

- Toulouse, FRA) Process Biochem VOL.30, No.4 Page.333 - 341(1995)  
 窒素源を厳密に制御した合成培地における *Monascus ruber* による赤色色素の生産  
 Production of Red Pigments by *Monascus ruber* in Synthetic Media with a Strictly  
 Controlled Nitrogen Source. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 発酵制御; 液体培  
 地; グルタミン酸塩; エアレーション; 細胞増殖
- 8 BLANC P J, LORET M O, GOMA G (Inst. National des Sciences Appliquees, Toulouse,  
 FRA) Biotechnol Lett VOL.17, No.3 Page.291 - 294(1995) *Monascus* 属各種  
 によるシトリニンの生産 Production of citrinin by various species of *Monascus*.  
 [Key Word] *Monascus* 属; シトリニン; 腎毒性; 食品汚染; 食品衛生; 食品加工; 天然  
 着色料; 深部培養; 固体培養; 尿素; メチオニン; グルタミン酸塩; 生物色素
- 9 BLANC P J, LORET M O, SANTERRE A L, PARE ILLEUX A, GOMA G (Inst.  
 National des Sciences Appliques, Toulouse, FRA); PROM E D, PROM E J C (Lab.  
 Pharmacologie et de Toxicologie Fondamentales, CNRS, Toulouse, FRA); LAUSSAC  
 J P (Lab. Chimie de Coordination, CNRS, Toulouse, FRA) J Food Sci  
 VOL.59, No.4 Page.862 - 865(1994) *Monascus* の色素 Pigments of *Monascus*.  
 [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 天然着色料; 培養; 合成培地; グルタミン酸; 分  
 子構造; 赤外スペクトル; 紫外スペクトル; NMR【磁気共鳴】; 質量分析
- 10 SANTERRE A L, DESTRUHAUT C, BLANC P J (INSA, Toulouse, FRA);  
 QUEINNEC I, POURCIE L J B (Lab. Automatique et d'Analyses des Systèmes, CNRS,  
 Toulouse, FRA) Biotechnol Tech VOL.8, No.5 Page.319 - 324(1994) 発酵液発  
 色のオンライン評価 On - line evaluation of fermentation broth colour. [Key  
 Word] *Monascus* 属; 発酵液; 生物色素; 赤; 測色; 反射率; オンライン処理; 分光光度  
 計; センサ; 光源
- 11 FABRE C E, SANTERRE A L, LORET M O, PARE ILLEUX A, GOMA G, BLANC P J  
 (Inst. National des Sciences Appliquees, Toulouse); BABERIAN R (Critt  
 AgroAlimentaire d'Auch, Auch) Food Sci VOL.58, No.5 Page.1099 - 1102,  
 1110(1993) *Monascus ruber* の赤色色素の生産と食品への利用 Production and  
 Food Applications of the Red Pigments of *Monascus ruber*. [Key Word] *Monascus* 属;  
 生物色素; 深部培養; 精製; ソーセージ; ミートパティ; 食肉加工; 食用着色料; 測色;  
 官能検査; 貯蔵安定性
- 12 ENGEL G (Bundesanstalt fuer Milchforschung, Kiel, DEU) Milchwissenschaft  
 VOL.46, No.12 Page.783 - 786(1991) 牛乳における *Monascus ruber* の存在と熱死  
 滅 OT Vorkommen und Hitzeinaktivierung von *Monascus ruber* in Milch. [Key  
 Word] 牛乳; *Monascus* 属; 加熱殺菌; UHT 殺菌; 温度依存性; 子嚢胞子; 系統差; 食品  
 汚染; 増殖阻害; 微生物汚染
- 13 NAKAMURA T, KOMAGATA D, MURAKAWA S, SAKAI K, ENDO A (Tokyo Noko  
 Univ., Tokyo, JPN) J Antibiot VOL.43, No.12 Page.1597 - 1600(1990)  
 3 $\alpha$ -ヒドロキシ-3,5-ジヒドロモナコリンLの単離と生合成 Isolation  
 and biosynthesis of 3 $\alpha$ -hydroxy-3,5-dihydromonacolin L. [Key Word] 脂質  
 低下薬; 酵素阻害剤; シクロヘキセン誘導体; シクロヘキサン誘導体; 二環;*Monascus*

- 属; 生合成; 代謝経路; 前駆体
- 14 KIMURA K, KOMAGATA D, MURAKAWA S, ENDO A (Tokyo Noko Univ., Tokyo, JPN) J Antibiot VOL.43, No.12 Page.1621 - 1622 (1990) モナコリン類の生合成, モナコリンJのモナコリンK(メビノリン)への変換 Biosynthesis of monacolins: Conversion of monacolin J to monacolin K (mevinolin). [Key Word] 脂質低下薬; 酵素阻害剤; ビシクロデカジエン誘導体; シクロヘキセン誘導体; メビノリン; 生合成; 代謝経路; *Monascus* 属; *Paecilomyces* 属
- 15 ASO K, SUZUKI Y, KATO F, NISHIKAWA J, IIZUKA H (Science Univ. Tokyo, Chiba, JPN) J Gen Appl Microbiol VOL.35, No.4 Page.281 - 288 (1989) *Monascus* 種によって生産されるアルカリプロテアーゼの性質と電気泳動による比較 Comparative electrophoresis and some properties of alkaline proteinases produced by *Monascus* spp. [Key Word] *Monascus* 属; セリンプロテイナーゼ; 酵素阻害; ゲル電気泳動; 酵素生産
- 16 KOMAGATA D, SHIMADA H, MURAKAWA S, ENDOA (Tokyo Noko Univ., Tokyo, JPN) Antibiot VOL.42, No.3 Page.407 - 4(1219)89 モナコリン類の生合成 *Monascus ruber* のモノオキシゲナーゼによるモナコリンLのモナコリンJへの変換 Biosynthesis of monacolins: Conversion of monacolin L to monacolin J by a monooxygenase of *Monascus ruber*. [Key Word] *Monascus* 属; 抗生物質産生菌; 抗生物質; 生合成; ミクロソーム; 無細胞系; NADP/1; メチラポン/2; 一酸化炭素/3; チトクローム c; HMG - CoA レダクターゼ; 酵素阻害剤; 脂質低下薬; ビシクロデカジエン誘導体/4; ヒドロピラン誘導体/4,5; ラクトン/4,5; シクロヘキセン誘導体/4; 脂環式アルコール/4; ナフタレン誘導体/5
- 17 SPICHER G, ISFORT G (Bundesforschungsanstalt fuer Getreide - und Kartoffelverarbeitung, Detmold, DEU) Getreide Mehl Brot VOL.42, No.6 Page.176 - 181 (1988) パン類におけるかび発生の原因微生物 X パンのかび原因微生物として従来知られてなかった *Monascus ruber* OT Die Erreger der Schimmelbildung bei Backwaren. 10. Mitteilung: *Monascus ruber*, ein nicht alltaeglicher Schimmelerreger des Brotes. [Key Word] *Monascus* 属; パン; 変敗; 斑点; 赤; 微生物汚染; 培養条件; 保存料; ソルビン酸/1; 酢酸/2; プロピオン酸/3
- 18 ENDO A, NEGISHI Y (Tokyo Noko Univ.); IWASHITA T, MIZUKAWA K (Suntory, Osaka); HIRAMA M (Tohoku Univ.) J Antibiot VOL.38, No.3 Page.444 - 448 (1985) ML - 236B(コンパクトン)およびモナコリンKの生合成 Biosynthesis of ML - 236B (compactin) and monacolin K. [Key Word] ジヒドロナフタレン誘導体/1; ヒドロピラン誘導体/1; ラクトン/1; 酪酸誘導体/1; 酢酸/2; 取込; 生合成; *Penicillium* 属; *Monascus* 属; コンパクトン
- 19 ENDO A, HASUMI K, NEGISHI S (Tokyo Noko Univ.) J Antibiot VOL.38, No.3 Page.420 - 422 (1985) モナコリンJおよびL, *Monascus ruber* により生産されるコレステロール生合成の新しい阻害剤 Monacolins J and L, new inhibitors of cholesterol biosynthesis produced by *Monascus ruber*. [Key Word] *Monascus* 属; コレステロール/1; 生合成; 阻害; アルコールオキシドレダクターゼ; ラット; NMR

