

酵母細胞의 膜透過性에 關한 研究

—透過性 及 增殖能에 미치는 温度의 影響—

金鍾協·崔連淳·金喜子

(原子力研究所 生物學研究室)

Studies on membrane permeability of yeast cells (I)

—Effect of heat shock upon permeability and surviving action—

Jong Hyup KIM, Yun Sun CHOI, and Hee Ja KIM

(Div. of Biology, Atomic Energy Research Institute, Seoul, Korea)

ABSTRACT

The effect of heat treatment on membrane permeabilities of yeast's cells was studied, the amounts of efflux out of yeast cells were put to analysis, and fraction survival was also counted by viable plate counting method.

Effects of nutritional substances on thermally injured yeast cells were also investigated under the highlight of reabsorption mechanism, then the relationship between permeability and surviving action in injured yeast cells are discussed.

Changes of efflux from thermally injured yeast cells under influences of uracil, yeast extract, calcium chloride and diphenhydramin (anti-histamic agent) were surveyed. The experimental results are as following;

1). At the treatment of 70°C heat shocking for 2~15 minutes, it was observed much amount of carbohydrates, pentoses and its compounds, total amino acids, potassium ion (K^{42}), inorganic phosphates, organic phosphates and 260 m μ absorbing substances are released from thermally injured yeast cells, it is considerable that membrane permeability of injured yeast cell have changed respectively by heat shock.

2). There observed no differences between the treatment effect of 60°C and 70°C for the same time of 15 minutes in growth of survivors. However, it was observed higher surviving ratio is in the plot of 70°C for minutes. It seems that regeneration from thermal injury is capable, and is not affected proportionally by the loss of cellular substances under 70°C. Actually much quantities of cellular materials loosed out at the heat shocking of 70°C rather than that of 60°C.

3). By the addition of uracil, there observed much inhibition of efflux, but nothing of treated chemicals act inhibitive for K^+ . (K^{42}) efflux. It is considerable that K^+ ion is either sensitive for changes of circumstances which may act positive or negative to yeast cells. Large amount of potassium ions (K^{42}) are loosed out by heat treatment.

4). Fraction surviving of yeast which had been treated of 70°C for 2 minutes and there-after was put into rich nutrient broth is increased. It is suggested that the absorptional ability of membrane had been kept partially intact. If reabsorption of nutrient substances be able to take place, regeneration and reproduction could be possible through thermal injury.

緒論

熱處理에 依해서 微生物의 死滅하는 機作은一般的으로 albumin 蛋白質의 热凝固로 말미암아 酵素가 不活性化하므로서 나타나는 現象이라고 보고 있다(Giese, 1968).

그러나 90°C를 上廻하는 温度에서도 活性을 나타내는 alpha-amylase 와 RNA-ase 等에 對해서는 蛋白質의 热凝固說은 不適當하며, 死滅의 機作이 될 수 없다.

微生物의 热致死作用은 또 培地組成, pH, 作用時間, 및 微生物自體의 內的狀態等에 依하여 相當히 달라지는 것이다 (A.H. Cook 1958.).

이와같이 微生物의 自體條件과 外部環境의 狀態에 따라서 热致死作用의 効果가 決定된다는 것은 數千에 達하는 研究報告를 通하여 充分히 알 수 있다.

따라서 微生物과 같은 多樣한 種類의 單細胞生物의 죽음은 簡單하게 說明하기 어렵다. Heilbrunn(1954)은 動物細胞의 죽음에 對해서 言及하기를 細胞內 lipid의 融點과 關係 있다고 하였다. 即 높은 温度에 견딜 수 있는 動物은 높은 融點의 lipid을 가지고 있다는 것이다. 그러므로 細胞膜의 主成分이 lipid로 되어있는 만큼 热에 依한 膜의 파괴를 짐작 할 수 있는 것이다. 한편 Cook(1958)에 依하면 酵母細胞가 热에 依하여 죽는 温度는 50~60°C라고 하였다. Epstein과 Snell (1940)⁽²⁾은 *Sacch. elipsoideus* 細胞가 麥酒속에서 58°C, 10 分間의 热處理에 依해서도 견딘다고 하였으며, Lund (1951)⁽²⁾는 特殊한 어떤種의 酵母는 麥酒속에서 50°C, 20 分間 热處理에 依하여 죽는다고 하였다.

그러나 strain에 따라서는 60°C, 20 分處理에서 죽는 것도 있다고 하였다. *Sacch. elipsoideus*의 영양세포는 56°C, 20 分間의 热處理에 依해서 죽는다고 하였다.

