

大正12年9月6日第三種郵便物認可
昭和24年3月28日運輸省特別扱承認第540号
昭和32年11月10日印刷
昭和32年11月15日發行
毎月1回15日發行

1957

Journal of Fermentation Technology

醱酵工學雜誌

Vol. 35 No. 11 第35卷 第11號

Contents 目次

報 文

1. 清酒釀造工業に於ける原料利用率に関する研究.....豊 沢 誠
(第7報) 製麴中の菌体の呼吸による炭水化物の損失 米 崎 治 男... (417)
古 田 豊
1. 清酒の「白ぼけ」に関する研究.....堀 井 一 郎... (419)
(第2報) 白ぼけの構成糖成分に就いて 井 上 信 明
1. 清酒の「白ぼけ」に関する研究.....堀 井 一 郎... (422)
(第3報) 白ぼけ物質の各種イオンに依る沈降試験 井 上 信 明
1. 醱酵工業原料としての摺込貯蔵甘藷について.....前 沢 辰 雄・大久保 増太郎... (427)
小 野 英 男・吉 田 豊
1. 微生物の生産する酵素並びに其の利用に関する研究.....坂 本 政 義... (431)
(第11報) *Penicillium* 菌アミラーゼ, プロテアーゼの性質について 守 随 稀 雪
1. 酒精醗の改良に関する研究(第13報).....大 谷 義 夫... (434)
菌類アミラーゼ生成に適する培養基質について(其の2) 金 子 直 祐... (434)
高 橋 憲
1. 合成清酒に於ける「火落ち」の問題について.....安 藤 忠 彦・手 塚 信 也... (438)
各種合成清酒に対する火落菌の接種試験 加 藤 幹 夫・守 随 稀 雪... (438)
北 原 寛 雄
1. 清酒釀造過程に於けるアミノ酸の消長に関する研究.....吉 野 大 資・橋 田 度... (443)
(第4報) 生酛及び速酛仕込経過に於けるアミノ酸の 津 田 明 四 郎... (443)
消長 森 太 郎・渡 辺 和 夫

資 料

1. ブドウ糖存在下の果糖の分析.....松 尾 義 之... (447)
1. 大阪釀造学会第9回講演会研究発表要旨..... (450)

大 阪 釀 造 學 會

The Society of Fermentation Technology, Osaka, Japan

大阪大學工學部内

Faculty of Engineering, Osaka University