

参考文献数 : 12 Ref.  
 発行国 : 米国  
 使用言語 : 英語.  
 要約 : 野性種の菌株に、殺菌用紫外線(254nm, 水銀低圧ランプ)を10分間照射して、変種の *Monascus purpureus* G1 を得たが、この菌株と従来種の *Monascus purpureus* N11S 菌株とを比較。N11S はオレンジレッドの色を呈するが、G1 は酵母エキス寒天培地で暗赤色を呈し、培地上に N11S より多くの色素を生成し、菌糸に蓄積される。この色素生成量は 30 分間の音波照射(sonification)により増大した。また、*Bacillus subtilis* 菌株に対する抗菌作用をテストした結果、N11S 菌株に比較して G1 菌株は非常に低い抗菌性を示した。

英文キーワード : biological Activity; Antibacterial Agent; Antibiotic; Fractionation; Fungi; Optimization; Pigments; Production; Purification; Technology  
 キーワード : *Monascus* 属; 生物色素; 紫外線照射; 育種; 発酵

### 文献 203.

標題 : ヌクレアーゼ阻害剤 I *Monascus purpureus* の生産するヌクレアーゼ阻害剤の精製と性質  
 原文標題 : Study on nuclease inhibitor. Part I. Purification And Some Properties of nuclease Inhibitor from *Monascus purpureus*.  
 著者 : Saruno R; Setoyama T; Nakashima C; Kato F; Murata A  
 所属機関 : Saga Univ., Fac. Agric., Lab. Applied Microbiol./saga 840,japan  
 学会誌等 : Agric. Biol. Chem., 1981, 45 (1) 133-139 Issn : 0002-1369 Availability : Cnrs-8935

参考文献数 : 17 Ref.  
 発行国 : 日本.  
 使用言語 : 英語.  
 要約 : 標記菌体抽出液から、標記の酵素阻害剤をゲルろ過およびイオン交換クロマトグラフィーにて精製し、電気泳動的に均一な標品を得た。本標品の分子量は 2500 で、糖、りんを含む熱安定性の高いペプチドであり、同時に生産のヌクレアーゼのほか、ヌクレアーゼ P1, だ毒ホスホジエステラーゼなどを非きつ抗的に阻害。

英文キーワード : fungi; Enzyme Inhibitor; Reaction Mechanism; Nuclease; Purification  
 English Generic 要約 : Microbiology  
 キーワード : ヌクレアーゼ; 酵素阻害剤; *Monascus* 属; 精製; ゲル浸透クロマトグラフィー; イオン交換クロマトグラフィー; 熱安定性; ペプチド; 酵素生産; きつ抗作用; ホスホジエステラーゼ

### 文献 204.

標題 : 色素は *Monascus Purpureus* の質と数量による生産。  
 原文標題 : Pigments Produced By *Monascus Purpureus* With Regard to quality And quantity.  
 著者 : Broder C U; Koehler P E  
 所属機関 : Univ. Georgia, Food Sci. Dep.,athens Ga 30602,米国  
 学会誌等 : J. Food Sci., 1980, 45 (3) 567-569  
 参考文献数 : 13 Ref.  
 発行国 : 米国  
 使用言語 : フランス語.  
 Etude Des Repercussions De La Composition Du Milieu De Culture (sucres En particulier), Sur Les Quantites Et Proportions Relatives De Pigments Rouges

et Jaunes Intracellulaires Produits Par Ce Champignon, Souche Nrrl 2897, utilisE En Chine Pour Obtenir Du "riz Rouge". La Coloration Des Complexes de Pigments Solubilises Depend Fortement Des Acides Amines Et Proteines auxquels Les Pigments Sont Associes. Ces Complexes Solubilises hydro-solubles Resistent Bien Aux Modifications De Ph Mais Ne Supportent pas Les Temperatures Elevees Du Type De Celles Utilisees Dans Les traitements Thermiques

英文キーワード : food Additive; Dyes; coloring Agents; Fungi; Raw; Materials; Culture Medium

文献 205.