한편 Castelli(1935)⁽²⁾는 酵母의 營養細胞

는 葡萄汁에 있어서는 60°C, 5 分間의 處理에서 죽으며, spore는 60°C, 15 分間에도 견딘다고 하였다. Lund(1918)⁽²⁾는 cream에 있어서는 63°C, 30 分의 處理에서 죽는다는 것을 報告하였다. White (1953)⁽²⁾의 研究에 依하면 55°C, 4 分間의 處理에 依하여 50 萬個의 細胞中에서 164 個의 細胞가 살아남았고 6 分間 處理에서는 24 個만 살아남았다고 한다. 그런데 어떤 種類의 耐熱性 微生物은 90°C以上에서도 견딜 수 있으며 또 90°C以上에서 作用할 수 있는 酵素도 分泌할 수 있는 것으로 알려져 있다. 이와같이 細胞에 對한 热衝擊의 効果는 耐熱性 生物과 非耐熱性 生物에 있어서 많은 差異가 있다. 따라서 热處理에 依하여 蛋白質이 凝固하므로 生物은 죽는다는 在來의 單純한 mechanism은 再考되어야 한다고 生覺한다.

이와같이 酵母細胞에 對한 热致死 効果는 많이 研究되어 왔으나 热處理로 因하여 細胞의 生理作用이 어떻게 變化하며, 酵母의 죽음에 對하여 어떤 機作으로 作用하는가의 問題에 對해서는 전혀 研究되어 있지 않다.

最近 Stephen (1967)等은 *Staphylococcus aureus* 菌株를 使用하여 热損傷의 機作을 研究하였다. 氏는 55°C, 15 分間의 热處理를 하여 細胞의 protein合成과 ribosomal RNA의 再生過程을 觀察하여, 热損傷後의 恢復現象에 있어서 protein合成이 일어나지 않을 경우에도 ribosomal RNA의 再生만 일어나면 热損傷으로 부터 恢復이 可能하다고 報告하였다. 또 細胞의 热損傷은 Ca.⁺ion의 除去에 依하여 促進된다고 한다(Heilbrunn, 1954, Allen, 1960).

本研究는 放射線障害의 하나의 現象으로서 膜透過性의 變化 한다는 Billen(1954), Pollard (1964), Caputo (1960). 및 著者(金) (1967), (1968)의 報告에 立脚하여, 人體의 热傷細胞로 부터 流出 되어나오는 粘液이 热에 依한 透過性의 變化가 아닌가 보고, 热에 依한 生體細胞의 損傷을 膜透過生理面에서 追窮코자 하였든 것이다.

따라서 본研究의 目的은 热處理에 依하여 細胞의 透過性이 어떻게 變化하여, 그 透過性의 變化가 세포의 죽음과 어떤 mechanism을 가지게 되는가를 밝히는데에 두었다. 細胞에 對한 热處理는 食品工業에 있어서 pasteurization 과 關係있으며, 醫藥方面에 있어서는 藥品器具의 殺菌操作 및 火傷의 治療와 密接한 聯關性을 가지는 것이다. 또한 放射線 障害의 mechanism 解明과 그 治療에 있어서 基礎的인 面에서 貢獻할 것으로 生覺하여 實驗을 實施하였다.

材料 및 方法

實驗材料는 第一物產洋行製의 壓搾酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)를 購入하여 使用하였다. 热處理에 앞서서, 蒸溜水懸濁液을 28°C에서 酵母를 2時間 振盪하여 活性화와 synchronizing 를 實施하였으며 pH는 5.5로 맞추었다. 活性화된 酵母懸濁液은 basket type centrifuge 를 使用하여 遠心分離하고 細胞를 蒸溜水로서 4~5回洗滌하였다.

熱處理 方法은 大型試驗管(50 ml容)에 一定量의 蒸溜水를 미리 넣고 water bath 上에서 一定溫度로 維持시킨 다음 yeast의 懸濁液을 瞬間의 으로 注入하였다. 藥品處理에 있어서는 前處理, 後處理로 區分하였고, 热處理의 區分은 30°C를 Control로 하여 50°, 60°, 70°, 80°, 90°C에서 2分間 및 15分間의 二種類로 하였다. 處理한 藥品의 種類는 calcium chloride, uracil, yeast extract, (Difco. Co.) diphenhydramin 等이 있으며 個復現象에 對한 影響을 알기 爲하여 nutrient media로서 malt ext. yeast ext, glucose, phosphate 等이 包含된 培地를 使用하였다. 热致死作用의 測定은 上記培地를 使用하여 28°C에서 plate agar media에 나타나는 colony를 count하여 surviving fraction을 求하였다. 膜透過性的 測定은 热處理를 한 酵母懸濁液을 International-centrifuge 로서 3,000 rpm로 15分間 遠心分離하여 그 上澄液을 取하여 用途別

로 각각 定量 分析하였다.

carbohydrate 는 anthrone 試藥反應으로써 spectrophotometer (Beckman B type)의 吸光波長 620 m μ 에서 glucose 價로 分光比色 定量하고, pentose는 orcinol 反應에 依하여 660 m μ 에서 測定하였고, total amino acid는 ninhydrin 試藥反應으로 570 m μ 에서 行하였다. organic phosphate는 Allen 및 Martin-Doty 法을 使用하였다.