- 【磁気共鳴】；小胞体；ジヒドロナフタレン誘導体/2；ヒドロピラン誘導体/2；ラクトン/2；ヒドロキシ化合物/2；酵素阻害剤；抗生物質産生菌；抗生物質発酵
- 20 ENDO A, HASUMI K (Tokyo Noko Univ.); NAKAMURA T, KUNISHIMA M, MASUDA M (Nippon Kayaku Co. Ltd., Tokyo) J Antibiot VOL.38, No.3 Page.321 - 327(1985) ジヒドロモナコリン L およびモナコリン X, コレステロール生合成を阻害する新しい代謝産物 Dihydromonacolin L and monacolin X. new metabolites those inhibit cholesterol biosynthesis. [Key Word] 抗生物質発酵；抗生物質産生菌；酵素阻害；オクタリン誘導体/1；ジヒドロナフタレン誘導体/2,3；ヒドロピラン誘導体/1,2,3；ラクトン/1,2,3；ヒドロキシ化合物/1,2,3；酪酸誘導体/3；カルボン酸エステル/3；代謝産物；Monascus 属；アルコールオキシドレダクターゼ
- 21 ANIYA Y, YOKOMAKURA T, YONAMINE M, NAGAMINE T (Univ. Ryukyus, Okinawa, JPN); NAKANISHI H (Tropical Technol., Center Ltd., Okinawa, JPN) Jpn J Pharmacol VOL.78, No.1 Page.79 - 82(1998) ラットでのアセトアミノフェン誘発肝毒性に対するカビ Monascus Anka の保護作用 Protective Effect of the Mold Monascus Anka Against Acetaminophen - Induced Liver Toxicity in Rats. [Key Word] ラット；in vivo 実験；動物実験；アセトアミノフェン；肝毒性；Monascus 属；酸化防止剤；肝臓病薬；保護作用；活性酸素；スカベンジャー；チトクローム P450
- 22 YASUDA M, SAKAGUCHI M (Univ. the Ryukyus, Okinawa, JPN) Food Sci Technol Int Tokyo VOL.4, No.1 Page.6 - 8(1998) Monascus anka の酸性プロテイナーゼによる大豆蛋白質の分解 Degradation of Soybean Protein by an Acid Proteinase from Monascus anka. [Key Word] 豆腐；発酵食品；Monascus 属；プロテイナーゼ；エタノール；酵素阻害；蛋白質分解；熟成；食品加工；ゲル電気泳動；大豆蛋白質
- 23 IZAWA S, WATANABE T, KOTOKAWA N, YAMAMOTO A (Yaegaki Zymotechnics, Inc., Hyogo, JPN); HARADA N, HAYATSU H, ARIMOTO - KOBAYASHI S (Okayama Univ., Okayama, JPN) J Agric Food Chem VOL.45, No.10 Page.3980 - 3984(1997) 複素環アミンの変異誘発性に及ぼす Monascus 属由来の食用着色料の抑制効果 Inhibitory Effects of Food - Coloring Agents Derived from Monascus on the Mutagenicity of Heterocyclic Amines. [Key Word] Monascus 属；麴；天然着色料；抗変異原；芳香族アミン；複素環化合物；インドール誘導体；キノリン誘導体；変異誘発物質；Ames 試験；高速液体クロマトグラフィー
- 24 HOSSAIN C F, OKUYAMA E, YAMAZAKI M (Chiba Univ., Chiba, JPN) Chem Pharm Bull VOL.44, No.8 Page.1535 - 1539(1996) Monascus anka 由来のモノアミンオキシダーゼ阻害作用を持つ一連の新規クマリン誘導体 A New Series of Coumarin Derivatives Having Monoamine Oxidase Inhibitory Activity from Monascus anka. [Key Word] Monascus 属；生物色素；分子構造；ケトン；モノアミンオキシダーゼ阻害剤；クマリン誘導体；ヒドロピラン誘導体；フェノール類；プロパノール誘導体；エタノール誘導体
- 25 森明彦 (森明彦技術士事務所) ケミカルエンジニアリング VOL.41, No.6 Page.447 - 453(1996) 食品加工技術の話題 紅麴菌による食品用抗菌物質生産の動特性 [Key Word] 麴菌；食用着色料；殺菌薬；食品加工；Monascus 属；培養；反

- 応速度; 殺菌作用
- 26 森明彦, 東一英二, 島田俊之, 星野基 (新潟大 工) 化学工学シンポジウムシリーズ VOL.47 Page.22 - 27(1995) 紅麹菌による食品用抗菌物質生産の動特性  
[Key Word] Monascus 属; 麹; 抗生物質; 抗生物質発酵; 振とう培養; グルコース; エキス; 抗細菌作用; 保存料; 発酵制御
- 27 桑原秀明 (長野県食品工試) バイオサイエンスとインダストリー VOL.53, No.8 Page.710 - 711(1995) 糸状菌だけでお酒を造る New alcoholic beverage brewed merely by mould. [Key Word] Monascus 属; アルコール発酵; 清酒醸造; 米粉; 脂肪族アルコール; エタノール
- 28 桑原秀明, 馬場茂 (長野県食品工試) F0481 A (NJKYE) (0914-7314) 日本醸造協会誌 VOL.90, No.2 Page.82 - 86(1995) 最新需要開発事情 紅麹菌のアルコール発酵による低アルコール酒の開発 Development of Low Alcoholic Beverage using Alcohol Fermentation of "Beni - koji Mold. [Key Word] 醸造酒; Monascus 属; 糸状菌類; エタノール発酵; 米糠; アルコール飲料; Aspergillus 属; Rhizopus 属; 製麹; 麹
- 29 KUEI C - H, CHEN M - T (National Chung - Hsing Univ., Taichung, TWN) Fleischwirtschaft VOL.74, No.4 Page.(EN)404 - 407, (DE)423 - 426(1994) anka mash 処理した豚肉のヌクレオチド類およびそれらの誘導体と筋肉蛋白質の変化 Changes in nucleotides and their derivatives and in muscle proteins of pork treated with anka mash. [Key Word] 豚肉; Monascus 属; 食肉加工; プリンヌクレオチド; 筋肉蛋白質; 背最長筋; スタータカルチャ; イノシン; ヒポキサンチン; ゲル電気泳動; 菌数計測; 食肉蛋白質; 麹
- 30 桑原秀明, 近藤君夫, 蟻川幸彦, 吉川茂利, 小栗勇 (長野県食品工試) 長野県食品工業試験場研究報告 No.20 Page.43 - 46(1992) 紅麹の製麹に関する研究 第1報 クエン酸処理による汚染菌の低減化 Production of Red - koji (Part I) .Reducing contaminant of Red - koji by treatment with citric acid solution. [Key Word] 製麹; Monascus 属; くえん酸; 米; 浸漬; 清酒麹; 発酵液; 増殖阻害; アミラーゼ; アルコール発酵; 清酒醸造; 微生物汚染; 米製品
- 31 SATO K, IWAKAMI S, GODA Y, OKUYAMA E, YOSHIHIRA K (National Inst. Hygienic Sciences, Tokyo, JPN); ICHI T, ODAKE Y (SAN - EI Chemical Industries Ltd., Osaka, JPN); NOGUUCHI H, SANKAWA U (Univ. Tokyo, Tokyo, JPN) Heterocycles VOL.34, No.11 Page.2057 - 2060(1992) Monascus anka U - 1 からの新規天然色素 Novel natural colorants from Monascus anka U - 1. [Key Word] フラン誘導体; 三環; シクロヘキセン誘導体; アルデヒド; ヒドロキシ化合物; エノン; COSY; NOESY; 陽子磁気共鳴; 炭素 13NMR; 生合成; 代謝産物; Monascus 属; 生物色素; ラクトン; ジヒドロフラン誘導体; 分子構造; オレフィン化合物
- 32 NOZAKI H, DATE S, KONDO H, KIYOHARA H (Okayama Univ. Science, Okayama, JPN); TAKAOKA D (Ehime Univ., Matsuyama, JPN); TADA T (Fujisawa Pharmaceutical Co., Ltd., Osaka, JPN); NAKAYAMA M (Univ. Osaka Prefecture, Sakai, JPN) Agric Biol Chem VOL.55, No.3 Page.899 - 900(1991)

- アンカラクトン, *Monascus anka* の新規  $\alpha$ ,  $\beta$  - 不飽和  $\gamma$  - ラクトン  
 Ankalactone, a new  $\alpha$ ,  $\beta$  - unsaturated  $\gamma$  - lactone from *Monascus anka*. [Key Word] *Monascus* 属; ラクトン; 立体構造; ヒドロベンゾフラン誘導体; カルボン酸エステル; アルコール; 単離; 抗細菌作用; 大腸菌; 枯草菌; 生物色素; 炭素 13NMR; 陽子磁気共鳴
- 33 KIYOHARA H, TAKIZAWA N, HATTA T, NAGAO K (Okayama Univ. Science, Okayama, JPN); WATANABE T, IMAI J, YAMAMOTO A (Yaegaki Zymotecncics Co., Himeji, JPN) Appl Microbiol Biotechnol VOL.33, No.6 Page.671 - 676(1990)  
 プロトプラスト融合による *Monascus anka* と *Aspergillus oryzae* との遺伝子間のハイブリダイゼーション Intergeneric hybridization between *Monascus anka* and *Aspergillus oryzae* by protoplast fusion. [Key Word] プロトプラスト; 細胞融合; 遺伝子; 交雑; *Monascus* 属; 米麴菌; 二倍体; エタノール発酵; アミラーゼ; プロテイナーゼ; 麴酸
- 34 MAK N K, FONG W F, WONG - LEUNG Y L (Hong Kong Baptist Coll., HKG) Enzyme Microb Technol VOL.12, No.12 Page.965 - 968(1990) 回転瓶培養による *Monascus* 色素の発酵産生の向上 Improved fermentative production of *Monascus* pigments in roller bottle culture. [Key Word] *Monascus* 属; 回分培養; 深部培養; 表面培養; 振とう培養; 生物色素; 赤; 黄; 発酵; 培養条件; バイオリアクタ; 食用着色料
- 35 広井忠夫 (新潟県醸造試) 新潟県醸造試験場報告 No.2 Page.57 - 79(1990)  
 紅麴菌による色素の生産と食品への利用に関する研究 (その2) [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 天然着色料; 安全性; アフラトキシン; 変異誘発; 食品衛生
- 36 広井忠夫 (新潟県醸造試) 新潟県醸造試験場報告 No.1 Page.31 - 72 1989  
 紅麴菌による色素の生産と食品への利用に関する研究 Production of a pigment by *Monascus anka* and its utilization to foods. [Key Word] *Monascus* 属; 突然変異体; 紫外線照射; スクリーニング; 天然着色料; 培養条件; 代謝産物
- 37 鈴木秀昭 (理研ビタミン) New Food Ind VOL.30, No.4 Page.20 - 24 1988  
 加工食品へのモナスカスの利用について Utilization of *Monascus* spp. to processed foods. [Key Word] 食品加工; *Monascus* 属; 生物色素; 代謝産物; 発酵液; 耐熱性; 染色性; 天然着色料; かまぼこ; 醤油
- 38 広井忠夫 (新潟県醸造試) F0354 A (0547-0277) New Food Ind VOL.30, No.4 Page.1 - 6 1988 紅麴菌の食品加工への利用 Utilization of *Monascus anka* to food processing. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 食品加工; 突然変異体; 代謝産物; 薄層クロマトグラフィー; 退色; 安全性; 清酒麴; 天然着色料; 色
- 39 布谷昭, 志水数史, 八木和幸, 干飯勝則, 永浜広子 (ヤエガキ醗酵技研) 食品と開発 VOL.23, No.1 Page.51 - 55 1988 伝統食品の再開発 III 紅麴を利用した食品の開発 Redevelopment of traditional foods. Food processing by using "monascus. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 天然着色料; 生理活性因子
- 40 月岡本, 広井忠夫, 鈴木恒夫 (新潟県醸造試); 今野俊雄 (新潟大教育) 日本農芸化学会誌 VOL.60, No.6 Page.451 - 455(1986) *Monascus* 菌による酒類製