標題 : *Monascus purpureus* の色素生産と抗菌活性の成長に対する亜鉛効果。

原文標題 : Zinc Effects on growth, Pigmentation And Antibacterial Activity of *Monascus purpureus*.

著者 : Yun-sun B オーストラリア Hin-chung Wong

所属機関 : Chinese Univ. Dep. Biol., Hong Kong, HonG Kong

学会誌等 : *Physiol. Plantarum*, 1979, 46 (1) 63-67

参考文献数 : 16 Ref.

発行国 : Denmark

使用言語 : 英語.

英文キーワード : biological Activity; Antibacterial Agent; Antibiotic; Growth; Fungi; culture Medium (培地) pigments; Pigmentation; Production; Zinc

文献 206.

標題 : 速中性子線とX線によって誘発された *Monascus purpureus* 系の形態学と光学応答。

原文標題 : Morphology And Photoresponses of fast-neutron And X-ray-induced Strains of *Monascus purpureus*.

著者 : Hin-chung Wong; Yun-shenbau

所属機関 : Chinese Univ. Hong Kong Biol. Dep., satin, HonG Kong

学会誌等 : *Mycologia*, 1978, 70 (3) 645-659

参考文献数 : 14 Ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.

英文キーワード : fungi; Mutagenesis; Fast Neutron; vegetals (植物成長)

文献 207.

標題 : 速中性子線とX線によって誘発された *Monascus purpureus* 系の色素生産と抗菌性形態

原文標題 : Pigmentation And Antibacterial Activity of fast Neutron- And X-ray-induced Strains of *Monascus Purpureus* Went.

著者 : Hin-chung Wong; Yun. Hong Kong, Shatin, N.T., HonG Kong

学会誌等 : *Plant Physiol.*, 1977, 60 (4) 578-581

参考文献数 : 13 Ref.

発行国 : 米国

使用言語 : 英語.

英文キーワード : biological Activity; Physical Agent; Antibacterial; Agent; Identification; Induction; Irradiation; Neutron Irradiation; Pigments; Pigmentation; Production; Purification; Strain

文献 208.

- 標題 : *Monascus purpureus* の黄色色素と鉄塩を含んでいる黄色の色をした食物。
- 原文標題 : Yellow-colored food containing *Monascus purpureus* yellow pigments and iron salts.
- 登録者 : Shitami, Akiko; Nishiyama, Hiroshi
- 所属機関 : 日本.
- 指定代理人 : Saneigen F.F.I. Kagaku K. K.
- 特許 : 日本. 公開特許公報 jp 98327800 A2 ; Jp 10327800 日付 : 19981215
- 申請 (Application) : 日本 97140687 (19970529); 頁 : 3 pp.
- 使用言語 : 日本語.
- 資料区分 : 食品と飼料化学
- 要約 : *Monascus purpureus* の黄色色素と鉄塩を含んでいる黄色の色をした黄色の色をした食物 : ジャムとジェリーズ、レモン-風食品等の着色
- 関連 Cas.No. : 7705-08-0  
2338-05-8  
7100-07-4  
7758-94-3  
10058-44-3  
35607-15-9  
76999-77-4

文献 209.

- 標題 : 真菌 *Monascus purpureus* によって発酵させられた米 ( ang-kak ) から得られた揮発油代謝産物の同定。
- 原文標題 : Identification of volatile metabolites from rice fermented by the fungus *Monascus purpureus* (ang-kak).
- 著者 : Patakova-Juzlova, P.; Rezanka, T.; Viden, I.
- 所属機関 : Institute of Chemical Technology, Prague, Czech Rep., 16628/6
- 学会誌等 : Folia Microbiol. (Prague) 年月日 : 1998 ; 巻 : 43 ; 号 : 4; 頁 : 407-410
- 使用言語 : 英語.
- 発行者 : Institute of Microbiology, Academy of Sciences of the Czech Republic
- 資料区分 : 食品と飼料化学
- 要約 : 真菌 *Monascus purpureus* によって発酵させられた米 ( ang-kak ) から得られた揮発油代謝産物の同定。
- 関連 Cas.No. : 64-17-5  
71-23-8  
71-36-3  
71-41-0  
75-07-0  
78-83-1  
100-51-6  
111-46-6  
123-54-6  
66-25-1  
78-84-2  
79-92-5  
87-44-5  
96-17-3