Inorganic phosphate는 Martin-Doty 法으로 620 m μ 에서 測定하여 true inorganic phosphate로서 流出量을 定量하였다. Potassium의 流出狀況은 620 m μ 에서의 cobalt-nitrate 發色法과, K⁴² isotope를 2時間동안 yeast懸濁液에 미리 incorporation 시킨 다음 热處理를 하여, 流出液속에 들어있는 isotope의 放射線量을 scintillation counter(Nuclear Chicago Co.)를 使用하여 CPM을 測定하였다. 260 m μ 吸收波長 物質은 大體로 核酸關聯 物質로 보고 spectrophotometer DU-2로서 紫外線의 吸光度를 測定하였다.

結果 및 考察

熱處理를 받은 酵母菌의 細胞는 그 透過性이 莫大하게 變化하여 細胞內의 重要한 物質들이 外部로 流出되고 있다. Fig. 1에서 보는 바와같이 大量의 炭水化物이 60°C~70°C, 15分間의 热處理에 依하여 對照區의 것보다 35倍以上 流出되었다. 流出은 이미 40°C에서 부터 始作하고 있다.

Pentose는 Fig. 2에서 보는 바와같이 40°C에서 부터 流出되어 나오면서 急激하게 增加하고 있다. Amino acid도 역시 60°C~70°C에서 莫大하게 流出하였다 (Fig. 3). Potassium ion 역시 30°C以上에서 莫大量이 流出하고 있으며 (Fig. 4), 無機磷酸은 60°C以上에서 流出하고 있다 (Fig. 5).

260 m μ 의 吸收極大를 갖인 物質도 多量 流出되어 나왔다 (Fig. 6).

15分間의 热處理에 依한 酸母菌細胞의 温度에 따르는 生殘曲線(surviving curve)은 Fig.

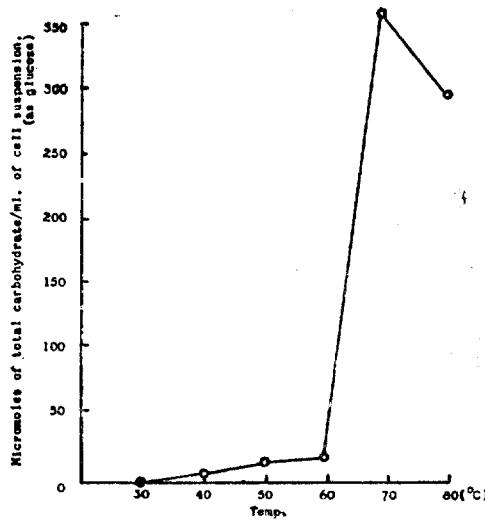


Fig. 1. The release of total carbohydrate from the heat shocked yeast cell (for 15 mins.).

Remark: 1. The color reaction was held with the anthrone reaction.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

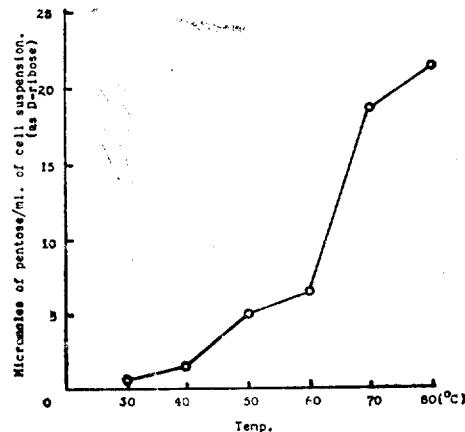


Fig. 2. The release of total pentose from the heat shocked yeast cell (for 15 mins.).

Remark: The color reaction was held with orcinol reaction.