- 造に関する研究 I Monascus 菌とその変異株による赤色色素の生産 Studies  
 on alcoholic beverage production using genus Monascus. Part I. Pigment production by  
 mutants of *Monascus anka*. [Key Word] Monascus 属; 清酒醸造; 生物色素; 突然変  
 異体; 紫外スペクトル; 生産性; 代謝産物
- 41 SWEENEY J G, ESTRADA - VALDES M C, IACOBUC CI G A (Coca - Cola Co.,  
 Georgia); SATO H, SAKAMURA S (Hokkaido Univ.) J Agric Food Chem  
 VOL.29, No.6 Page.1189 - 1193 1981 *Monascus anka* の赤色色素の水性媒体中  
 における 1, 4, 6 - トリヒドロキシナフタレンによる光に対する保護作用  
 Photoprotection of the red pigments of *Monascus anka* in aqueous media by 1, 4, 6 -  
 trihydroxynaphthalene. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 天然着色料; 退色; 光化学  
 反応; 阻害; 構造活性相関; ナフタレン誘導体/1; 多価フェノール/1; 複合体; ヒドロペ  
 ンゾフラン誘導体/2; ラクトン/2; ヒドロイソキノリン誘導体/2; 三環/2; 配糖体/2; ケ  
 トン/2; 水溶液
- 42 古泉快夫 (新潟大医療技短大); 広井忠夫, 嶋てい司, 鈴木恒夫, 月岡本 (新潟県醸造  
 試); 高橋剛 (金ます酒造); 小山節子 (東洋クリエート); 大塚一止 (宮崎大農)  
 新潟医学会雑誌 VOL.95, No.7 Page.469 - 474 1981 紅きく菌産生色素の微生  
 物に対する突然変異誘発性 [Key Word] マウス; 食用着色料; 変異誘発;  
 微生物検査; 細胞培養; 固体培地; 枯草菌; コロニー; 細胞計数; 腹腔内投与; 細胞分画  
 法; *Monascus* 属; サルモネラ属
- 43 SHEHATA H A (Suez Canal Univ., Ismaili a. EGY); BUCKENHUESKES H J  
 (Gewuerzmueller GmbH, Stuttgart); EL - ZOGHBI M S (Zagazig Univ., Zagazig,  
 EGY) Fleischwirtschaft VOL.78, No.1 Page.68 - 71 1998 生エジプト牛肉ソ  
 ーセージ色調の最適化 OT Optimierung der Farbe frischer aegyptischer  
 Rindswuerste mit Hilfe natuerlicher Farbstoffe. [Key Word] 天然着色料; 発酵食品;  
*Monascus* 属; 米製品; ソーセージ; 食肉加工; 冷凍貯蔵; 貯蔵安定性; 中国; 伝統食品
- 44 LI C, ZHU Y, WANG Y (Beijing Medical Univ., Beijing, CHN); ZHU J - S,  
 CHANG J (Pharmanex, Inc., CA); KRITCHEVSKY D (Wistar Inst., PA)  
 Nutr Res VOL.18, No.1 Page.71 - 81 (1998) *Monascus purpureus* が発酵した米  
 (赤酵母米) 高コレステロール血症状動物モデルの血液コレステロールを下げる天  
 然食糧産物 *Monascus purpureus* - fermented rice (red yeast rice): a natural food  
 product that lowers blood cholesterol in animal models of hypercholesterolemia. [Key  
 Word] 米製品; 発酵食品; *Monascus* 属; 高コレステロール血症; ウサギ; 食餌効果; コ  
 レステロール; 脂質低下作用; 血清中濃度; アテローム性動脈硬化症; 伝統食品
- 45 RASHEVA T, KUJUMDZIEVA A (Univ. Sofia, Sofia, BGR); HALLET J - N (Univ.  
 Nantes, Nantes, FRA) J Biotechnol VOL.56, No.3 Page.217 - 224 (1997)  
*Monascus purpureus* の色素脱失株による脂質生産 Lipid production by  
*Monascus purpureus* albino strain. [Key Word] *Monascus* 属; 色素脱失; 突然変  
 異体; 脂質; 発酵; 培養条件; 栄養素要求性; 深部培養; バイオマス; 脂肪酸組成
- 46 JUZLOVA P (Inst. Chemical Technol., Prague, CSK); REZANKA T, MARTINKOVA  
 L, KREN V (Inst. Microbiology, Prague, CSK) Phytochemistry VOL.43,

- No.1 Page.151 - 153(1996) *Monascus purpureus* からの長鎖脂肪酸 Long - chain fatty acids from *Monascus purpureus*. [Key Word] *Monascus* 属; 脂肪族カルボン酸; 脂肪酸組成; 突然変異体; GC - MS 分析; 不飽和カルボン酸; ジエン
- 47 HAMDI M, BLANC P J, GOMA G (Inst. National des Sci. Appliques, CNRS, Toulouse, FRA) *Process Biochem* VOL.31, No.6 Page.543 - 547(1996) ウチワサボテンの果汁による *Monascus purpureus* 培養での赤色色素の生産における通気条件の影響 Effect of Aeration Conditions on the Production of Red Pigments by *Monascus purpureus* Growth on Prickly Pear Juice. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; サボテン科; 発酵過程; 酸素エアレーション; 細胞増殖; 発酵制御; 食用着色料
- 48 MARTINKOVA L (Inst. Microbiology of the Czech Acad. Sci., Prague, CSK); JUZLOVA P (Inst. Chemical Technol., Prague, CSK); VESELY D (Inst. Experimental Medicine of the Czech Acad. Sci., Olesnice v Orlických horch, CSK) *J Appl Bacteriol* VOL.79, No.6 Page.609 - 616(1995) 菌類 *Monascus* により産生されるポリケチド色素の生物学的活性 Biological activity of polyketide pigments produced by the fungus *Monascus*. [Key Word] *Monascus* 属; ジヒドロフラン誘導体; テトラヒドロフラン誘導体; 生物色素; 抗生物質産生菌; 毒性; はい; 奇形; 有機窒素; 米; コムギ; オオムギ; 生物活性; 可視吸収スペクトル; 薄層クロマトグラフィー; 増殖阻害; 高速液体クロマトグラフィー; ラクトン
- 49 BLANC P J, LORET M O, PAREILLEUX A, GOMAG (Inst. National des Sci. Appliques, Toulouse, FRA); LAUSSAC J P (Lab. Chimie de Coordination, CNRS, Toulouse, FRA); LE BARS J, LE BARS P (INRA, Toulouse, FRA); PROMÉ D, PROMÉ J C (Lab. Pharmacologie et de Toxicologie Fondamentales, CNRS, Toulouse, FRA) *Int J Food Microbiol* VOL.27, No.2 / 3 Page.201 - 213(1995) *Monascus* の産生するシトリニン, モナジジン A の性状 Characterization of monascidin A from *Monascus as citrinin*. [Key Word] シトリニン; *Monascus* 属; 腎毒性; 生物活性; 質量分析; NMR【磁気共鳴】; 生物色素; 食品汚染; 微生物汚染
- 50 JUZLOVA P, MARTINKOVA L, LOZINSKI J, MACHEK F (Inst. Microbiology, Academy Science of the Czech Republic, Prague, CSK) *Enzyme Microb Technol* VOL.16, No.11 Page.996 - 1001(1994) 菌類 *Monascus purpureus* による色素生産のための基質としてのエタノール Ethanol as substrate for pigment production by the fungus *Monascus purpureus*. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 発酵; 培地; エタノール; マルトース; 培養条件; 天然着色料; ジヒドロフラン誘導体; テトラヒドロフラン誘導体; ラクトン
- 51 CHEN M - H, JOHNS M R (Univ. Queensland, Brisbane, AUS) *Enzyme Microb Technol* VOL.16, No.7 Page.584 - 590(1994) *Monascus purpureus* によるエタノール及び色素生産に対する炭素源の効果 Effect of carbon source on ethanol and pigment production by *Monascus purpureus*. [Key Word] *Monascus* 属; エタノール; 生物色素; 培養条件; グルコース; マルトース; 生産性; ペプトン; 濃度依存性; 呼吸; エタノール発酵

