

総説

1. 酵母における酢酸エステルの生産と制御のメカニズム…………… 261

遺伝学, 分子生物学, および遺伝子工学

2. Phenotypic and comparative transcriptomics analysis of *RDS1* overexpression reveal tolerance of *Saccharomyces cerevisiae* to furfural…………… 270

微生物生理学・発酵生産

3. *Bmal1* プロモーターの制御による遺伝子発現の日周変動に影響を及ぼす化合物をツチナメコから同定した…………… 278

醸造・食品工学

4. 単式蒸留焼酎のアルコール刺激の低減について…………… 287
5. Comparison of fungal communities and flavour substances in surface and inner layers of fermented grains during stacking fermentation of sauce-flavour baijiu…………… 295
6. Succession of microbial community of the pit mud under the impact of *Daqu* of Nongxiang Baijiu…………… 304

生物化学工学

7. Expression of His-tagged NADPH-dependent acetoacetyl-CoA reductase in recombinant *Escherichia coli* BL-21 (DE3)…………… 312
8. 遺伝子破壊された油性酵母 *Yarrowia lipolytica* による三酢酸ラクトン生産…………… 320

セル&ティッシュエンジニアリング

9. 酸素透過性培養基板を用いた炎症性肝組織形成…………… 327

実験技術

10. 試験管内転写翻訳システム (PUREflex2.0) を用いた人工細胞構築条件の最適化…………… 334