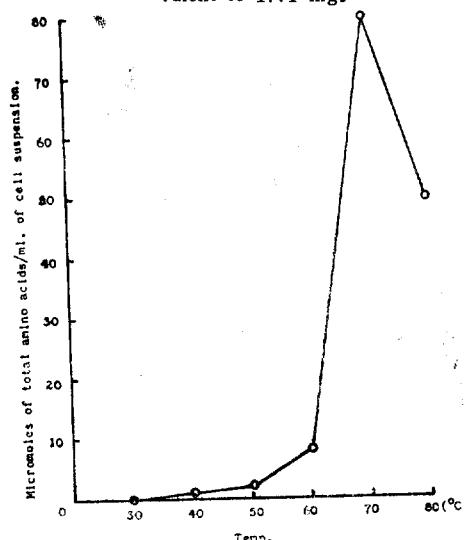


Fig. 3. The release of total amino acids from the heat shocked yeast cell (for 15 mins.).

Remark: The color reaction was held with ninhydrin reaction.

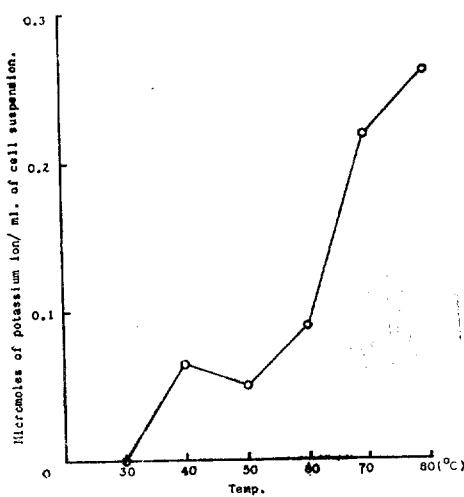


Fig. 4. The release of potassium ion from the heat shocked yeast cell (for 15 mins.).

Remark: Estimation of the amount of potassium ions was held by comparing the color of cobalt nitrate.

7과 같다. 即 60°C , 15分間의 热處理効果는 70°C , 15分間의 热處理効果와 같다. 이때의 生殘率은 7%이다. 生殘率은 麥芽汁寒天培地上의 集落形成能을 viable count method에 依하여 計算한 것인데, 酵母細胞의 單位容積當의 密度에 依하여 相當히 달라졌으며 이 結果는 密度가 稀薄한 細胞懸濁液에서 얻은 것이다(Kaufman, 1959).

위와 같이 60°C 보다도 70°C 에서 數十倍의 細胞內物質이 流出하였음에도 不拘하고 生殘率이 兩溫度區에서 同一하게 7%를 나타낸은 興味 있는 事實이다. 이 事實은 酵母菌이 酢酵糖液中에서 磷酸化合物, potassium 및 magnesium ion을 재빨리 流出하고 또 再吸收하는 現象(Stephanopoulos, 1967)과 生理的으로 相通한다고 본다. 이와 같은 現象은 酢酵液中에서 aminio acid가 많이 流出되는 事實로서도 立證된다 (Stephanopoulos, 1966.). 即 細胞의 生理代謝에 있어서 細胞內

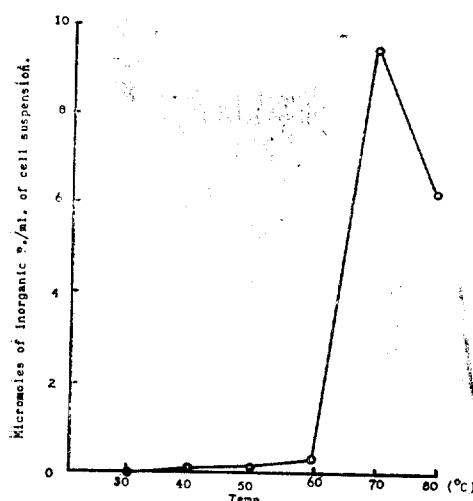


Fig. 5. The release of inorganic phosphate from the heat shocked yeast cell (for 15 mins.).

- Remark: 1. The color reaction was held by the method of Martin-Dorty's.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

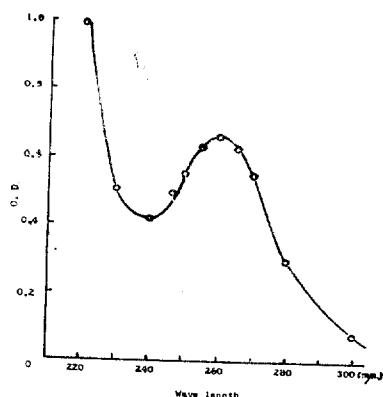


Fig. 6. UV. Absorbing curve of the released substances.

物質의 流出은 透過膜의 破壊로 因한 生體의 損傷現象이라고 斷定 할 수 없다는 것이다. 오히려 逆으로 物質代謝의 促進과 細胞活動의 补償的過程의 一環으로서 透過性의 變動과 流出作用이 일어난다고 보아야 할 것이다.