- 52 LEISTNER L Fleischwirtschaft VOL.74, No.7 Page.772, 775 - 778(1994) OT Die ernährungsphysiologische Bedeutung von Angkak. [Key Word] 米; 麴; 栄養価; Monascus 属; 毒性; 脂質低下作用; 降圧作用; 天然着色料
- 53 CHEN M - H, JOHNS M R (Univ. Queensland, Queensland, AUS) Appl Microbiol Biotechnol VOL.40, No.1 Page.132 - 138(1993) Monascus purpureus による色素生産に及ぼす pH と窒素源の影響 Effect of pH and nitrogen source on pigment production by Monascus purpureus. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 発酵制御; 液体培地; グルコース; ペプトン; 塩化アンモニウム; 硝酸ナトリウム; pH 依存性; 天然着色料; 回分培養; 発酵
- 54 PETERS N, PANITZ C, KUNZ B (Univ. Bonn, Bonn, DEU) Appl Microbiol Biotechnol VOL.39, No.4 / 5 Page.589 - 592(1993) Monascus purpureus の脂肪酸代謝に及ぼす炭水化物の異化作用の影響 The influence of carbohydrate dissimilation on the fatty acid metabolism of Monascus purpureus. [Key Word] Monascus 属; グルコース; オクタン酸; 培養条件; 異化; 代謝調節; 細胞増殖; 培地; ベータ酸化; ペンタノン; 着香料; 糖質代謝
- 55 HAN O, MUDGETT R E (Univ. Massachusetts, Massachusetts) Biotechnol Prog VOL.8, No.1 Page.5 - 10(1992) 固体発酵における Monascus の増殖と色素生産に与える酸素と二酸化炭素分圧の影響 Effects of Oxygen and Carbon Dioxide Partial Pressures on Monascus Growth and Pigment Production in Solid - State Fermentations. [Key Word] Monascus 属; 細胞増殖; 生物色素; 酸素; 二酸化炭素; 固体培養; 代謝阻害; 流動層反応器; 培養条件; 発酵; 分圧; 圧力依存性; 濃度依存性; バイオリアクタ
- 56 KRANZ C, PANITZ C, KUNZ B (Univ. Bonn, Bonn, DEU) Appl Microbiol Biotechnol VOL.36, No.4 Page.436 - 439(1992) Monascus purpureus による遊離の脂肪酸混合物のメチルケトン類への転換 Biotransformation of free fatty acids in mixtures to methyl ketones by Monascus purpureus. [Key Word] Monascus 属; 生合成; 脂肪族カルボン酸; 脂肪族ケトン; 代謝調節; Penicillium roqueforti; 前駆体; フレーバ; 代謝経路; 脂質代謝; ナチュラルチーズ
- 57 FINK - GREMMELS J, DRESEL J, LEISTNER L (Federal Meat Research Inst., Kulmbach) Fleischwirtschaft VOL.71, No.10 Page.1184 - 1186(1991) 肉製品に亜硝酸塩の代替物としての Monascus 抽出物の使用 Use of Monascus extracts as an alternative to nitrite in meat products. [Key Word] Monascus 属; フランクフルトソーセージ; 発色剤; 生物色素; 溶媒抽出; 亜硝酸塩; 食品リプレーサ; 食肉加工; 併用効果
- 58 JOHNS M R, STUART D M (Univ. Queensland, Brisbane, AUS) J Ind Microbiol VOL.8, No.1 Page.23 - 28(1991) Monascus purpureus の固体培養の色素生産 Production of pigments by Monascus purpureus in solid culture. [Key Word] Monascus 属; 固体培養; 生物色素; 培養条件; カラジール; 合成培地; ゲル化; 最適条件; 生産量; 赤; 黄; 水分依存性; pH 依存性; 米



- 59 FINK - GREMMELS J, DRESEL J, LEISTNER L (Bundesanstalt fuer Fleischforschung, Kulmbach) Fleischwirtschaft VOL.71, No.3 Page.329 - 331(1991)  
肉製品中の亜硝酸塩の代りとしての Monascus 抽出物の使用 Use of Monascus extracts as an alternative to nitrite in meat products. OT Einsatz von Monascus - Extrakten als Nitrat - Alternative bei Fleischerzeugnissen. [Key Word] Monascus 属; フランクフルトソーセージ; 亜硝酸塩; 発色剤; 抽出液; 食肉加工; 併用効果; 色; 退色; 塩漬; 豚肉
- 60 SOOKSON R (Dep. Science Serv., Ministry of Science, Technology and Energy, Bangkok, THA); YOSHIDA T (Osaka Univ., Osaka, JPN) Annu Reports ICBiotech VOL.10 Page.357 - 360(1987) 色素生産のための Monascus purpureus の固体培養 Solid - state culture of Monascus purpureus for the pigment production. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 固体培養; 米; 培養条件; 温度依存性; 添加物効果; 硝酸アンモニウム; グルタミン酸塩; 発酵
- 61 OBER P, KUNZ B (Fraunhofer - Inst. Lebensmitteltechnologie und Verpackung, Muenchen, DEU) Fleischwirtschaft VOL.69, No.1 Page.123 - 125(1989)  
Monascus purpureus の代謝生成物の微生物に及ぼす影響 OT Wirkung von Stoffwechselprodukten des Monascus purpureus auf Bakterien. [Key Word] Monascus 属; 代謝産物; 大腸菌; 細胞増殖; 硝酸塩; 亜硝酸塩; 代用特性; 色; 調味料; 生理活性因子
- 62 FINK - GREMMELS J, LEISTNER L (Bundesanstalt fuer Fleischforschung, Kulmbach, DEU) Fleischwirtschaft VOL.69, No.1 Page.115 - 116, 121 - 122(1989)  
Monascus purpureus の生物学的影響 OT Biologische Wirkungen von Monascus purpureus. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 溶媒抽出; 毒性; ラット; コレステロール/1; 血中濃度; 経口投与; トリグリセリド/2; 脂質低下作用; メビノリン/3; ピラン誘導体/4; テトラヒドロフラン誘導体/4; ラクトン/4; ケトン/4; 生理活性因子
- 63 MERCER D G, MALFAIT J L, WILCOX D J (General Foods Research Dep., Ontario, CAN) Food Eng Process Appl Vo 12 Page.361 - 368(1986) CO International Congress on Engineering and Food (4th) Alberta 発酵工程における澱粉処理廃水の利用 Utilization of a starch - bearing effluent in a fermentation process. [Key Word] 有用物質回収; 澱粉工場; 米; 調理; 工場廃水; 限外ろ過; Monascus 属; 培地; 細胞増殖; 菌体量; リゾレシチン/1; 収率; パイロットプラント; 発酵; 生物色素
- 64 WONG H C, KOEHLER P E (Univ. Georgia) J Food Sci VOL.46, No.3 Page.956 - 957(1981) モナスカス - 色素生成用の変種 Mutant for Monascus - pigment production. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 紫外線照射; 育種; 発酵
- 65 MALFAIT J L, WILCOX D J, MERCER D G, BAR KER L D (General Foods Ltd., Canada) Biotechnol Bioeng VOL.23, No.4 Page.863 - 877(1981) ガラス製エアリフト型発酵器による糸状菌の培養 Cultivation of a filamentous mold in a glass pilot - scale airliftfermentor. [Key Word] 発酵槽; 糸状菌類; 培養; Monascus 属; 培養装置
- 66 WONG H - C, KOEHLER P E (Univ. Georgia) J Food Sci VOL.46, No.2 Page.589

- 592(1981) *Monascus purpureus* よりの抗生物質の生成と分離. および色素生成との関係 Production and isolation of an antibiotic from *Monascus purpureus* and its relationship to pigment production. [Key Word] *Monascus* 属; 抗生物質; 生物色素; 培養; 培地; 生合成; ゲル浸透クロマトグラフィー
- 67 NAKAJIMA N, ENDO A (Tokyo Noko Univ., Tokyo, JPN) Am Chem Soc No.702 Page.83 - 87(1998) 紅麹のコレステロール低下効果 Cholesterol Lowering Effects of Red Koji. [Key Word] 麹; 脂質低下薬; *Monascus*; 血しょう中濃度; 酵素阻害剤; ヒト; 脂質代謝; 機能性食品; *Monascus* 属
- 68 (トロピカルテクノセンター) 亜熱帯生物資源利用技術研究開発調査報告書 平成9年度 沖縄特別振興対策調整費調査研究報告書 Page.163(1), 163 - 255(1998) 亜熱帯性遺伝資源の研究開発基盤整備 (工業技術院 S) Basal establishment of subtropical genetic resource research and development. (Agency of Industrial Science and Technology S). [Key Word] 遺伝資源; 沖縄; 亜熱帯; ミクロフローラ; バイオテクノロジー; 継代培養; *Aspergillus*; 酵母菌属; *Monascus*; *Monascus* 属
- 69 SHIN C S, KIM H J, KIM M J, JU J Y (Yonsei Univ., Seoul, KOR) Biotechnol Bioeng VOL.59, No.5 Page.576 - 581(1998) *Saccharomyces cerevisiae* または *Aspergillus oryzae* との共培養における *Monascus* の形態変化と色素生産の促進 Morphological Change and Enhanced Pigment Production of *Monascus* When Cocultured with *Saccharomyces cerevisiae* or *Aspergillus oryzae*. [Key Word] *Monascus* 属; *Saccharomyces cerevisiae*; 米麹菌; 固体培養; 形態; 生物色素; 微生物酵素剤; アルファアミラーゼ; ペプチドヒドロラーゼ; 酵素的分解; 混合培養; 生物相互作用; 培養
- 70 TENG S S, FELDHEIM W (Univ. Kiel, Kiel, DEU) Chromatographia VOL.47, No.9 - 10 Page.529 - 536(1998) ダイオードアレイ検出及びタンデム質量分析計を用いた液体クロマトグラフィーによる Anka 色素の分析 Analysis of Anka Pigments by Liquid Chromatography with Diode Array Detection and Tandem Mass Spectrometry. [Key Word] 高速液体クロマトグラフィー; 生物色素; *Monascus* 属; 痕跡量成分; 定量分析; 薄層クロマトグラフィー; 分光測光検出器; HPLC - MS 分析; タンデム質量分析; フォトダイオードアレイ検出器
- 71 KRAIRAK S, NAKAJIMA M, SHIMIZU H, SHIOYA S (Osaka Univ., Osaka, JPN) 化学工学シンポジウムシリーズ VOL.61 Page.122 - 126(1998) *monascus* のよるカッサバ澱粉からの黄色色素の生産 The Yellow Pigment Production from Cassava Starch by *Monascus* sp. [Key Word] *Monascus* 属; カッサバ澱粉; 食用着色料; 振とう培養; 回分培養; グルコース; ペプトン; 菌糸; か粒; 深部培養; 細胞増殖; エキス
- 72 荒木淳, 山口典男, 中台忠信 (キッコーマン) 日本醤油研究所雑誌 VOL.24, No.3 Page.127 - 132(1998) 紅麹菌による減塩醤油の保存性向上 Application of *Monascus* sp. for Preservation of Less Salt Soy Sauce. [Key Word] *Monascus* 属; 醤油; エタノール; 酵母; 耐塩性; 乳酸かん菌属; 抗微生物作用; 貯蔵安定性; メビノリン; 減塩食品; 麹

