

微生物에서 由來한 蛇毒沮害物質에 關한 一般的  
인 性質 및 그 作用相에 對해서는 이미 前報에서  
發表한 바 있었으며 今般에는 이 物質의 同定에  
關한 成績을 報告코자 한다.

#### 6. 酵酵槽中의 細菌成長에 미치는 phenol 誘導 體의 影響

\*李 京 熙 · 李 根 泰  
(\*釜山大藥大 · 釜山水大)

酸酵에 guaiacol, vanillin 및 O-V-anillin phenol 等의 誘導體를 處理한 結果, yeast, *Bacillus subtilis*, *Brevibacterium flaccum*, *Pseudomonas ovalis* 等의 mass, 呼吸量, 成長速度 等에 미치는 影響이 크므로 酵酵工學에 이들 phenol 誘導體를 利用하면 生產性을 向上시킬 수 있을 것으로豫想되었다.

#### 7. 絲狀菌이 生產하는 Xylanase에 關한 研究 第1報 Xylanase 生成과 그 성질

裴 武 · \*金炳弘 · 李啓準 · 康庚姬  
(韓國科學技術研究所 · 應用微生物研究室)

숙성한 뇌비에서 16種의 絲狀菌을 分離하고 이들의 xylanase 및 cellulase의 活性을 測定하였다. 이 결과 酶素活性이 強한 6菌株을 선별하고 이들 의 形態학적 特성을 屬까지 동정하고 선별된菌株가 生산하는 xylanase와 cellulase의 性質을 비교검토하였다. 선별된 균주의 배양기질에 따른 酶素生産量을 비교하기 위해 cellulose와 xylan으로 배양한 후 이들을 分解하는 효소활성의 비 즉 xylanase/cellulase 비를 계산하고 이들 효소의 일반 성질을 검토하였다. 차후 연구에서 이들 효소를 分離, 정제하기 위해 acetone에 의한 침전성을 아울러 실험하였다.

#### 8. 核酸分解酵素에 關한 研究

\*장효일 · 이정치 · 김혁일 · 양한철  
(고려대학교 식품공학과)

微生物이 生產하는 RNA 分解酵素에 關하여는 많은 보고가 있지만 P. Dase 와 P. Mase에 관한 보고는 적다.

본 실험에서는 酶素生産의 배양조건과 酶素의 性質을 검토한 결과 炭素源으로는 sucrose, 질소원으로는 CSL이 가장 양호하였으며 金屬 ion 으로 Mn<sup>2+</sup>, Ca<sup>2+</sup> 等을 요구하였다.

이 生產酵素의 RNA 分解 최적 pH는 7.0~8.0

이였으며 Ca<sup>2+</sup> 을 첨가하였을 때 안정성이 증가하였다.

#### 9. 酵母에 依한 果實酒中의 咸酸 効果에 關한 研究

第2報 *Schizosaccharomyces japonicus*  
var. *japonicus* 的 釀造學的 性質

俞 大 植  
(啓明大學校 理工大學)

이미 발표한 바와 같이 사과산을 강력히 分解하는 *Schizosaccharomyces japonicus* var. *japonicus*를 과실주에 직접 적용하기 위한 기초적 자료를 얻고자 하여 양조학적 성질을 검토한 바를 보고하고자 한다.

사과산의 정량은 paper chromatograhy에 의하여 발색시킨 사과산의 spot를 Goodban의 방법에 의하여 비색 정량하였다.

본 공시균은 pH 4.2~4.8, 알코올 12% 이하, SO<sub>2</sub>는 150 ppm 이하, Mn<sup>2+</sup>은 MnSO<sub>4</sub>로서 0.01% 이하의 농도에서 양호한 Maloalcohol 발효를 유도하였다. 더욱 공시균은 7.5%의 알코올을 생성시켰다.

당류의 첨가는 Maloalcohol 발효를 저해하였으며 정치 배양과 전탕 배양과의 차이점은 거의 인정할 수 없으나 공시균의 생육은 전탕 배양하므로 촉진되었다.

0.3%의 사과산을 30°C에서 정치 배양하므로 배양 6일로서 완전히 분해하였다.

#### 10. Studies on the Fermentative Production of 5'-Guanylic Acid by Microorganism

Part 1. Derivation of XMP Aminase-  
Producing Mutants from *Brevibacterium  
ammoniagenes*

Kyung Nam Goong  
\*Choong Hong Son and  
Un Young Kong  
(Cheil Sugar Co. Ltd.,  
Foods R. & D. Center)

By the treatment of various mutagens, a number of 5'-guanylic acidproducing from 5'-xanthyllic acid were obtained from *Brevibacterium ammoniagenes* ATCC 6871. The indispensable genetic characters of the mutants were adenine requirement, lack of GMP-reductase and mutation to

adenosine resistance from adenosine sensitiveness. Main product of these mutants from 5'-xanthyllic acid was 5'-guanylic acid.