Stephen (1967) 等은 細胞의 热損傷은 ribosome와 ribosomal RNA의 再生이 可能한限恢復될수 있다고 證明하였으며, ribosomal RNA의 關聯酵素는 90°C 까지 热抵抗性임을 想起시키고 있다 (Prosser 1967). 이와相通한 data는 放射線被曝酵母細胞에 있어서 莫大量의 potassium ion이 流出함에도 不拘하고 細胞는 增殖 할 수 있으며, 集落形成能이 保持됨을 報告한 Myers (1968)의 實驗結果를 보아도 流出의 透過性의 增大現象이 반드시 致命的損傷의 結果라고는 생각할 수 없다.

따라서 Fig. 1과 Fig. 3에서 보는 바와같이 70°C 以上的高熱에서 오히려 流出이 低下하고 있음을 볼수 있는데, 이 低下點이야말로 오히려 損傷의 criteria point가 아닌가 생각된다.

炭水化物의 流出에 對해서는 Fig. 8에서 보는 바와 같이 uracil, calcium chloride, yeast

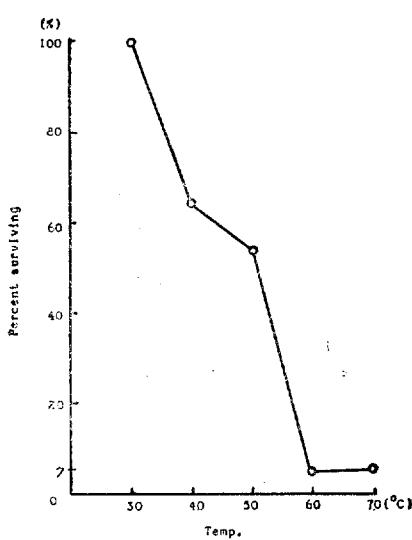


Fig. 7. Effects of 15 minutes, heat shocking on the surviving action of yeast.

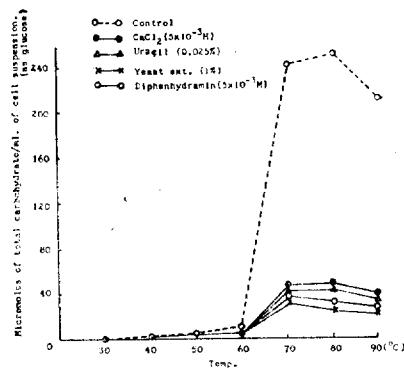


Fig. 8. The release of total carbohydrate from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.) and influenced by chemicals.

Remark: 1. The color reaction was held with the anthrone reaction.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

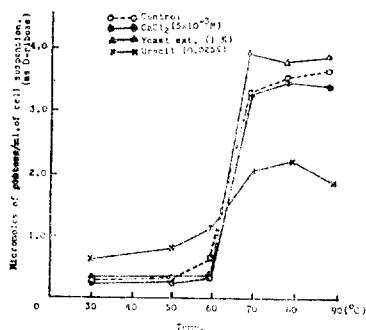


Fig. 9. The release of total pentose from the heat shocked yeast cell at high temperature, and influenced by chemicals (for 2 mins.).

Remark: 1. The color reaction was held with the orcinol reaction.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

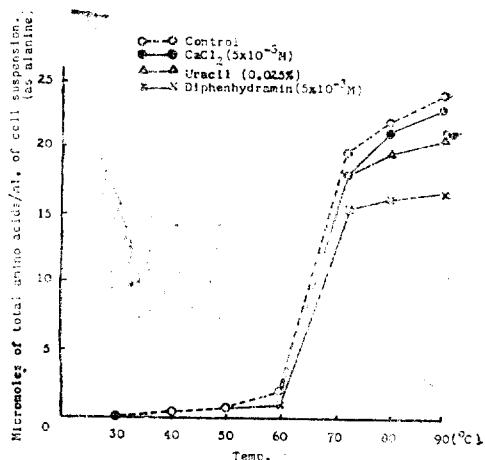


Fig. 10. The release of total amino acids from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.).

Remark: 1. The color reaction was held with ninhydrin reaction.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

extract, diphenhydramin 等이 각각 抑制作用을 나타내었으며, uracil 와 yeast ext. 는 어떤 保護作用을, calcium chloride 와 diphenhydramin 은 각각 ion transport 의 抑制作用을 나타낸 것으로 생각된다. Pentose 化合物에 對해서는 uracil 만이 抑制效果를 나타내었다 (Fig. 9).

Amino acid에 對해서는 stabilizer인 diphenhydramin 만이 若干의 抑制效果를 보였다 (Fig. 10).