- 73 CHAISRI SOOK C (Kasetsart Univ., Bangkok, THA); UEDA M, TANAKA A (Kyoto Univ., Kyoto, JPN) Annu Reports ICBiotech VOL.17 Page.303 - 305 (1994) ランダム増幅多形性 DNA アッセイを用いる赤米かび (*Monascus* spp.) の分子遺伝学 Molecular Genetics of Red Rice Mold (*Monascus* spp.) by Using Random Amplified Polymorphic DNA Assay. [Key Word] DNA [核酸]; *Monascus* 属; 突然変異体; 振とう培養; ゲル電気泳動; 胞子
- 74 吉田政晴, 吉田綾子 (大阪府公衆衛生研) 大阪府立公衆衛生研究所研究報告 No.35 Page.91 - 99 (1997) 着色料の系統分析法およびホトダイオードアレイ検出器付き HPLC によるモナスカス赤色素の確認 Studies on Analysis of Food Dyes and Detection of *Monascus* Red Pigment by HPLC with Photodiode Array Detection. [Key Word] 天然着色料; 高速液体クロマトグラフィー; フォトダイオードアレイ検出器; クロマトグラフ用カラム; 食品衛生; 合成着色料; *Monascus* 属
- 75 HAJJAJ H, LORET M O, GOMA G, BLANC P J (Inst. National des Sci. Appliquees de Toulouse, Toulouse, FRA); KLAEBE A (Lab. IMRCP, CNRS, FRA); TZEDAKIS T (Univ. Paul Sabatier, Toulouse, FRA) Appl Environ Microbiol VOL.63, No.7 Page.2671 - 2678 (1997) *Monascus ruber* による N - グルコシルルプロプンクタミン及び N - グルコシルモナスコルブラミンの生産及び同定並びにこれらの赤色素での電子供与体 - 受容体複合体の発生 Production and Identification of N - Glucosylrubropunctamine and N - Glucosylmonascorubramine from *Monascus ruber* and Occurrence of Electron Donor - Acceptor Complexes in These Red Pigments. [Key Word] 生物色素; *Monascus* 属; グリコシル化; ドナー; アクセプタ; ドナー - アクセプタ対; 菌体外蓄積; 細胞分泌; 深部培養; 水溶性; グルコース; グルタミン酸; プタノール; 貯蔵安定性; 構造解析
- 76 姫野国夫 (岡山県工技セ) 味噌の科学と技術 VOL.45, No.9 Page.322 - 328 (1997) 紅麹の機能性と食品への利用 [Key Word] 麹; 機能性食品; *Monascus* 属; 発酵食品; 製麹; 味噌; 醤油; 醸造; 清酒 醸造; 豆腐; 降圧作用
- 77 WATANABE T, YAMAMOTO A, NAGAI S (Yaegaki Bio - ind., Inc., Hyogo, JPN); TERABE S (Himeji Inst. Technol., Hyogo, JPN) Anal Sci VOL.13, No.4 Page.571 - 575 (1997) ミセル界面動電クロマトグラフィーによる食品用の *Monascus yellow* 色素の分離と定量 Separation and Determination of *Monascus Yellow* Pigments for Food by Micellar Electrokinetic Chromatography. [Key Word] ゾーン電気泳動; 食用着色料; 定量分析; フラン誘導体; ラクトン; 三環; シクロヘキセン誘導体; ケトン; アルデヒド; 緩衝液; 添加物効果; ドデシル硫酸ナトリウム; 共重合体; ポリアクリル酸エステル; ポリメタクリル酸エステル; 高分子溶液; 吸光分光分析; 食品分析; キャンデー; 試料調製; 固相抽出; ミセル効果; 界面動電現象; 質量分析; 電界イオン化; *Monascus* 属; 黄色色素
- 78 M O, GOMA G (INSA, Toulouse, FRA) Bioprocess Eng VOL.17, No.2 Page.75 - 79 (1997) *Monascus purpureus* の深部培養による赤色素生産のための新規プロセス A new process for red pigment production by submerged culture of *Monascus purpureus*. HAMD I M (Ecole Supérieure des Ind. Alimentaires, Tunis,

- TUN); BLANC P J, LORET [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 深部培養; 発酵; 発酵制御; グルコース; エタノール
- 79 DONG Z Y, YANG S - J, JIN C, ZHANG S Z (Inst. Microbiology, Acad. Sinica, Beijing, CHN) Ann New York Acad Sci VOL.799 Page.193 - 196(1996)  
 Monascus rubiginosus グルコアミラーゼの立体配座及び性質に対する N - 結合少糖類の影響 Effect of N - Linked Oligosaccharide on the Conformation and Properties of Glucoamylase from Monascus rubiginosus. [Key Word] グルコアミラーゼ; Monascus 属; アイソザイム; 少糖類; アセチルグルコサミニダーゼ; 酵素活性度; 熱安定性; 円偏光二色性; ヘリックス構造; 蛍光スペクトル; トリプトファン; 立体配座
- 80 SATO K, GODA Y, SAKAMOTO S, SHIBATA H, MAITANI T, YAMADA T (National Inst. Health Sci., Tokyo, JPN) Chem Pharm Bull VOL.45, No.1 Page.227 - 229(1997) 市販 Monascus 色素中の D - アミノ酸単位含有主要色素の同定  
 Identification of Major Pigments Containing D - Amino Acid Units in Commercial Monascus Pigments. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; カラムクロマトグラフィー; 陽子磁気共鳴; 炭素 13NMR; LC - MS 分析; 化学合成; 分子構造; ジヒドロフラン誘導体; ヒドロイソキノリン誘導体; ラクトン; アラニン; アスパラギン酸
- 81 斎藤宗久 (長崎県工技セ); 加藤秀男, 林田真二郎, 古賀昭八郎 (長工醤油味噌協同組合) Y0766 B (0916-6726) 長崎県工業技術センター研究報告 No.23(1995)  
 Page.142 - 149(1996) かつお節残さの微生物処理と調味料への利用についてかつお節残さの微生物処理について [Key Word] かつお節; 水産副産物; 微生物分解; 米麹菌; Aspergillus 属; ペプチドヒドロラーゼ; カルボキシペプチダーゼ; ロイシニアミノペプチダーゼ; グルタミナーゼ; 酵素活性度; 熟成; 発酵調味料; Monascus 属
- 82 JUZLOV P (Inst. Chemical Technol., Prague, CSK); MARTNKOV L, KREN V (Inst. Microbiology, Czech Acad. Sci., Prague, CSK) J Ind Microbiol VOL.16, No.3 Page.163 - 170(1996) Monascus の二次代謝産物 Secondary metabolites of the fungus Monascus: a review. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 天然着色料; ラクトン; テトラヒドロフラン誘導体; ジヒドロフラン誘導体; 生合成; メビノリン; 培養; 精製; 微生物育種; 分子構造; 生物活性; 代謝産物
- 83 吉田政晴, 住本建夫, 吉田綾子, 西宗高弘 (大阪府公衆衛研); 杉本勇 (大阪府中央卸売市場) 大阪府立公衆衛生研究所研究報告 食品衛生編 No.26 Page.1 - 6(1995)  
 赤貝に不正使用された合成着色料およびモナスカス色素の同定 Determination of Artificial Coloring Agents and Monascus Pigment unfair used on Ark Shell. [Key Word] 食品衛生; 合成着色料; 天然着色料; 薄層クロマトグラフィー; 高速液体クロマトグラフィー; アカガイ; 吸光分光分析; 食品分析; Monascus 属
- 84 LIN T F, DEMAIN A L (Massachusetts Inst Technol., MA, USA) Appl Microbiol Biotechnol VOL.43, No.4 Page.701 - 705(1995) Monascus sp.による水溶性赤色色素の生産に与える窒素源としての硝酸アンモニウムの抑制的効果 Negative effect of ammonium nitrate as nitrogen source on the production of water - soluble red pigments by Monascus sp. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 培地; 硝酸アンモニウム;

