

第1部生体成分の取扱い

- どうして核酸は変性するのか？
- プラスミド抽出法の原理
- エタノール沈殿あれこれ
- pUCプラスミドにまつわるエトセトラ
- 大腸菌を宿主とした異種タンパク質高発現のイロハ
- 姿をかえるタンパク質
- 脂肪酸を分析する
- 質量分析データの正しい見方

第2部微生物とその取扱い

- 培地の成分知っていますか？
- フラスコ培養とジャー培養の違い
- 顕微鏡は微生物学の基本
- 微生物名ってどうやって決まるの？
- 大腸菌研究の歴史
- 酵母，この上なく優れたモデル生物，温泉に住む微生物・好熱菌
- 見えない微生物を見る-微生物共生系事始め-

第3部バイオ技術と社会

- 味を決めるアミノ酸
- 甘い糖と甘くない糖
- 意外に知らない乳酸菌・ビフィズス菌の姿
- 微生物から知る食の安全性
- 油脂発酵クロニクル
- ビール造りの研究とは？
- 日本のビールこの10年
- バイオ洗剤とスクリーニング
- タクロリムス(FK506)開発物語

▶ [生物工学よもやま話－実験の基本原則から応用まで－](#)