|
| 1. 乾燥酵母に関する研究(第3報) ..... 高桑正義 (141)<br>パン酵母の乾燥方法に就いて(其の2)                                    |  |
| 1. 合成清酒に関する研究(第2報) ..... 坂本政義 (145)<br>細菌 protease による脱脂大豆蛋白の消化に就いて                          |  |
| 1. 米麴中のヌクレアーゼに就いて(其の2) ..... 猿野琳次郎 (153)<br>合成清酒に関する研究(第8報)                                  |  |
| 1. 酵母製造に関する研究 ..... 赤木盛郎 (157)<br>エチルアルコールを炭素源とする酵母の培養(其の2)                                  |  |
| 1. わさび漬に関する研究(第3報) ..... 小島操 (162)<br>$\alpha$ -澱粉及び界面活性剤添加による影響                             |  |
| 1. 放線状菌の分類に関する研究(第7報) ..... 長西廣輔 (167)<br><i>Streptomyces Spec. No. 190</i> の形態              |  |
| 1. 抗生物質の理化學的研究(第1報) ..... 林輝明・宮下隆夫 (170)<br>Bacitracin 及び Fradiomycin の理化學的性質について 児島千枝子・石井智子 |  |
| 1. 各種防腐剤に関する研究(第7報) ..... 田中薰樹 (173)<br>Boiled fish の Vitamin K <sub>3</sub> による保存に就いて       |  |
| 1. 清酒醸造とビタミンB群の關係(第4報) ..... 福井三郎・谷喜雄 (175)<br>7號酵母及び麴菌によるビオス性ビタミンの合成と分解 岸部忠信                |  |

### 資料

- |  |
|--|
| 1. 最近の清酒及び合成清酒(5) ..... 星野敏男 (180)<br>合成清酒製造の在り方 |
|--|

### 抄録

1. Biotin d- 及び l-Sulfoxide の生理的性質
1. 微生物定量用培地に於けるカリウム、ナトリウムの影響

### 雑報

## 大阪醸造學會

The Society of Fermentation Technology, Osaka, Japan

大阪大學工學部內

Faculty of Engineering, Osaka University