代謝阻害; 発酵制御

- 85 平川陽一 (グンゼ) ジャパンフードサイエンス VOL.34, No.10 Page.29 - 34 (1995) 健康食品とその周辺 紅麹菌の特性と加工食品への利用例  
[Key Word] 麹; Monascus 属; 食品添加剤; 降圧作用; パン; 菓子; 麺類; 機能性食品
- 86 井上清, 向山美雄 (東京警察病院); 辻啓介 (健康・栄養研); 田辺伸和, 樽井庄一, 阿部士朗, 高橋誠 (グンゼ) 栄養学雑誌 VOL.53, No.4 Page.263 - 271 (1995)  
紅麹抽出物が本態性高血圧者の血圧に及ぼす影響 Effect of Beni - koji Extracts on Blood Pressure in Primary Hypertensive Volunteers. [Key Word] 本態性高血圧症; 麹; 食事療法; ヒト; 食餌効果; Monascus 属; 臨床試験; 用量; 降圧作用; 脂質低下作用; コレステロール
- 87 ZHANG S, GE S, YANG S, YAN Z, YU H, WANG W (Academia Sinica, Beijing, CHN) Ann New York Acad Sci VOL.750 Page.344 - 348 (1995) グルコアミラーゼのグリコ型間のグルコシル化誘発性立体配座相違 Glycosylation - induced Conformational Difference between Glycoforms of Glucoamylase. [Key Word] Monascus 属; グルコアミラーゼ; 立体配座; トリプトファン; 化学修飾; プロモスクシンイミド; 紫外吸収スペクトル; 円偏光二色性; 差スペクトル; グリコシル化
- 88 LEE Y - K, CHEN D - C (National Univ. Singapore, Singapore); CHAUVATCHARIN S, SEKI T, YOSHIDA T (Osaka Univ., Osaka, JPN) J Ferment Bioeng VOL.79, No.5 Page.516 - 518 (1995) 固体培養法によるモナスカス色素の生産 Production of Monascus Pigments by a Solid - Liquid State Culture Method. [Key Word] 固体培養; 回分培養; Monascus 属; 細胞増殖; 生物色素; 天然着色料; カッサバ澱粉; 芳香族縮合化合物
- 89 月岡本 (新潟県酒造組合) 新潟県醸造試験場報告 VOL.1994 Page.25 - 42 (1994) Monascus 菌を用いた二度麹による清酒製造に関する研究(その2)  
[Key Word] 清酒; Monascus 属; 清酒醸造; 生物色素; 有機酸; 麹; 製麹; 退色
- 90 桑原秀明 (長野県食品工試) 食品の試験と研究 No.29 Page.59 - 61 (1994)  
酒造米精白副生米粉を利用した糸状菌による新しい低アルコール飲料の開発  
[Key Word] 酒造米; 精白; 米粉; 糸状菌類; アルコール飲料; 糖化; エタノール発酵; 麹菌; Monascus 属; アルコール度; 麹
- 91 YASUDA M, IKEHARA K, TAWATA S, KOBAMOTON, TOYAMA S (Univ. Ryukyus, Okinawa, JPN) Biosci Biotechnol Biochem VOL.59, No.2 Page.327 - 328 (1995)  
Monascus 属菌のリボヌクレアーゼの精製と性質 Purification and Properties of a Ribonuclease from a Species of the Genus Monascus. [Key Word] RN アーゼ; Monascus 属; 精製; 分子量; 糖蛋白質; 基質特異性; ポリ AMP
- 92 LEE Y K, CHEN D C, LIM B L (National Univ. Singapore, Singapore); TAY H S, CHUA J (SISIR, Singapore) Inst Chem Eng Symp Ser No.137 Page.19 - 23 (1994)  
Monascus 属菌類による天然食用色素の発酵生産 Fermentative production of natural food colorants by the fungus Monascus. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 天然着色料; 発酵制御; 細胞分泌; 流加培養; グルタミン酸塩; 蛋白質
- 93 GE S - G, YANG S - J, ZHANG S - Z (Inst. Microbiology, Academia Sinica,

- Beijing, CHN) Kexue Tongbao Foreign Lang Ed VOL.39, No.21 Page.1839 - 1842(1994) グルコアミラーゼの多形間の N - グリコシル化に誘導された差異  
N - Glycosylation - induced Difference Between Multiple Forms of Glucoamylase.  
[Key Word] Monascus 属; グルコアミラーゼ; 多形; 糖蛋白質; マンノシド; グリコシル化; 酵素的分解; エンドグリコシダーゼ; 配座転移
- 94 伊藤寛 (東京農大) 日本醸造協会誌 VOL.89, No.12 Page.948 - 953(1994)  
紅麴(紅曲)の味噌・醤油などへの利用 Utilization of Beni - koji (Monascus koji) for Miso and Soysauce. [Key Word] 麴; 麴菌; Monascus 属; 製麴; 味噌; 醤油; 発酵食品; 醸造
- 95 YONGSMITH B, KARAIRAK S (Kasetsart Univ., Bangkok, THA); BAVAVODA R (Chulalongkorn Univ., Bangkok, THA) J Ferment Bioeng VOL.78, No.3 Page.223 - 228(1994) Monascus spp.の変異株の深部培養による黄色色素の生産  
Production of Yellow Pigments in Submerged Culture of a Mutant of Monascus spp. [Key Word] Monascus 属; 突然変異体; 生物色素; 培養条件; グルコアミラーゼ; アルファアミラーゼ; 深部培養; カッサバ澱粉; 黄
- 96 LIN T F, DEMAINE A L (Massachusetts Inst. Technology, MA, USA) Arch Microbiol (Springer) VOL.162, No.1 / 2 Page.114 - 119(1994) Monascus 属の水溶性赤色色素生産におけるロイシン妨害  
Leucine interference in the production of water - soluble red Monascus pigments. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 水溶性; ロイシン; 生合成; 培養条件; 細胞増殖; グルタミン酸; 代謝阻害; 代謝産物
- 97 LIN T F, DEMAINE A L (Massachusetts Inst. Technology, MA, USA) J Ind Microbiol VOL.12, No.6 Page.361 - 367(1993) Monascus sp.の休止細胞による水溶性赤色色素生産  
Resting cell studies on formation of water - soluble red pigments by Monascus sp. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 細胞周期; シクロヘキシミド; アミノ酸; 炭水化物; セルレニン; 液体培地; エチオニン; ピリドキサミン; アゾメチン; ビタミン B6; 赤; 水溶性; 発酵制御
- 98 樽井庄一 (ゲンゼ) 食品と科学 VOL.36, No.4 Page.100 - 106(1994) 特集 パン・菓子への機能性素材の応用  
パン・菓子への紅麴の利用法とそのメリット [Key Word] Monascus 属; 麴; 食品添加剤; 機能性食品; 降圧作用; 脂質低下作用; パン; 菓子
- 99 辻啓介 (健康・栄養研) 日本醸造協会誌 VOL.89, No.3 Page.207 - 211(1994)  
紅麴の血圧調節作用 Antihypertensive Effects of Beni - koji. [Key Word] 米麴菌; Monascus 属; 降圧作用; ラット; 生物色素; 味噌; パン; 食餌効果; 麴菌
- 100 YASUDA M, KATO Y, TAWATA S, KOBAMOTO N, TOYAMA S (Univ. Ryukyus, Okinawa, JPN); ISHIKAWA S (Tropical Technocenter Ltd. Okinawa, JPN) 琉球大学農学部学術報告 No.40 Page.135 - 141(1993) Monascus pilosus の産生する酸性プロテイナーゼの酵素化学的性質  
Properties of Acid Proteinase from Monascus pilosus. [Key Word] Monascus 属; プロテイナーゼ; 酵素活性度; 分離育種; 最適条件; pH 依存性; 温度依存性; 熱安定性; ペプスタチン; 酵素阻害

- 101 安田正昭, 松本哲也, 坂口真樹, 小波本直忠 (琉球大 農) 日本食品工業学会誌  
VOL.40, No.5 Page.331 - 338(1993) 沖縄におけるとうふよりの製造に関する研  
究(第8報) *Monascus* 属菌を用いたとうふよりの熟成過程における化学成分の変化  
Studies on Manufacturing of Tofuyo in Okinawa, Part VIII. Changes in Chemical  
Components of Tofuyo Prepared by *Monascus* Fungus During Fermentation. [Key  
Word] *Monascus* 属; 伝統食品; 豆腐; 発酵食品; 熟成; 発酵過程; 食品成分; 大豆蛋白  
質; もろみ; 窒素
- 102 LUMYONG S (Chiang Mai Univ., Chiang Mai, THA); TOMITA F (Hokkaido Univ.,  
Sapporo, JPN) World J Microbiol Biotechnol VOL.9, No.3 Page.383 - 384  
(1993) *Monascus araneosus* の白色株による L - りんご酸生成 L -  
malic acid production by an albinostain of *Monascus araneosus*. [Key Word]  
*Monascus* 属; りんご酸; 有機酸発酵; 微生物育種; 突然変異体; 発酵制御; グルコース;  
深部培養; 生物色素
- 103 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 中川靖枝 (実践女大 家政) 日本家政学会誌  
VOL.44, No.2 Page.109 - 114(1993) 紅麹の抽出物と色素が高血圧自然発症ラッ  
トの血圧, ミネラル出納, コレステロール代謝に与える影響 Effects of Beni -  
koji Extracts and Pigment Produced by *Monascus* spp. on Blood Pressure, Mineral  
Balance and Cholesterol Levels in Spontaneously Hypertensive Rats. [Key Word] 米;  
麹菌; *Monascus* 属; 麹; ラット; 無機質代謝; 降圧作用; 脂質低下作用; 食餌効果
- 104 UEDA M, TANAKA A (Kyoto Univ., Kyoto, JPN); YONGSMITH B (Kasetsart Univ.,  
Bangkok, THA) Annu Reports ICBiotech VOL.14 Page.296 - 298(1991)  
*Monascus* 種の変異株による黄色色素の産生 Formation of Yellow Pigments by a  
Mutant of *Monascus* sp. [Key Word] *Monascus* 属; 突然変異体; 黄; 生物色素;  
代謝産物; 可視吸収スペクトル; 紫外吸収スペクトル
- 105 YONGSMITH B, TABLOKA W, YONGMANITICHAI W (Kasetsart Univ., Bangkok,  
THL); BAVAVODA R (Chulalongkorn Univ., Bangkok, THL) World J  
Microbiol Biotechnol VOL.9, No.1 Page.85 - 90(1993) *Monascus* sp. KB10 のカッ  
サバ培地での黄色色素生成のための培養条件 Culture conditions for yellow  
pigment formation by *Monascus* sp. KB 10 grown on cassava medium. [Key Word]  
*Monascus* 属; 生物色素; カッサバ澱粉; 培地; ペプトン; 培養条件; pH 依存性; 分子構  
造; 温度依存性
- 106 樽井庄一 (グンゼ) 食品と開発 VOL.28, No.1 Page.47 - 50(1993) 紅麹素  
材の開発と利用 Development and utility of red mold rice (*Monascus*). [Key  
Word] *Monascus* 属; 麹; 麹菌; 降圧作用; 食品加工; 機能性食品; ラット; 食餌効果
- 107 LIN T F, YAKUSHIJIN K, BUECHI G H, DEMAIN A L (Massachusetts Inst.  
Technology, Massachusetts, USA) J Ind Microbiol VOL.9, No.3 / 4 Page.173  
- 179(1992) 生物のおよび半合成的プロセスによる *Monascus* 水溶性赤色  
色素の生成 Formation of water - soluble *Monascus* red pigments by biological and  
semi - synthetic processes. [Key Word] *Monascus* 属; 生物色素; 天然着色料; 水溶  
性; 耐光性; グルタミン酸; ロイシン; グリシン; 微生物学的反応; 反応機構; 発酵; 培