98-85-1  
104-76-7  
106-68-3  
110-19-0  
110-43-0  
111-70-6  
120-50-3  
120-51-4  
123-42-2  
123-51-3  
124-06-1  
137-32-6  
138-86-3  
470-40-6  
495-61-4  
502-61-4  
515-17-3  
543-49-7  
544-76-3  
565-61-7  
589-38-8  
590-86-3  
593-45-3  
625-33-2  
628-97-7  
628-99-9  
629-59-4  
629-62-9  
629-78-7  
629-79-8  
638-65-3  
821-55-6  
938-87-4  
1560-93-6  
2049-96-9  
2371-19-9  
2371-42-8  
2719-61-1  
2719-62-2  
2719-63-3  
2719-64-4  
3790-78-1  
4170-30-3  
4534-50-3  
4534-51-4  
4534-53-6  
13744-15-5  
17042-16-9  
17066-67-0  
17699-05-7

19700-21-1  
24406-05-1  
25773-40-4  
27607-63-2  
28624-60-4  
32064-72-5  
211302-26-0

文献 2 1 0 .

- 標題 : 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
- 原文標題 : Analysis of anka pigments by liquid chromatography with diode array detection and tandem mass spectrometry.
- 著者 : Teng, S. S.; Feldheim, W.
- 所属機関 : Institute Human Nutrition Food Science, University Kiel, Kiel, Germany, D-24105
- 学会誌等 : Chromatographia 年月日 : 1998 ; 巻 : 47 ; 号 : 9/10; 頁 : 529-536
- 使用言語 : 英語.
- 発行者 : Friedrich Vieweg & Sohn Verlagsgesellschaft mbh
- 資料区分 : 食品と飼料化学
- 要約 : *Monascus purpureus* Anka 色素 6 種の分析法を提案した。二次元薄層クロマトグラフィーまたは液体クロマトグラフィー (LC) を検討した結果, C18 カラムに移動相としてアセトニトリル - 水 (80:20) を用い, 紫外吸収検出器 (233nm) を用いて定量する LC 法を開発した。このほか, 同定のために LC - 大気圧化学イオン化タンデム質量分析及び直接プローブ質量分析を, また UV スペクトル測定にダイオードアレイ検出器を適用した。
- キーワード : 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
- 関連 Cas.No. : 514-66-9  
514-67-0  
3627-51-8  
13283-90-4  
21516-68-7  
50980-32-0

文献 2 1 1 .

- 標題 : 食用着色料の生産のための全小麦粉のバイオ変換
- 原文標題 : Bioconversion of whole wheat flour for production of food colorants.
- 著者 : Dom guez Espinosa, Rosa M.; Webb, Colin
- 所属機関 : Satake Centre for Grain Process Engineering, Dep. Chem. Eng., umisT, Manchester, Uk, M60 1qd
- 学会誌等 : Icheme Res. Event, Two-Day Symp. 年月日 : 1998; 頁 : 74-81
- 使用言語 : 英語.
- 発行者 : Institution of Chemical Engineers, Rugby, Uk
- 資料区分 : 醗酵と生物生産化学
- 要約 : *Monascus purpureus* を用いて赤色食用着色料を生産するために培養培地の小麦粉全体を加水分解等の生物変換をする

## 文献 2 1 2 .

標題 : 健康食品、赤米 ( Ang-Khak )  
原文標題 : Health food. Red rice (Ang-Khak).  
著者 : Vollbrecht, Dietmar  
所属機関 : Solid State Fermentation Inst., Gross Schneen, Germany, D-37133  
学会誌等 : Bioforum 年月日 : 1998 ; 巻 : 21 ; 号 : 4; 頁 : 195-200  
使用言語 : ドイツ語.  
発行者 : git Verlag Gmbh  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* によって生産された健康食品としての赤米 (*Oryza sativa*) の特性と健康

