今月のJournal of Bioscience and Bioengineering

Vol. 116, No. 1 (2013)

総説

1.	深化する「松枯れ」の理解:ポストゲノム時代における現状と課題	1
2.	メタボロミクス最前線(技術編)	9
酵素	素学,タンパク質工学,および酵素工学	
3.	軽鎖融合法による抗体酵素複合体の発現	17
4.	チオシアネート加水分解酵素の基質選択性は基質ポケットの二つのアルギニン残基で制御される	22
5.	バクテリオファージT7を用いた蛍光ナノバイオプローブ開発のための ポリペプチド鎖組合せ並列ディスプレイ	28
6.	Expression of food-grade phytase in <i>Lactococcus lactis</i> from optimized conditions in milk broth	34
7.	TK1299, a highly thermostable NAD(P)H oxidase from <i>Thermococcus kodakaraensis</i> exhibiting higher enzymatic activity with NADPH	39
微生	生物生理学・発酵生産	
8.	津田かぶ由来乳酸菌 Lactobacillus brevis 119-2のコレステロール摂取ラットに及ぼす効果	45
9.	染色体縮小株の生育特性を回復させる遺伝学的改変	52
10.	酵素阻害剤による酵母中心代謝制御	59
11.	磁性細菌 Magnetospirillum magneticum AMB-1のlonプロテアーゼ遺伝子欠損株を用いた	65
	磁性粒子上への外来タンパク質ディスプレイ量の向上	0.5
醸造	磁性粒子上への外来ダンハク質ティスプレイ量の向上 造・食品工学	03
12.	造・食品工学	71
12. 13.	造・食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性	71 79
12. 13. 14.	造・食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性 大麦焼酎醪で選択された焼酎酵母の競合的優位性と薬剤耐性	71 79
12. 13. 14. 環均	造・食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性 大麦焼酎醪で選択された焼酎酵母の競合的優位性と薬剤耐性 乳酸資化性Saccharomyces cerevisiae NAM34-4CによるD-乳酸からのエタノール生産	71 79 85
12. 13. 14. 環境 15.	造・食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性	71 79 85
12. 13. 14. 環功 15.	た食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性	71 79 85 91
12. 13. 14. 環功 15. 16.	た食品工学 焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性 大麦焼酎醪で選択された焼酎酵母の競合的優位性と薬剤耐性 乳酸資化性 Saccharomyces cerevisiae NAM34-4C による D- 乳酸からのエタノール生産	71 79 85 91 101
12. 13. 14. 環境 15. 16.	たま焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性 大麦焼酎醪で選択された焼酎酵母の競合的優位性と薬剤耐性 乳酸資化性 Saccharomyces cerevisiae NAM34-4Cによる D-乳酸からのエタノール生産 カバイオテクノロジー Janibacter 属 TYM3221 株の 1,1-dichloro-2,2-bis (4-chlorophenyl) ethylene (DDE) 分解遺伝子群と制御システム Effect of thermal hydrolysis pre-treatment on anaerobic digestion of municipal biowaste: A pilot scale study in China 膜電極複合体を装着した微生物燃料電池の電気生産特性と微生物群集構造	71 79 85 91 101
12. 13. 14. 環境 15. 16. 17. 18.	焼酎酵母および清酒酵母の構成性酸性ホスファターゼの遺伝的不安定性	71 79 85 91 101 106 114

2013年 第7号 411