養条件

- 108 安田正昭, 坂口真樹, 小波本直忠 (琉球大 農) 大豆たん白質栄養研究会会誌 VOL.13, No.1 Page.7 - 11 (1992) 分離大豆たん白質を用いた「とうふよう」の熟成機構に関する研究 紅麹菌プロテイナーゼによる大豆たん白質の分解  
Studies on ripening mechanism of tofuyo using soy protein isolate. Degradation of soybean protein by *Monascus* - proteinase. [Key Word] 大豆蛋白質; 蛋白質分離物; 発酵食品; 大豆製品; *Monascus* 属; プロテイナーゼ; 酵素反応; 酵素的分解; グリシニン; サブユニット; 可溶性; 伝統食品; グロブリン
- 109 夕田光治 (理研ビタミン) 月刊フードケミカル VOL.8, No.11 Page.42 - 47 (1992) 特集 食用色素の展望と技術動向 最近の紅麹色素, クチナシ色素の技術動向  
Feature. Overview of Food Colors and Technical Trends. Recent Technical Trends of Red Koji (*Monascus*) Color and Gardenia Color. [Key Word] 天然着色料; 麹; クチナシ; 生物色素; 生産技術; 食品特性; *Monascus* 属
- 110 HENNING W, WEDEKIND R, BERTLING L (Gemeinschaftliches Chemisches Untersuchungsinstitut fuer Wuppertal und Solingen, Wuppertal) Fleischwirtschaft VOL.72, No.10 Page.1428, 1431 (1992) 食肉製品中の *Monascus* 色素の検出  
[Key Word] ソーセージ; 米; *Monascus* 属; 発酵食品; 生物色素; 天然着色料; 薄層クロマトグラフィー; フォトダイオードアレイ検出器; 検出法; 食品分析
- 111 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 田辺伸和, 阿部士朗, 樽井庄一 (グンゼ); 中川靖枝 (実践女大) 日本食品工業学会誌 VOL.39, No.10 Page.919 - 924 (1992) 紅麹食品が高血圧自然発症ラットの血圧に及ぼす影響  
Effects of Beni - koji Foods on Blood Pressure in Spontaneously Hypertensive Rats. [Key Word] *Monascus* 属; 麹菌; 麹; パン; 味噌; 醤油; 麺類; 高血圧症; ラット; 食餌効果; 血圧; 降圧作用; 脂質代謝; コレステロール
- 112 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 田辺伸和, 小畑裕士, 阿部士朗, 樽井庄一 (グンゼ); 中川靖枝 (実践女大) 日本食品工業学会誌 VOL.39, No.10 Page.913 - 918 (1992) 小麦紅麹からの血圧降下成分の抽出  
Extraction of Hypotensive Substance from Wheat Beni - koji. [Key Word] コムギ; *Monascus* 属; 麹; 麹菌; 食品成分; 降圧作用; 抽出; ラット; 高血圧症; 食餌効果; 脂質代謝; 菌体量; グルコサミン; 血圧; コレステロール
- 113 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 田辺伸和, 小畑裕士, 阿部士朗, 樽井庄一 (グンゼ); 中川靖枝 (実践女大) 日本食品工業学会誌 VOL.39, No.9 Page.790 - 795 (1992) 紅麹菌体量が高血圧自然発症ラットの血圧降下に及ぼす影響  
Effect of Mycelial Weight on Hypotensive Activity of Beni - koji in Spontaneously Hypertensive Rats. [Key Word] *Monascus* 属; 菌体量; 高血圧症; ラット; 降圧作用; 食餌効果; グルコサミン; 濃度依存性; 熱安定性; 血圧; コレステロール; 麹菌; 麹
- 114 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 田辺伸和, 阿部士朗, 樽井庄一 (グンゼ 京都研); 中川靖枝 (実践女大) 栄養学雑誌 VOL.50, No.5 Page.285 - 291 (1992) 紅麹抽出物と  $\gamma$ -アミノ酪酸の高血圧自然発症ラットにおける血圧降下作用  
Antihypertensive Activities of Beni - Koji Extracts and  $\gamma$ -Aminobutyric Acid in



- Spontaneously Hypertensive Rats. [Key Word] Monascus 属; GABA; 高血圧症; ラット; 降圧作用; 抽出液; 食餌効果; 麹; 麹菌; 食品成分
- 115 辻啓介, 市川富夫 (健康・栄養研); 田辺伸和, 阿部士朗, 樽井庄一 (グンゼ 京都研); 中川靖枝 (実践女大 家政) 日本農芸化学会誌 VOL.66, No.8 Page.1241 - 1246 (1992) 麹が高血圧自然発症ラットの血圧に及ぼす影響 Effects of Two Kinds of Koji on Blood Pressure in Spontaneously Hypertensive Rats. [Key Word] 米麹菌; Monascus 属; 飼料添加物; 高血圧症; 血圧; 無機質代謝; 降圧作用; ラット
- 116 YASUDA M, SHIMABUKURO M (Univ. Ryukyus, Okinawa, JPN) 琉球大学農学部学術報告 No.38 Page.263 - 269 (1991) Monascus sp. No.3404 による大豆蛋白質分解酵素の生産 Production of Enzyme Hydrolyzing Soybean Protein from Monascus sp. No. 3404. [Key Word] Monascus 属; 大豆蛋白質; プロテイナーゼ; 酵素的分解; 酵素生産; スクリーニング; 微生物育種; 培養条件; 振とう培養
- 117 YASUDA M, SHIMABUKURO M, KIKUCHI S (Univ. Ryukyus, Okinawa) 日本食品工業学会誌 VOL.38, No.10 Page.954 - 961 (1991) Monascus 属菌における酸性プロテイナーゼの生産, 精製および性質 Production, Purification and Properties of Acid Proteinase from Genus Monascus. [Key Word] Monascus 属; プロテイナーゼ; 酵素生産; 大豆粉; 精製; ゲル電気泳動; 酵素阻害剤; Michaelis 定数
- 118 吉田政晴, 吉田綾子, 尾花裕孝, 西宗高弘 (大阪府公衆衛研) 大阪府立公衆衛生研究所研究報告 食品衛生編 No.22 Page.39 - 42 (1991) いわゆるアカウオに使用された赤色 102 号およびモナスカス色素の確認 Determination of Food Red No. 102 (New Coccine) and Monascus Pigment Used on Red Fishes. [Key Word] カサゴ科; 合成着色料; 天然着色料; 表皮; 薄層クロマトグラフィー; 分光分析; 同定; 食品検査; 魚肉; Monascus 属
- 119 LIN T F, DEMAIN A L (Massachusetts Inst. Technology, MA, USA) Appl Microbiol Biotechnol VOL.36, No.1 Page.70 - 75 (1991) 赤色色素の生成に及ぼす Monascus sp. の栄養条件の影響 Effect of nutrition of Monascus sp. on formation of red pigments. [Key Word] Monascus 属; 生物色素; 栄養塩類; グルタミン酸塩; 代謝促進; 代謝産物; pH 依存性; 菌体外蓄積; 合成培地; マルトース
- 120 村川茂雄 (東京農工大) 月刊フードケミカル VOL.6, No.12 Page.42 - 46 (1990) 特集 微生物産生有用物質の生産と応用 紅麹菌の機能性と利用 Festure: Production and application of useful substances produced by microorganisms. Functionality and application of red Koji (Monascus). [Key Word] Monascus 属; 代謝産物; 天然着色料; 食品; 脂質低下作用; コレステロール; 生理活性因子; ヒドロピラン誘導体; ラクトン; ビシクロデカジエン誘導体; 酪酸; カルボン酸エステル; ヒドロキシ化合物; 機能性食品
- 121 COUSIN M A (Purdue Univ., IN, USA); DUFR ENNE J, NOTERMANS S (National Inst. Public Health and Environmental Protection, Bilthoven, NLD); ROMBOUTS F M (Agricultural Univ., Wageningen, NLD) Food Microbiol VOL.7, No.3 Page.227 - 235 (1990) 食品中の Botrytis および Monascus 属菌の免疫学的検出 Immunological detection of Botrytis and Monascus species in food. [Key

- Word] 食品汚染; 微生物汚染; Botrytis 属; Monascus 属; ELISA; 検出限界; 細菌抗原; 単糖類; キシロース; アラビノース; 耐アルカリ性; 耐酸性
- 122 LOTONG N, SUWANARIT P (Kasetsart Univ., Bangkok, THA) J Appl Bacteriol VOL.68, No.6 Page.565 - 570(1990) プラスチック袋における ang - kak の発酵と、初期水分含有量による色素沈着の制御 Fermentation of ang - kak in plastic bags and regulation of pigmentation by initial moisture content. [Key Word] 食品添加剤; 発酵食品; 水分依存性; グルコアミラーゼ; 色素沈着; 発酵; 酵素活性度; 伝統食品; Monascus 属
- 123 NISHIKAWA J, WATANABE Y, KASHIMURA J, ASO K, IIZUKA H (Science Univ. Tokyo, Noda, JPN) J Gen Appl Microbiol VOL.34, No.6 Page.467 - 473 (1988) Monascus 属の細胞外プロテイナーゼの pH - 活性プロフィールによる特性 Characterization of extracellular proteinases of the genus Monascus by their pH - activity profiles. [Key Word] Monascus 属; プロテイナーゼ; pH 依存性; 分泌; ケモタキソノミー; 酵素活性度
- 124 YASUDA M, KUWAE M, MATSUSHITA H (Univ. Ryukyus, Okinawa, JPN) Agric Biol Chem VOL.53, No.1 Page.247 - 249(1989) Monascus sp.No.3403 の 2 種類のグルコアミラーゼの精製と性質 Purification and properties of two forms of glucoamylase from Monascus sp. No. 3403. [Key Word] Monascus 属; 酵素生産; グルコアミラーゼ; 精製; 抽出液; イオン交換クロマトグラフィー; ディスク電気泳動; 糖蛋白質; 酵素反応; 酵素阻害
- 125 高槻圭悟, 鈴木滋, 牛沢勇, 庄子卓郎 (宮城県保健環境セ) 衛生化学 VOL.34, No.4 Page.350 - 358(1988) 鮮魚に使用されたモナスカス色素の確認 Confirmation of monascus pigment colored on the skin of fresh fishes. [Key Word] 生物色素; 生鮮食品; メバル; 食品汚染; 食品分析; 溶媒抽出; 着色剤; 食用着色料; 高速液体クロマトグラフィー; GC - MS 分析; 定性分析; Monascus 属
- 126 玉田英明 (ヤエガキ醗酵技研 総研) 食品と科学 VOL.30, No.7 Page.96 - 99 (1988) 調味料とニューテクノロジー 紅麴の各種調味料への応用 Seasonings and new technology. Application of Monascus spp. to production various kinds of seasonings. [Key Word] Monascus 属; 醸造; 食酢; 醤油; 味噌; 麴; 固体培養
- 127 月岡本, 広井忠夫, 鈴木恒夫 (新潟県醸造試) 日本農芸化学会誌 VOL.62, No.6 Page.971 - 973(1988) Monascus 菌による酒類製造に関する研究 II Monascus 菌とその変異株の産生する有機酸組成 Studies on alcoholic beverage production using the genus Monascus. Part 2. Organic acid composition by mutants of Monascus anka. [Key Word] Monascus 属; 突然変異体; 有機酸発酵; 清酒醸造; りんご酸/1; こはく酸/2; 生物色素
- 128 室井孝司 (理研ビタミン) 月刊フードケミカル VOL.1, No.4 Page.36 - 39 (1985) 食用色素の新知見とその活用 微生物生産色素の最近の研究動向 モナスカス色素を中心として New information and practical use of food colorants. Trends in current researches on colorants produced by microorganisms. Mainly on pigments produced by Monascus spp. 天然着色料; Monascus 属; 代謝産物; 熱安定