Potassium ion의 流出에 對해서는 어떠한 藥物도 增加만 시키고 있다 (Fig. 11). 이點은 potassium ion의 transport 가 細胞內에서 가장 敏感한 것으로 解釋되며, 透過性에 있어서 先導的役割을 하는 事實을 뒷받침하여 주는 것이다. 放射性同位元素인 K⁴²를 使用한 實驗에 있어서도 어떠한 物質의 添加도 potassium ion의 transport 를 促進하는 것으로 나타났다 (Fig. 12).

無機磷酸化合物의 流出은 uracil 만이 抑制할 수 있었다 (Fig. 13). 有機磷酸化合物의 流出은 diphenhydramin 과 yeast extract 의 添加에 依하여 오히려 促進되고 있다. 生體內에서 가장 重要한役割을 하는 이 物質이 K⁺의 경우와 같이 添加物質에 對해서 銳敏한 流出反應을 보여 좀은 興味 깊다 (Fig. 14).

260 m μ 吸收物質의 流出을 보이는 uracil 만이 抑制作用은 하였는데, uracil 와 같은 pyrimidine base 가 膜에 對하여 어떠한 機作으로 作用하는지 關心이集中 되며, 혹시 再吸收를 도우는 것인지도 모른다 (Fig. 15).

高温에 對한 生殘率 (Fraction survival) 을 보이는 60°C, 2 分間熱處理區에서 보다도 70°C 2 分間處理區에서 오히려 더 높다 (Fig. 16). 이 것은 Stephen (1967)이 指摘한 바와 같이 ribosomal RNA 的 生合成은 可能하다면 增殖이 된다는 報告로 보아 RNA合成速度가 70°C에서 促進된 것이 아닌가 생각한다. 營養培地의 前處理 및 後處理結果는 모두 生殘

率을 높였으며 特히 後處理의 効果가 커다. 이點은 热損傷을 받은 細胞의 復活 및 恢復作用이 營養補給을 받으므로써 可能하다는 것을 立證하는 것이다. 生殘率의 測定方法은 plate agar 上의 viable count에 依하였으며, Kaufmann (1959)이 指摘한 酵母懸濁液의 酵母의 密度의 影響을 考慮하여 黽은 懸濁液으로써 實施하였으며, 60°C 와 70°C 와의 生殘率의 差異는 實驗誤差가 아님을 強調한다.

Fig. 7에서 보는 바와 같이 70°C, 15 分間熱處理區의 生殘率이 60°C, 15 分間의 热處理區와 共히 7%이며, Fig. 16과 같이 70°C 2 分間 热處理區에서 오히려 60°C, 2 分間熱處理區 보다 높은 것은 70°C 热處理區에서 莫大한 量의 細胞物質이 流出되어 나오는 事實과는 對照의이다. 이 現象을 考察하건만 透過性의 異常現象과 細胞의 增殖現象이 直結되어 있지 않는 別個의 作用임을 알 수 있다. Stephen (1967)이 指摘한 ribosomal RNA의 合成酵素群의 固有의 耐熱性이 热損傷의 criteria point를 支配할지도 모른다. 한편 營養分의 後處理에 依하여 再生 (또는 修復)이 促進된다는 것은 膜透過程에 있어서 再吸收가 可能하였다는 것을 意味하며 細胞物質의 efflux 보답도 그 뒤에 따르는 influx의 能力 即 再吸收能力에 依하여 細胞의 活性과 再生能力이 評價되어야 한다고 생각 한다.

위와 같은 實驗結果들을 考察하건만 細胞內部의 代謝生理에만 偏重하던 從前까지의 視野를 좀더 넓혀서 細胞와 環境과의 ecosystem이라는 面에서 物質出入의 重要性에 關心을 두고 細胞의 生理를 考察하여야 할 것이다. 即 微生物細胞에 對하여 營養物質이나 藥物을 單純히 投與 또는 添加 하였다는 事實 보다도 細胞에 依하여 어떻게 또 어느 만큼 그 物質이 吸收되었느냐 하는 問題와 그와 連累하여 隨伴되는 다른 物質의 吸收等을 考慮하여야 할 것이다. 이와 같은 細胞內部物質의 流出 (efflux)과 營養物質 또는 藥

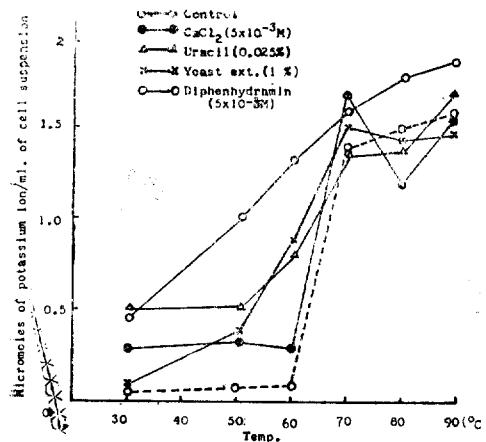


Fig. 11. The release of potassium ion from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.).

