

【微生物研究の主な学会発表】

1. 酢酸菌の会話-クオラムセンシングによる酢酸発酵の制御-
鮎彩
日本農芸化学会中部支部例会 2011
2. 曳糸性の安定化した納豆菌の育種
加田茂樹, 加賀孝之, 大河内悠貴, 松山周平, 高橋究, 千葉櫻拓, 吉川博文, 関根靖彦
日本農芸化学会大会 2010
3. 酢酸菌 *Acetobacter aceti* 酢酸耐性に関与する *ompR* の解析
中野繁, 加賀孝之, 堀之内末治
日本農芸化学会大会 2009
4. 納豆発酵における γ -PGA 生産に重要な役割を果たす納豆菌菌体外プロテアーゼの解析
加田茂樹, 大岩好, 石川篤志, 加賀孝之, 芦田均, 吉田健一
日本農芸化学会大会 2009
5. 酢酸菌セラミドの製造方法の開発
小川伸, 立元秀樹, 加賀孝之
日本生物工学会大会 2008
6. 納豆発酵におけるアンモニア生成の主要経路の同定
加田茂樹, 藪崎正広, 加賀孝之, 芦田均, 吉田健一
日本農芸化学会大会 2008
7. 高濃度食酢生産酢酸菌ゲノム情報の応用
高本秀司, 近藤康一, 中野繁, 藪崎正広, 島崎大輔, 渡辺誠司, 加賀孝之
日本農芸化学会大会 2008
8. 酢酸菌 *Gluconacetobacter intermedius* におけるクオラムセンシングシステムの解析
飯田彩, 加賀孝之, 大西康夫, 堀之内末治
日本農芸化学会大会 2007
9. 納豆菌 *Bacillus subtilis*(natto)のグルタミン合成酵素の生理学的役割とその応用
加田茂樹, 加賀孝之, 芦田均, 吉田健一
日本農芸化学会大会 2007
10. 食酢の健康機能とおいしさの解明に基づく新飲用黒酢の開発
大島芳文, 赤野裕文, 多山賢二, 岸幹也

日本農芸化学会大会 2007

11. ゲノム情報に基づく高濃度食酢生産酢酸菌育種の可能性

中野繁

日本生物工学会大会 2006

12. 高酢酸耐性酢酸菌のゲノム解析と食酢醸造への応用

深谷正裕, 近藤康一, 高本秀司, 飯田彩, 中野繁, 塚本義則

日本農芸化学会大会 2005

13. 高酸度食酢製造酢酸菌ゲノム中の 1S の網羅的解析

高本秀司, 近藤康一, 深谷正裕, 塚本義則

日本農芸化学会大会 2005

14. 食酢製造菌の TCA 回路の解析と酢酸耐性との関係

飯田彩, 深谷正裕, 塚本義則

日本農芸化学会大会 2005

15. 酢酸菌の酢酸耐性に関与する新規 ABC トランスポーター遺伝子

中野繁, 深谷正裕, 堀之内末治

日本農芸化学会大会 2005

16. 低臭納豆の開発

竹村浩, 安藤記子, 塚本義則

日本醸造学会大会 2005

17. 低臭納豆の開発

竹村浩, 塚本義則

日本生物工学会大会 2004

18. 短鎖分岐脂肪酸非生産納豆菌の育種と低臭納豆への利用

竹村浩, 安藤記子, 塚本義則

日本生物工学会大会 2000