

酵素学, タンパク質工学, および酵素工学

1. *Geobacillus thermodenitrificans* 由来のカルボキシルエステラーゼ EstGtA2 による
無溶媒二相系での効率的なモノアシルグリセロールの合成…………… 89

微生物生理学・発酵生産

2. Key media microsupplement for boosting *de novo* lipogenesis in an oleaginous yeast isolate…………… 95
3. プロイラーに対する熱安定性乳酸菌 *Weizmannia coagulans* SANK70258 の特性を評価するための
非侵襲的な糞便代謝プロファイリング…………… 105

醸造・食品工学

4. 玄米メタボライトからの原料米醸造特性モデリング…………… 116
5. Unique metabolite profiles of Indonesian cocoa beans from different origins
and their correlation with temperature…………… 125
6. 質量分析イメージングによる米麴中のジペプチジルペプチダーゼ活性の可視化…………… 133
7. Investigation of the effect of processing on the component changes of single-origin chocolate
during the bean-to-bar process…………… 138

環境バイオテクノロジー

8. 固相腐植物質であるヒューミンを用いた嫌気性窒素固定微生物群集による
生物学的水素生産の促進…………… 144
9. Extracellular electron transfer-dependent Cr(VI)/sulfate reduction mediated
by iron sulfide nanoparticles…………… 153

生物化学工学

10. Improved production and antioxidant activity of exopolysaccharides by submerged culture
of *Lentinula edodes* by the addition of lignocellulose…………… 162

バイオ情報

11. Whole-genome sequencing and functional analysis of a novel chitin-degrading strain
Rhodococcus sp. 11-3…………… 167