- 性; ジヒドロフラン誘導体/1,2; ピラン誘導体/1; ヒドロピリジン誘導体/2; 三環/1,2; ラクトン/1,2; アリル化合物/1,2
- 129 KOHAMA Y, MATSUMOTO S, MIMURA T (Osaka Univ., Suita, JPN); TANABE N (Gunze Ltd., Ayabe, JPN); INADA A, NAKANISHI T (Setsunan Univ., Hirakata, JPN) Chem Pharm Bull VOL.35, No.6 Page.2484 - 2489(1987) 紅麴からの降圧物質の単離および同定 Isolation and identification of hypotensive principles in red - mold rice. [Key Word] 植物性生薬; 麴; Monascus 属; 精製; カラムクロマトグラフィー; 高速液体クロマトグラフィー; ラット; 降圧薬; 静脈内投与; アセチルコリン/1; アミノ酪酸/2
- 130 松本周一, 島崎寿賀子, 海老根英雄 (中央味噌研) 味噌の科学と技術 VOL.35, No.7 Page.262 - 264(1987) Monascus 菌の固体培養時における低沸点香气成分の生成について Flavor formation by monascus species during fermentation on cooked rice. [Key Word] Monascus 属; 固体培養; 芳香成分; エタノール/1
- 131 ENDO A, KOMAGATA D, SHIMADA H (Tokyo Noko Univ., Tokyo, JPN) J Antibiot VOL.39, No.12 Page.1670 - 1673(1986) モナコリン M, 新しいコレステロール生合成阻害剤 Monacolin M, a new inhibitor of cholesterol biosynthesis. [Key Word] 抗生物質; ビシクロデカジエン誘導体/1,2; ヒドロピラン誘導体/1,2; ラクトン/1,2; シクロヘキセン誘導体/1,2; 脂環式アルコール/1,2; 脂質低下薬; 酵素阻害剤; 単離; カルボン酸エステル/1; HMG - CoA レダクターゼ; 赤外吸収スペクトル; 陽子磁気共鳴; 炭素 13NMR; Monascus 属
- 132 根岸恵則, 蓮見恵司, 村川茂雄, 遠藤章 (東京農工大); HUANG Z C (Taiwan Tobacco, and Wine Monopoly Bureau, Taipei, TWN) 醗酵工学会誌 VOL.64, No.6 Page.509 - 5(1219)86 Monascus 属における Monacolin K (Mevinolin) の生産性 Productivity of monacolin K (mevinolin) in the genus Monascus. [Key Word] Monascus 属; 菌体外蓄積; 酵素阻害剤; コレステロール/1; 脂質低下薬; ビシクロデカジエン誘導体/2; シクロヘキセン誘導体/2; 酪酸誘導体/2; ヒドロピラン誘導体/2; ラクトン/2; ヒドロキシ化合物/2; HMG - CoA レダクターゼ; スクリーニング
- 133 WONG H - C, HU C - A, YEH H - L, SU W, LU H - C (Soochow Univ., Taipei, TWN); LIN C - F (Inst. Microbial Resources, Taichung, TWN) Appl Environ Microbiol VOL.52, No.5 Page.1147 - 1152(1986) Monascus pilosus 由来の  $\beta$  - ガラクトシダーゼ生成, 精製および性質 Production, purification, and characterization of  $\alpha$  - galactosidase from Monascus pilosus. [Key Word] Monascus 属; ガラクトシダーゼ; 蛋白質合成; 酵素誘導; 精製; ガラクトース/1; 基質
- 134 安田正昭, 上地玄作 (琉球大農) 琉球大学農学部学術報告 No.32 Page.73 - 81(1985) 豆腐よりの製造に用いる紅こうじ菌の生産する色素に関する研究 Studies on the pigment formed by Monascus fungus used for tofuyo production. [Key Word] 麴菌; 生物色素; 発酵食品; 豆腐; 熱安定性; 着色; Monascus 属; 製麴
- 135 遠藤章 (東京農工大農) 発酵と工業 VOL.43, No.6 Page.544 - 552(1985) 紅こうじと紅こうじ菌をめぐる歴史と最近の動向 History on benikoji and Monascus, and the trends. [Key Word] Monascus 属; 麴; 豆腐; 発酵食品; 薬理作

用; 醸造酒; 製麹

- 136 YANG S - J, GE S - G, ZENG Y - C, ZHANG S - Z (Inst. Microbiology, Academia Sinica, Beijing, CHN) Biochim Biophys Acta VOL.828, No.3 Page.236 - 240(1985) 活性部位に特異的に結合する阻害剤, コンドリトール B エポキシドによる  $\alpha$  - グルコシダーゼの不活性化 Inactivation of  $\alpha$  - glucosidase by the active - site - directed inhibitor, conduritol B epoxide. [Key Word] グルコシダーゼ; 酵素阻害剤; 活性部位; 結合; シクロヘキセン誘導体/1; ヒドロキシ化合物/1; オキシラン誘導体/1; 二環/1; 不可逆過程; 核菌類; Monascus 属
- 137 YANG S, GE S, ZHANG S (Inst. Microbiology, Academia Sinica, Beijing, CHN); ZHANG A (Nanjing Univ., CHN) Sci Sin Ser B VOL.27, No.9 Page.911 - 917 (1984) Monascus rubiginosus Sato からのグルコアミラーゼの立体配座 Studies on the conformation of glucoamylase from Monascus rubiginosus Sato. [Key Word] Monascus 属; グルコアミラーゼ; 立体配座; 構造解析; 吸収スペクトル; 円偏光二色性; トリプトファン/1; スペクトル解析; ヘリックス構造
- 138 YASUDA M, SOEISHI K, MIYAHIRA M (Univ. Ryukyus) Agric Biol Chem VOL.48, No.6 Page.1637 - 1639(1984) Monascus sp.No.3403 の酸性プロテイナーゼの精製と性質 Purification and properties of acid protease from Monascus sp. No. 3403. [Key Word] Monascus 属; プロテイナーゼ; 精製; イオン交換クロマトグラフィー; ゲル浸透クロマトグラフィー; 分子量; 酵素阻害
- 139 EVANS P J, WANG H Y (Univ. Michigan) Appl Environ Microbiol VOL.47, No.6 Page.1323 - 1326(1984) 重合体樹脂吸着を利用する不動化 Monascus sp.からの色素生成 Pigment production from immobilized Monascus sp. utilizing polymericresin adsorption. [Key Word] 重合体; 吸着; Monascus 属; 生物色素; 食用着色料; 細胞培養; 培養条件; 生合成
- 140 WONG H - C (Soochow Univ., Taipei); KOEHLE R P E (Univ. Georgia) J Food Sci VOL.48, No.4 Page.1200 - 1203(1983) 水溶性の赤色 Monascus 色素の生産 Production of red water - soluble Monascus pigments. [Key Word] 天然着色料; Monascus 属; 生物色素; 化学修飾; アミノ安息香酸/1; 安定性
- 141 SAKO F (Hokkaido Univ. Education); KOBAYASHI N (Tenshi Women' s Junior Coll., Sapporo); WATABE H (Higashi Nippon Gakuen Univ., Hokkaido); YOKOSAWA N, TANIGUCHI N (Hokkaido Univ.) Chem Biol Interact VOL.44, No.1 / 2 Page.17 - 26(1983) ラッカイン酸とベニコウジかび色素による培養ラット胎児肝細胞での  $\gamma$  - グルタミルトランスぺプチダーゼとグルタチオン S - トランスフェラーゼの誘導 Induction of  $\gamma$  - glutamyl transpeptidase and glutathione S - transferase in cultured fetal rat hepatocytes by laccic acid and monascus pigments. [Key Word] ラット; 胎児; 肝臓; 体細胞; 細胞毒性; 食用着色料; グルタミルトランスぺプチダーゼ; グルタチオントランスフェラーゼ; 酵素活性化; ユーロチウム目; 細胞培養; アクチノマイシン/1; シクロヘキシミド/2, Monascus 属
- 142 IIZUKA H (Univ. Tokyo); LIN C F (Inst. Microbial Resources, Taiwan) Adv Biotechnol Vol 2 Page.555 - 561(1981) アジアのモナスクス属とその特性 On the