Remark: 1. Estimation of the amount of potassium ion are compared to developed colorer of cobalt nitrate.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

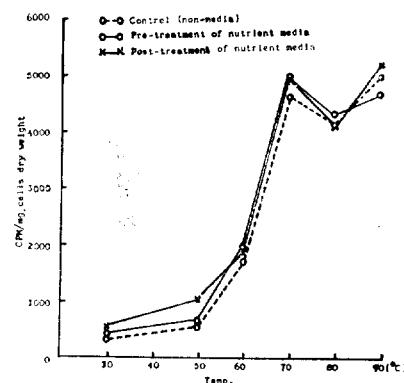


Fig. 12. The release of potassium ion (K^{42}) from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.).

Remark: 1. $K^{42} (\beta, \gamma)$ were measured with scintillation counter.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

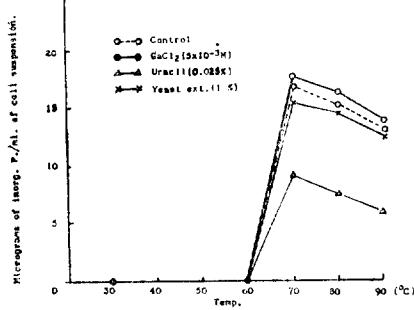


Fig. 13. The release of inorganic phosphate from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.)

Remark: 1. The color reaction was held by the method of Martin-Dorty's.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

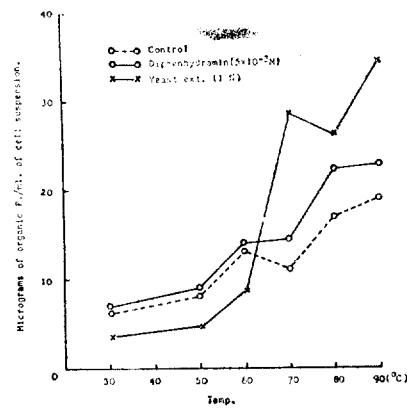


Fig. 14. The release of organic phosphate from the heat shocked yeast cell at high temperature (for 2 mins.).

Remark: 1. The color reaction was held by the method of Martin-Dorty's.
2. Dry weight of yeast cells in one ml of suspension is equivalent to 17.1 mg.

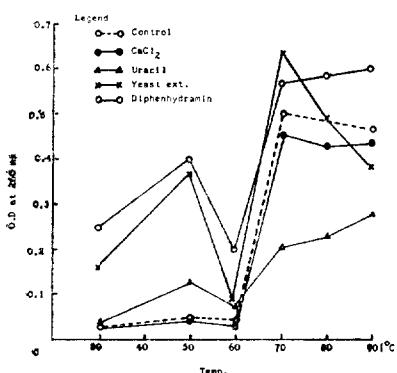


Fig. 15. The release of $260\text{ m}\mu$ absorbing material from yeast cell for 2 mins. heat shocking at high temperature.

物의流入(influx)過程을兩面에서 dynamic하게 다루워야만細胞의生活作用을 올바르게把握할수 있을 것이다.

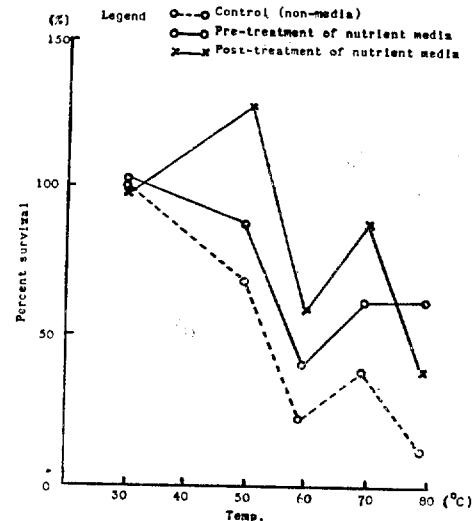


Fig. 16. Effects of heat shocking for 2 mins. on the surviving action of yeast.

摘要

酵母菌(*Saccharomyces cerevisiae*)의細胞에熱處理(80°C以下)를實施하여細胞內物質의透過性을實驗하였다.熱處理의影響을 fraction survival로서評價하고,營養物質의處理效果를細胞膜의再吸收面에서檢討하였다.

