

酵素学, タンパク質工学, および酵素工学

1. *Pyrococcus furiosus* 由来超耐熱性エンドグルカナーゼの異種発現と糖鎖付加の影響…………… 329

微生物生理学・発酵生産

2. Characteristic analysis and fermentation optimization of a novel *Aureobasidium pullulans* RM1603 with high pullulan yield…………… 335
3. 適応実験室進化を用いたコリネ型細菌の代謝工学によるフェニルアラニン生産…………… 344
4. 粘液細菌 *Melittangium boletus* の生合成遺伝子クラスターを使用した新しいランチペプチド boletupeptin の異宿主生産…………… 354

醸造・食品工学

5. Analysis of differences in microorganisms and aroma profiles between normal and off-flavor pit mud in Chinese strong-flavor *Baijiu*…………… 360
6. 溶媒支援スターバー抽出による効率およびスループット性の優れた発酵調味料の香気成分分析…………… 372
7. チーズのランシッドに関わる *Aspergillus oryzae* AHU 7139 由来のリパーゼの同定…………… 381
8. Enhancing synthesis of ethyl lactate in rice baijiu fermentation by adding recovered granular cells…………… 388

生物化学工学

9. 深層学習による培地設計と流加培養による *Corynebacterium glutamicum* の高密度培養…………… 396

セル&ティッシュエンジニアリング

10. 胆管上皮細胞との共培養を介した肝密着結合の弛緩による胆汁成分の非破壊回収…………… 403