## 文献 2 1 3 .

標題 : *Monascus purpureus* の色素脱失株による脂質生産  
原文標題 : Lipid production by *Monascus purpureus* albino strain.  
著者 : Rasheva, T.; Kujumdzieva, A.; Hallet, J.-N.  
所属機関 : Dep. of Microbiol., Fac. of Biol., Univ. of Sofia, 1421, Sofia, Bulg.  
学会誌等 : J. Biotechnol. 年月日 : 1997 ; 巻 : 56 ; 号 : 3; 頁 : 217-224  
発行者による登録 : 0168-1656 (97) 00112-0  
使用言語 : 英語.  
発行者 : Elsevier  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
要約 : 赤色色素生産性標題子囊菌類 DSM1379 の親株から色素脱失変異株 (I) を MEPAG 固体培地上で選別した。I の深部培養における I の生合成速度を Chapec Dox 培地の C / N 比を塩化アンモニウムで 10:1 及び 80:1 に調整して求めた。グルコース及び窒素の比消費速度と脂質生産から C / N 比 80:1 がより効率的に脂質を生合成することが分かった。C / N 比及び窒素源によって中性脂質, りん脂質及び糖脂質の組成は影響されなかった。遊離脂肪酸の組成は主に C18:1 (45.5 %) と C16 (22.1 %) で構成されていた。I は 51 % の飽和脂肪酸を含むトリグリセリドの割合が 88 % の脂質を高濃度生産した。  
キーワード : *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

## 文献 2 1 4 .

標題 : *Monascus purpureus* の深部培養による赤色色素生産のための新規プロセス  
原文標題 : A new process for red pigment production by submerged culture of *Monascus purpureus*.  
著者 : Hamdi, M.; Blanc, P. J.; Loret, M. O.; Goma, G.  
所属機関 : Departement de Genie Biochimique et Alimentaire. Ua -cnrs-N.degree. 544. Insa, 31077, Fr.  
学会誌等 : Bioprocess Eng. 年月日 : 1997 ; 巻 : 17 ; 号 : 2; 頁 : 75-79  
使用言語 : 英語.  
発行者 : Springer  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
要約 : 標記培養システムにおいて, エタノールを基質として培養した栄養菌糸を種菌として使用した。生産培地では炭素源をグルコースとし, りん酸濃度を低くし, かつ初発 pH は 5.5 とした。この培地での赤色色素の収量はエタノールを基質とした場合に比較して 2 倍であっ

た。グルコースを初発炭素源として用い、ついでエタノールを添加して、収率よく赤色色素を生産する新規プロセスを確立した。エタノールに対する赤色色素の収量は0.8～1.1(ODU/g)であった。

キーワード : *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  
関連 Cas.No. : 50-99-7  
64-17-5

#### 文献 215.

標題 : 低塩醤油の製造のための紅麴菌。  
原文標題 : *Monascus* for manufacture of low-salt soy sauce.  
登録者 : Araki, Atsushi; Yamaguchi, Norio; Hayashi, Hisanobu; Nakadai, Tadanobu; Yuasa, Katsumi  
所属機関 : 日本.  
指定代理人 : Kikkoman Corp  
特許 : 日本. 公開特許公報 jp 9756360 A2 ; Jp 0956360 日付 : 19970304  
申請 (Application) : 日本 95237871 (19950824); 頁 : 5 pp.  
使用言語 : 日本語.  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : 紅麴菌 *Monascus purpureus* による低塩醤油の工業的製造  
関連 Cas.No. : 7647-14-5