The substance was isolated in a crystalline form the culture broth of BA 17-2, and identified as 5'-guanylic acid by means of paper chromatography, ultra violet, absorption spectra, and infrared spectrum.

### 11. *Candid tropicalis* 와 *Trichosporon cataneum* 의 혼합배양에 관한研究

#### 第2報 混合培養系의 動力學

柳洲鉉·\*卞裕亮

(延世大學校 工科大學 食品工學科)

Commensalistic system을 구성하는 *B. tropicalis* 와 *T. cutaneum*의回分 및連續培養을 통하여 여러 가지 動力學的 data를 구하고 mathematical model을 연구하여 다음과 같은 模型을 구성하였다.

$$\begin{aligned}\frac{dx_1}{dt} &= \frac{M_1m}{1+t/Kil} \cdot \frac{s}{Ks_1+s} \times_1 - D x_1 \\ \frac{dx_2}{dt} &= \frac{M_2mi}{Ks_2+i} \times_2 - D X_2 \\ \frac{ds}{dt} &= (S_0-s)D - \frac{M_1m}{1+i/Kil} \cdot \frac{s}{Ks_1+s} \\ &\quad \cdot \frac{X_1}{YG} - mX_1 \\ \frac{di}{dt} &= \frac{Kpoi}{Ki_2+i} - \frac{M_1m}{1+i/Ki_1} \cdot \frac{s}{Ks_1+s} \times_1 \\ &\quad \frac{M_2mi}{Ks_2+i} \cdot \frac{Y_2}{Y_1} - Kp_2^1 \times_1 - Di\end{aligned}$$

위의 模型을 computer simulation 하여 정상상태와 과도상태에서의 응답을 분석하고 중요한 배양 결과를 예측하였다.

### 12. 酸酵槽中の 酶素移動에 미치는 phenol 誘導體 및 Catechol 誘導體의 影響

李京熙·\*李根泰

(釜山大藥大·\*金山水大)

好氣性 酸酵에 있어서, 酶素의 charge transfer complex를 形成할 수 있는 phenol 誘導體인 guaiacol, vanillin, O-v-anillin 等과 catechol 誘導體인 resorcine, adrenaline, dopamine 等이 酶素와의 反應에 依하여 効果의 酶素供給 促進剤로서 利用될 수 있는가를 알아보기 위하여 合成培地中에서 나타내는 酶素移動係數(KLQ)를 測定 比較하여

酸酵工學에의 應用可能性을 檢討하였다.

### 13. Production and Utilization of Pectin Trans-Eliminase from *Aspergillus D-11*

Yong Bae Kim· Pyung Kuk Yi·

Sung Won Paik

(Dong A Pharm. Comp.)

The condition necessary for maximal production of pectin trans-eliminase by culturing *Aspergillus D-11* on a moistened wheat bran medium was studied. The maximum production of pectin trans-eliminase was obtained after cultivation for two days at 29°C. One tenth milligram of crude pectin trans-eliminase of *Aspergillus D-11* having 0.15 units of activity could clarify 15~20 ml of apple juice within 3 hours at 40°C. Optimal pH and temperature for clarifying apple juice by the crude enzyme were found to be pH 4.5~5.0 and 45°C respectively.

### 14. 放線菌이 生產하는 RNA 分解酶素 및 抗生物質에 關한 研究

#### 第1報 同時 生成 生育條件

유주현·\*최신양·\*최국지·변유랑

(영세대·공대·식품공학과)

(\*강원대·동대·식품공학과)

放線菌에서 RNA 分解酶素力이 強한 菌株를 토양으로부터 선별하여 이 菌株의 RNA 分解產物을 檢討하고 副產物로서 抗生物質의 生成을 調査하였다. 먼저 同時 生成 生育條件을 檢討한 結果, 有機窒素源으로서 soybean meal 1.5%, 無機窒素源으로서는  $\text{KNO}_3$  0.05% 添加하였을 때 效果가 있었고, 炭素源으로서는 可溶性 淀粉 2% 添加時가條件이 좋았다.

無機鹽類를 培地에 添加하였을 때 별 다른 影響이 없었고 오히려  $\text{CuSO}_4$ 를 加하였을 때는 저해를 보였다.

最初 pH가 7.0, 培養 2日째에 菌體增殖, 酶素生産 및 抗生物質의 生産이 最大를 나타내었다.

### 15. 放線菌이 生產하는 RNA 分解酶素 및 抗生物質에 關한 研究

#### 第2報 RNA 分解酶素의 物理化學的 性質 및 分解產物에 對해서

\*최신양·변유랑·\*최국지·유주현