

題目 7 : 農產廢資源의 微生物學的 利用에 關한 研究

(第五報) 纖維素 單細胞蛋白의 營養學  
적 가치

裒 武 · 金炳弘

韓國科學技術研究所 應用微生物研究室

NH<sub>4</sub>OH 로 처리한 芻草를 基질로 배양하여 얻은 纖維素 自化세균의 菌體를 分析하여 이들의 飼料 및 食糧으로 사용할 때 營養學적 가치를 평가하였다.

1. 조단백은 50—63%이었다.
2. 조지방은 10.5~13.0%이었다.
3. 이들의 amino acid 組成을 FAO 표준단백과 비교하면 Methionine 이 부족하며 곡류에서 부족한 lysine 의 양이 현저히 높았다.

題目 8 : 二段階準連續過程에 의한 麥酒의 醱酵

朴 茂 榮

麥酒의 品質에는 影響을 주지 않고 醱酵의 效率을 增加시키기 위하여 現行의 9日間回分醱酵過程을 3日—6日 또는 3日—5日의 二段階로 나누

어 準連續的으로 醱酵를 시킬 경우의 效率의 變化를 計算해본 결과 顯著的한 增加가 期待되었다. 이것을 實證하기 위해 pilot 및 plant scale 의 醱酵槽를 利用하여 첫 段階에서 3日間 醱酵한 麥汁에  $\frac{1}{3}$  내지  $\frac{1}{2}$  容量의 特鮮한 麥汁을 添加하여 5日間에 (둘째 段階) 醱酵를 完成시키므로써 麥酒의 香味에는 關係없이 醱酵의 效率을 각각 22% 및 28% 增加시킬 수 있었다.

題目 9 : 초산을 基질로 한 구루타민산 醱酵生産에 關한 研究

(제二報)

하덕모 · 노완섭 · 서동하  
동국대학교 식품공학과

題目 10 : Glucose isomerase 에 關한 研究(第四報)

서정훈 · 이인구  
경북대학교 농화학과

題目 11 : Streptomyces 속에 생산한 생물학적 활성 물질에 關한 研究

서 정 훈  
경북대학교 농화학과