#### 文献 216.

標題 : 固形培地発酵モデル系の *Monascus purpureus* による天然色素生産に関する研究。  
原文標題 : A study of natural pigment production with *Monascus purpureus* by solid state fermentation model systems.  
著者 : Schumacher, Jens D.; Kunz, Benno; Byoun, Kwang Eui  
所属機関 : Institut Lebensmitteltechnologie, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universitaet, Bonn, Germany, D-53117  
学会誌等 : Adv. Food Sci.年月日 : 1996 ; 巻 : 18 ; 号 : 3/4; 頁 : 113-120  
使用言語 : 英語.  
発行者 : G. Leupold  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* 食品添加物、赤色着色料を固形培地発酵モデル系(米)の発酵による色素生産に関する研究。  
関連 Cas.No. : 6484-52-2  
7447-40-7  
7487-88-9  
7631-99-4  
7757-79-1  
7783-20-2  
9005-25-8  
7733-02-0  
7778-77-0  
10124-49-9  
11129-60-5

#### 文献 217.

標題 : トランスグルタミナーゼを生産する微生物のプロセスと食物ゲルの

用途。  
 原文標題 : Microbial process for producing transglutaminase and use for food gelling.  
 登録者 : Kobayashi, Katsunori; Yamanaka, Shigeru; Tanita, Yuko; Tsuyoshi, Naoko;  
 Fudo, Ryosuke; Shinozaki, Junko; Yokozeki, Kenzo; Suzuki, Shunichi  
 所属機関 : 日本.  
 指定代理人 : Ajinomoto Co., Inc.; Kobayashi, Katsunori; Yamanaka, Shigeru; Tanita, Yuko;  
 Tsuyoshi, Naoko; Fudo, Ryosuke; Shinozaki, Junko; Yokozeki, Kenzo; Suzuki,  
 Shunichi  
 特許 : pct International ; Wo 9641866 A1 年月日 : 19961227  
 申請 (Application) : Wo 96jp1569 (19960610) \*jp 95141824 (19950608) \*jp 95199487  
 (19950804); 頁 : 41 pp.  
 使用言語 : 日本語.  
 特許申請国 : オーストラリア; 日本; ロシア; 中国; ドイツ; デンマーク; エストニア;  
 フランス; ギリシャ; イタリア; マケドニア; オランダ; ポルトガル等  
 資料区分 : 醗酵と生物生産化学、Enzymes、Microbial, Algal, Fungal Biochemistry、  
 食品と飼料化学  
 要約 : Clostridium acetobutylicum 発酵による食用ゲルの生産と *Micrococcus*.  
*Monascus luteus*. *Monascus purpureus*. *Monascus Rhizopus oryzae*. *Rhizopus*.  
*Torulopsis versatilis*. 発酵によるトランスグルタミナーゼを生産する微  
 生物のプロセスと食物ゲルとしての用途。  
 関連 Cas.No. : 80146-85-6

文献 2 1 8 .

標題 : *Monascus purpureus* による固型培地発酵 : 製法課程の最適化  
 原文標題 : Solid-state fermentation of *Monascus purpureus* : optimization of process  
 著者 : Weinert, T.; Hausmanns, S.; Laufenberg; Kuna, B.  
 所属機関 : Institute of Food-Technology, University of Bonn, Bonn, Germany,  
 学会誌等 : Meded.-Fac. Landbouwk. Toegepaste Biol. Wet. (Univ. Gent)  
 年月日 : 1996 ; 巻 : 61 ; 号 : 4a; 頁 : 1649-1652  
 使用言語 : 英語.  
 資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
 要約 : *Monascus purpureus* によるメチルケトンの製法と固型培地発酵による  
 製法課程の最適調整法  
 関連 Cas.No. : 124-07-2  
 110-43-0

文献 2 1 9 .

標題 : *Monascus purpureus* からの長鎖脂肪酸  
 原文標題 : Long-chain fatty acids from *Monascus purpureus*.  
 著者 : Juzlova, P.; Rezanka, T.; Martinkova, L.; Kren, V.  
 所属機関 : Institute Chemical Technology, Prague, Czech Rep., 166 28  
 学会誌等 : Phytochemistry 年月日 : 1996 ; 巻 : 43 ; 号 : 1; 頁 : 151-153  
 使用言語 : 英語.  
 資料区分 : Microbial, Algal, And Fungal Biochemistry、食品と飼料化学  
 要約 : fatty acid *Monascus* mutant, fungus filamentous fatty acid

文献 2 2 0 .

