

ポスター発表 (12:10-14:10)

- 演題 1. 酢酸菌 *Gluconactobacter europaeus* による分岐鎖アミノ酸の生産**
石井友理¹、赤坂直紀²、佐古田久雄²、藤原伸介¹ (¹関西学院大院・理工・生命、²マルカン酢)
- 演題 2. 代謝改変酢酸菌を用いたコバエ誘引性素材の開発**
合田慈子¹、赤坂直紀²、石井友理¹、佐古田久雄²、藤原伸介¹
(¹関西学院大院・理工・生命、²マルカン酢)
- 演題 3. 酢酸菌によるカスピ海ヨーグルトに含まれる機能性食品素材ラクトビオン酸の生産**
桐生高明、木曾太郎、中野博文、村上 洋 (大阪市工研)
- 演題 4. *Pseudogluconobacter saccharoetogenes* 休止菌体の酸化特性とグルコースからグルカル酸への変換**
村上 洋¹、田所宏基²、正木久晴²、伊藤哲也²、藤田孝輝²、三國克彦²、桐生高明¹、木曾太郎¹ (¹大阪市工研、²塩水港精糖)
- 演題 5. 5-ケトグルコン酸から酒石酸への変換におけるトランスケトラーゼ関与の生化学的解析**
宮城隆太¹、渡邊泰祐²、外山博英² (¹琉球大院・農・亜熱農、²琉球大・農・亜熱生資)
- 演題 6. Genome and RNA-seq analyses of *Asaia bogorensis* reveal adaptive responses as an opportunistic pathogen**
河合幹彦^{1,2}、東裏典枝^{1,2}、早崎君江¹、平川英樹³、武部 聡¹、松下一信⁴、東 慶直¹
(¹近大・生物理工、²JST-ALCA、³かずさDNA、⁴山口大・農)
- 演題 7. 細胞融合および育種による耐熱性酢酸菌を用いた食酢醸造試験**
岡本成平¹、山本美佳²、塩村紗奈²、熊田彩花²、西村芽伊²、状家佳苗²、武部 聡^{1,2}、田村 章弘³、東 慶直^{1,2} (¹近大院・生物理工、²近畿大学生物理工学部、³田村造酢株式会社)
- 演題 8. 酢酸菌のセルロース合成能に関するゲノムワイド遺伝子発現解析**
新川悠一^{1,2}、松下一信³、東 慶直¹ (¹近大・生物理工、²JST-ALCA、³山口大・農)
- 演題 9. アミノ酸アナログ耐性を利用した酢酸菌育種と黒酢成分の分析**
木村啓太郎¹、竹下義隆²、舟根和美¹ (¹(独)農研機構・食総研、²福山黒酢(株))
- 演題 10. 食酢醸造用酢酸菌の発酵生理に関する比較研究**
松原拓哉¹、石川森夫¹、兼崎 友²、吉川博文²、小泉幸道¹、貝沼章子¹
(¹東農大・応生科・醸造、²東農大・ゲノムセンター)
- 演題 11. グルコースからのオーバーフロー代謝が *Acetobacter* の酢酸過酸化を抑制する可能性**
新井博之、桜井健太、石井正治 (東大院・農生科・応生工)
- 演題 12. 酢酸菌 *Komagataeibacter medellinensis* NBRC 3288 のセルロース非生産株から生産株への適応変異**
松谷峰之介¹、伊藤光平¹、東 慶直²、荻野英賢²、白井睦訓²、薬師寿治¹、松下一信¹
(¹山口大農・生物機能、²近畿大・生物理工、³山口大医・ゲノム)
- 演題 13. Thermotolerance mechanism in thermo-adapted strain of *Gluconobacter frateurii* CHM43**
H. Hattori¹, N. Matsumoto¹, M. Matsutani¹, H. Toyama², T. Yakushi¹, and K. Matsushita¹
(¹Yamaguchi Univ., ²Univ. Ryukyus)

演題 14. 耐熱性酢酸菌 *Acetobacter pasteurianus* SKU1108 に存在する 2 つの膜結合型アルデヒド脱水素酵素の役割

新納 俊, 松谷峰之介, 福成聖也, 片岡尚也, 薬師寿治, 松下一信 (山口大・農)

演題 15. *Lactococcus. lactis* によるアルギニン代謝の変化とそのメカニズムの検証

山本恵理, 渡部玲子, 古市圭介 (株式会社 明治・食機能科学研究所)

演題 16. ヒト常在ビフィズス菌と非常在ビフィズス菌の母乳に対する親和性の違いについて

橋倉那波, 小田巻俊孝, 南 淳一, 清水 (肖) 金忠, 阿部文明

(森永乳業株式会社・食品基盤研究所)

演題 17. *Streptococcus thermophilus* の発酵速度とギ酸蓄積量

村松明日香, 小柳沙織, 佐々木泰子 (明治大学大学院・農学研究科)

演題 18. ヨーグルト製造で用いられる乳酸菌の酸耐性と溶存酸素の関係

和田侑里華, 小林理志, 佐々木泰子 (明治大学大学院・農学研究科)

演題 19. 酵母への接着に關与する *Lactobacillus plantarum* ML11-11 細胞表層タンパク質の解析

平山 悟, 古川壮一, 荻原 淳, 安井雅人, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 20. 伝統発酵食品より分離した *Leuconostoc* 属乳酸菌と出芽酵母によるバイオフィーム形成

山岸明日香, 古川壮一, 荻原博和, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 21. 大腸菌の高圧二酸化炭素処理ストレス応答機構の解明

田上 峻, 古川壮一, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 22. 大腸菌のアミノ酸・核酸代謝とバイオフィーム形成

太田瑛美, 古川壮一, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 23. 酵母と酵母接着性乳酸菌の共生関係の解析

牧 大剛, 古川壮一, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 24. 好塩性酵母と乳酸菌のバイオフィーム形成に関する研究

佐藤有紗, 古川壮一, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 25. 酢酸菌・乳酸菌・酵母 3 菌種培養での酢酸発酵

東垂水彩乃, 増田裕明, 古川壮一, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 26. サワー種発酵機構に関する研究

山本暁久¹, 古川壮一¹, 藤本章人², 伊藤円香², 藤田善樹², 森永 康¹

(¹日大院・生資科, ²MCフードスペシャリティーズ)

演題 27. ショ糖脂肪酸エステルによるバイオフィームの形成阻害機構の解明

柳原希枝子, 古川壮一, 袴田 航, 森永 康 (日大院・生資科)

演題 28. 桜などからの酵母の分離と特性解析

片山 海, 古川壮一, 森永 康 (日大・生資科)

演題 29. 大腸菌と酵母の共凝集に関する研究

渡辺恭平, 古川壮一, 森永 康 (日大・生資科)

演題 30. 乳酸菌における酸素ストレス耐性変異株の取得と向上機構の解析

原 翔, 佐々木諒子, 山本裕司, 向井孝夫 (北里大学・獣医学部)