

는 影響에 關하여는 거의 報告되어 있지 않다.

本實驗에서는 人蔘抽出物이 유산균, 효모의 生育에 미치는 影響을 檢討한 結果 다음과 같은 結果를 얻었다.

1) 비타민이 제외된 基本培地에 人蔘抽出物을 添加하여 菌增殖에 對한 影響을 檢討한 結果, 乳酸菌 49株中 40株, 酵母 125中 32株가 人蔘抽出物 添加時 效果가 있었다.

2) 人蔘抽出物의 添加效果가 있는 菌에 對하여 基本培地에 Vitamin mixture를 添加한 區와 Vitamin 및 人蔘 ex.를 添加한 區에서의 增殖效果를 檢討한 結果, 乳酸菌 11株와 酵母 3株가 Vitamin mixture 區에 比하여 현저한 效果를 나타내었다.

3) *Rhodotorula texensis*, *Trichosporon* sp., *Kawamoto saiei*에 對한 人蔘抽出物 添加 濃度 試驗, 結果, *Rhodotorula texensis*는 0.05%, *Trichosporon* sp.와 *Kawamoto saki*는 0.02%까지 增殖效果를 나타냈으나 그 以上の 濃度에서는 거의 效果를 나타내지 않았다.

4) *Rhodotorula texensis*, *Trichosporon* sp. *Kawamoto saki*에 對한 培養時間에 따른 菌增殖 및 소비糖量을 測定한 結果 培養後 16時間까지는 增殖效果를 볼 수 없었으나 24時間 以後 현저한 增殖效果를 나타내었으며 糖量은 急速히 감소하였다.

11. L-Glutamic acid 醱酵生産에 關한 研究(第2報) Tapioca 澱粉 : 酵素糖化液을 利用한 L-Glutamic acid 生産

梁漢喆 · 崔瑛鎮 · 金在元
高麗大學校 食品工學科

L-Glutamic acid 醱酵生産에 있어서 糖密代替의 目的으로 Tapioca 澱粉의 酵素糖化液의 利用 可能性을 檢討하여 다음과 같은 結果를 얻었다.

1) 試驗菌 *Micrococcus glutamicus* 培養에 炭素源으로 使用한 糖化液은 20%濃度の Tapioca 澱粉 乳液을 液化時, 高溫性 放線菌液化 Amylase(2,500 D. U/ml)를 基質 g當 300D. U. 添加하고, 液化溫度 85±2°C, pH6.0에서 90分間 液化하였을 때 糖化率이 가장 높았다.

2. 糖化條件은 Glucoamylase (4,050A. U./g)를 基質 g當 15A. U. 添加하고 55°C, pH5.0에서 48時間 糖化하였을 때 糖化率 98.3%로 가장 높았으며 Glutamic acid 生産 및 菌體增殖에 있어서는 36時間 糖化하였을 경우가 좋았다.

3) 糖化液中的 Biotin 含量은 16μg/l였으며 過量의 Biotin으로 因한 L-Glutamic acid 生産量 低下를 解決하기 위해 添加한 Penicillin 濃度는 培養液 ml當 10 I. U.로 培養 5時間後 添加하였을 때 가장 良好한 結果를 나타냈다.

4) 各種 有機營養源을 添加時 味液을 1.5% 濃度로 添加하였을때 현저한 效果를 나타냈으며, 培養 12時間마다 0.5% Urea를 Feeding하여 60時間 培養하였을 때 L-Glutamic acid 生産量은 38.5g/l로서 最大量을 나타냈다.

12. 구연산발효(I) 균주선정 및 배지의 조성

이상선 · 박무영
한국과학원 · 생물공학과

자연계에서 분리한 유기산 생성균 8주 가운데 구연산 생성능력이 강한 1주를 선정하여 이것이 *Aspergillus niger*임을 확인하였다. 이 균주를 Sakaguchi's medium으로 14일 동안 진탕배양함으로써 17g/l의 구연산이 생산되어, 같은 조건에서 12g/l를 생성하는 기존 균주 *A. usamii*보다 구연산 생성율이 높았으므로 이 *A. niger*를 사용 균주로 결정하였다. 발효배지는 Sakaguchi's medium을 기본으로 하여 여러가지 개량실험을 한 결과, Ambelite IR-120로 처리한 glucose; 140g, Potassium ferrocyanide로 처리한 peptone; 4.5g, K₃HPO₄; 0.3g, MgSO₄ 7H₂O; 0.1g을 1l의 증류수에 녹힌 배지에서 46g/l의 구연산(생산율 67.6%)을 얻을 수 있었다.

13. *Achromobacter guttatus*가 생산하는 단백질 분해 효소에 관한 연구

경북대학교 대학원 농화학과 응용미생물학교실
이 인 구

本品에 의한 단백질 분해효소의 생산조건, 정제 및 특성을 조사해본 결과는 다음과 같다.

1) 0.5% nylon oligomer, 0.3% peptone, 0.1% yeast extract 및 salt mixture를 함유한 배지에서 24시간 진탕배양 했을때 가장 높은 생산율을 보여 주었다.

2) 純釋하게 정제된 효소의 分子량은 20,000~23,000이었고

3) 효소작용 최적조건은 10분간 반응하여 pH6.2, 66°C이며 安定 pH域은 3~10이며 50°C에서