標題 : *Monascus purpureus* からの長鎖脂肪酸



原文標題 : Long-chain fatty acids from *Monascus purpureus*.  
 著者 : Juzlova, P.; Rezanka, T.;  
 要約 : 標記菌類の赤色尾及び白色突然変異体から採取した長鎖脂肪酸をガスクロマトグラフィー-質量分析により同定し, 定量した。C12 ~ C24 の脂肪酸を採取し, 39 種の脂肪酸 (22 飽和脂肪酸, 14 モノエノン脂肪酸, 2 ジエノン脂肪酸及びアルファ-リノレン酸) を同定した。2 変異体間の脂肪酸組成の違いを調べた。  
 キーワード : *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  
 関連 Cas.No. : 57-10-3  
 57-11-4  
 60-33-3  
 112-80-1  
 544-63-8  
 112-85-6  
 373-49-9  
 463-40-1  
 506-12-7  
 506-30-9  
 557-59-5  
 646-30-0  
 1002-84-2  
 1072-39-5  
 1603-03-8  
 1975-86-6  
 2363-71-5  
 2416-19-5  
 2430-95-7  
 2433-96-7  
 2462-94-4  
 2485-71-4  
 2724-57-4  
 2724-59-6  
 4669-02-7  
 5502-94-3  
 5918-29-6  
 6250-72-2  
 6704-01-4  
 14134-54-4  
 14490-79-0  
 17001-28-4  
 28933-88-2  
 62528-80-7  
 67228-95-9  
 74551-57-8  
 80735-91-7  
 95945-83-8

文献 2 2 1 .  
 標題

: 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
- 原文標題 : Effect of aeration conditions on the production of red pigments by *Monascus purpureus* growth on prickly pear juice.
- 著者 : Hamdi, M.; Blanc, P. J.; Goma, G.
- 所属機関 : Dep. Genie Biochimique Alimentaire, Inst. National Sci. Appliquees, 31077, Toulouse, Fr.
- 学会誌等 : Process Biochem. (Oxford)年月日 : 1996 ; 巻 : 31 ; 号 : 6; 頁 : 543-547
- 使用言語 : 英語.
- 資料区分 : 醗酵と生物生産化学
- 要約 : 標題菌の増殖におけるガス環境の影響を pO<sub>2</sub> を変化させて研究した。第1発酵は短期間, 第2発酵は長期間各々低 pO<sub>2</sub> (10%) に保ちながら比較した。バイオマスは糖消費とエタノール生成, 次いでエタノール消費に続いて赤色素の蓄積という二段階において増加した。赤色素形成はグルコースとフルクトースが完全に同化され, エタノール消費が始まったときにスタートした。
- キーワード : *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
- 関連 Cas.No. : 64-17-5  
7782-44-7

## 文献 2 2 2 .

- 標題 : 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
- 原文標題 : Biological activity of polyketide pigments produced by the fungus *Monascus*.
- 著者 : Martinkova, L.; Juzlova, P.; Vesely, D.
- 所属機関 : Institute of Microbiology, Czech Academy of Science, Prague, Czech Rep., 142 20
- 学会誌等 : J. Appl. Bacteriol.年月日 : 1995 ; 巻 : 79 ; 号 : 6; 頁 : 609-16
- 使用言語 : 英語. Meeting 日付 : 950000
- 資料区分 : Microbial, Algal, And Fungal Biochemistry
- 要約 : *M.purpureus* の色素は, 細菌に対するだけでなく酵母や糸状菌類のいくつかの種に対する抗生物質作用及びはい毒性と催奇性を含む生物活性を持っていた。これらの活性は, オレンジ成分(モナスコルブリン及びルプロプンクタチン)の存在に依存していた。これらの化合物の形成は, 培養培地の組成や培養法に影響された。アミノ酸, ペプチドまたは蛋白質が培養期に利用できると, 生物活性化合物は不活性複合体やより少ない範囲で, いくつかの生物活性を保持する紫色素(モナスコルブラミン及びルプロプンクタミン)に変換された。
- キーワード : *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
- 関連 Cas.No. : 514-66-9  
514-67-0  
3627-51-8  
13283-90-4  
21516-68-7  
50980-32-0