熱處理後에酵母細胞에uracil, yeast ext., calcium chloride 및 diphenhydramin을作用시켜透過性의變動을實驗하고細胞의熱傷機作을透過性과關係지어考察하였다.

研究結果는 다음과 같이要約된다.

1. 酵母細胞에 있어서 70°C , 15分間의熱處理結果總炭水化物^o control보다 40倍以上, 五炭糖 및 그化合物은 20倍以上, total amino acid는 40倍以上, K^+ 은 0.22 micromoles/ml/17.1 mg까지, 無機磷酸化合物 및 有機磷酸化合物은 10倍以上, $260\text{ m}\mu$ 吸收物質은 O.D. 0.65/ml/17.1/mg까지流出되어나왔다. 따라서溫度變化에따라서膜透過性이甚大하게變化함을 알았다.

2. 酵母細胞의生殘率에 미치는熱處理의影響에 있어서 60°C , 15分間의區와 70°C , 15分間의區사이에는共히差異가 없었다. 한편 60°C , 2分間, 과 70°C , 2分間의處理區에 있어서는 오히려 70°C , 2分間의區에 있어서生殘率이高았다. 따라서熱處理에依한膜透過性的變化와致死作用과의 사이에는比例的인關聯성이 없음을 알았다. 即兩者는獨立된pattern에屬함을 알았다.

3. 總炭水化物, 五炭糖化合物, total amino acid, 無機磷酸化合物 및 $260\text{ m}\mu$ 吸收物質의熱損傷에依한efflux에對하여uracil은 많은抑制效果를보여주었다.

4. K^+ (K^{42})의熱處理로因한efflux에對해서는使用된어떠한藥品이나또는營養物質도抑制效果를나타내지못하였다. 即 K^+ 은透過性에 있어서 가장敏感하며transport의行動樣式이特異하고旺盛하다.

5. 热處理를 받은酵母細胞의生殘率은營養物質의供給에依하여增加한다. 이 것은 70°C , 2分間의熱損傷에對해서도膜의再吸收能力이 어느程度保全되었음을示唆하며,營養物質이一旦吸收될수있다면은細胞의恢復과增殖은可能함을알수있다. 또한이것은增殖系의機能이 70°C , 2分間의熱處理에서도完全히破壊되지않았음을立證하는것이다.

REFERENCES

1. Billen, D., 1953. Post-irradiation release of ATP from *E. coli* B/r., *Arch. Biochem. Biophys.*, **43**, 1-10.
2. Cook, A. H., 1958. Importance of external factors to yeasts, p. 84-91. *The chemistry and biology of yeasts*, Acad. Press, N.Y.
3. Giese, A.C., 1968. Temperature as factor in the cell environment, p. 235. *Cell physiology*, Saundar's Co.
4. Heilbrunn, L.V., 1954. Heat death, *Scientific American*, **190** (1) p. 70.
5. Kaufmann, O.W. et al., 1959. Effect of heat treatment on the growth of surviving cells, *Jour. Bacteriol.*, **78**, 834-738.
6. Kim, J. H., et al., 1968. Studies on the membrane permeability changes and leakage of cellular constituents of gamma-irradiated yeast cell, *Kor. Jour. Microbiol.*, **6**, 54-62.
7. Lewis, M., and D. Stephanopoulos, 1967. Glucose induced release of amino acids from *Sacch. carlsbergensis* by action of the cytoplasmic membrane, *Jour. Bacteriol.*, **93**, 976-984.
8. Myers, D., and T. Karazin, 1968. Comparison of the effects of radiation on the cell membrane and on the reproductive survival of yeast, *Radiation Research*, **35**, 612-621.
9. Prosser, C.L. (ed.) 1967. *Molecular mechanisms of temperature adaptation (original), Temperature as a factor in the cell environment.* (ed.) Giese, A.C., *Cell physiology* (1968), W.B. Saunders Co.
10. Vladimir SRB, 1964. Immediate and short term changes in cell permeability after X-irradiation, *Radiation Research*, **21**, 86-90.
11. Spoel, E., et al., 1964. Permeability changes in yeast cells after X-irradiation and starvation, *Radiation Research*, **21**, 308-313.
12. Stephanopoulos, D., and M. J. Lewis, 1968. Release of phosphate by fermenting brewer's yeast, *Jour. Inst. Brew.*, **74**, 378-383, London.
13. Stephen J. S., and Z. J. Ordal, 1967. Regeneration of ribosomes and ribosomal ribonucleic acid during repair of thermal injury to *Staphylococcus aureus*, *Jour. Bacteriol.*, **94**, 1082-1087.