## 文献 2 2 3 .

**標題** : 紅麴菌による生理活性物質。  
**原文標題** : Production of physiologically active substance by *Monascus* and its application.  
 ii. Production of ergosterol from the *Monascus* 721 strain  
**著者** : Chen, Songseng; Mao, Ning; Chen, Zhechao; Wu, Songgang  
**所属機関** : Inst. Microbiology Eng., Fujian Normal Univ., Peop. Rep. China,  
**学会誌等** : Fujian Shifan Daxue Xuebao, Ziran Kexueban 年月日 : 1995 Volume:11 ;  
 号 : 1; 頁 : 79-84  
**使用言語** : Chinese  
**資料区分** : 醱酵と生物生産化学  
**要約** : *Monascus purpureus* の発酵による赤色色素とエルゴステロールの生産  
 とその応用  
**関連 Cas.No.** : 57-87-4

文献 2 2 4 .

**標題** : 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  
**原文標題** : Ethanol as substrate for pigment production by the fungus *Monascus purpureus*.  
**著者** : Juzlova, Petra; Martinkova, Ludmila; Lozinski, Jaroslav; Machek, Frantisek  
**所属機関** : Dep. Biogenesis Biotechnol. Natural Prod., Inst. Microbiol., Prague, Czech Rep.,  
**学会誌等** : Enzyme Microb. Technol. 年月日 : 1994 ; 巻 : 16 ; 号 : 11; 頁 : 996-1001  
**使用言語** : 英語.  
**資料区分** : 醱酵と生物生産化学  
**要約** : 黄色(アンカフラビン, モナシン), オレンジ(モナスコルブリン),  
 赤色, (モナスコルブラミン)などポリケチド色素生産のために 2 %  
 エタノールを単一炭素源として用いたところ, マルトースで培養し  
 た時よりも高い色素生産性を示した。この時窒素源が大変重要な要  
 因であり, 生産される色素の色が大きな影響を受けた。エタノール  
 利用効率を上げるために, まずマルトースで培養するという 2 段階  
 法が有効であった。  
**キーワード** : *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體; テトラヒドロフラン誘導體  
 ; ラクトン  
**関連 Cas.No.** : 64-17-5

文献 2 2 5 .

**標題** : 紅麴菌からのスーパーオキシドディスムターゼ  
**原文標題** : Superoxide dismutases from *Monascus* sp.  
**著者** : Kujumdjieva, A.; Rasheva, T.; Savov, V.  
**所属機関** : Fac. Biology, Univ. Sofia, 1421, Sofia, Bulg.  
**学会誌等** : Int. Congr. Ser.-Excerpta Med. 年月日 : 1994 ; 巻 : 1058; 号 : Frontiers of  
 Reactive Oxygen Species in Biology and Medicine; 頁 : 119-22  
**使用言語** : 英語.  
**資料区分** : 微生物生化学  
**要約** : *Monascus purpureus* による色素生産と関係を持つスーパーオキシドジス  
 ムターゼとカタラーゼ  
**関連 Cas.No.** : 9001-05-2  
 9054-89-1

文献 2 2 6 .

**標題** : *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

原文標題 : Effect of carbon source on ethanol and pigment production by *Monascus purpureus*.

著者 : Chen, Ming-Ho; Johns, Michael R.

所属機関 : Dep. Chem. Eng., Univ. Queensland, Brisbane, Australia

学会誌等 : Enzyme Microb. Technol.年月日 : 1994 ; 巻 : 16 ; 号 : 7; 頁 : 584-90

使用言語 : 英語.

資料区分 : 醗酵と生物生産化学

要約 : 標記糸状菌の抽出液から黄色色素 2 種, オレンジ色色素 2 種および赤色色素 1 種を検出した。赤色色素のモナスコルブラミン (I) が主要な生産物であった。グルコースをマルトースに変えることで I 生産性が向上した。炭素源濃度 50gl - 1 では, 通気条件で多量のエタノールが生産された。このことは呼吸発酵同時代謝が起こっていることを示唆している。20gl - 1 のグルコースを含む培地ではエタノール生産は最少, I 生産は高レベルであった。

キーワード : *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

関連 Cas.No. : 64-17-5  
50-99-7  
514-67-0  
13283-90-4  
21516-68-7  
50980-32-0  
3627-51-8  
69-79-4

## 文献 2 2 7 .

標題 : 音響振動板のヤング率改良のための顆粒剤の形をした菌糸

原文標題 : Pellet-shaped mycelia for improvement of of Young's modulus of acoustic vibration boards.

登録者 : Mamya, Naoko; Watabe, Otohiko; Yamanaka, Shigeru

所属機関 : 日本.

指定代理人 : Ajinomoto Kk

特許 : 日本. 公開特許公報 jp 9422390 A2 ; Jp 0622390 日付 : 940128

申請 (Application) : 日本 92175262 (920702); 頁 : 7 pp.

使用言語 : 日本語.

資料区分 : Cellulose, Lignin, Paper, and Other Wood Products

要約 : スピーカーのの振動板のために、音響振動の高いヤング率を有する *Monascus purpureus* の顆粒剤の形をした菌糸を振動向上剤とし紙にくわえる

## 文献 2 2 8 .

標題 : *Monascus purpureus* による色素生産に及ぼす pH と窒素源の影響

原文標題 : Effect of ph and nitrogen source on pigment production by *Monascus purpureus*.

著者 : Chen, Ming Ho; Johns, Michael R.

所属機関 : Dep. Chem. Eng., Univ. Queensland, Queensland, 4072, Australia

学会誌等 : Appl. Microbiol. Biotechnol.年月日 : 1993 ; 巻 : 40 ; 号 : 1; 頁 : 132-8

使用言語 : 英語.

資料区分 : 醗酵と生物生産化学

要約 : グルコース培地での標記糸状菌による色素アノカフラビン生産は低

pH(pH4.0)が適し、モナシン、ルプロプンクタチン、モナスコルブラミン(I)生産には pH の影響は小さかった。窒素源は硝酸塩よりもアンモニウムとペプトンが生育、色素生産ともに好適であった。I は主生成色素であり、I の生産はグルコース - ペプトン培地、pH6.5 で培養したときに最大となった。

キーワード : *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

関連 Cas.No. : 514-67-0  
3627-51-8  
21516-68-7  
50980-32-0

#### 文献 2 2 9 .

標題 : *Monascus purpureus* の脂肪酸代謝に及ぼす炭水化物の異化作用の影響

原文標題 : The influence of carbohydrate dissimilation on the fatty acid metabolism of *Monascus purpureus*.

著者 : Peters, Nicole; Panitz, Corinna; Kunz, Benno

所属機関 : Inst. Lebensmitteltechnol., Univ. Bonn, Bonn, Germany, D-53117

学会誌等 : Appl. Microbiol. Biotechnol.年月日 : 1993 ; 巻 : 39 Number:4/5; 頁 : 589-92

使用言語 : 英語.

資料区分 : 微生物生化学

要約 : 標題菌の振とう培養(30℃)において、糖質(グルコース)に脂肪酸(オクタン酸)を添加した培地ではジオキシ的増殖が観察された。糖質の代謝に先立って脂肪酸の酸化が生じ増殖が開始された。この系に前駆体(2-ペンタノン)を共存させると増殖の誘導期にオクタン酸の酸化と2-ペンタノンの代謝が開始され、そののちにグルコースが代謝された。

キーワード : *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; 着色料; 糖質代謝

関連 Cas.No. : 50-99-7  
57-50-1  
124-07-2  
107-87-9

#### 文献 2 3 0 .

標題 : キトサン塩を含んでいる化粧品。

原文標題 : Cosmetics containing chitosan salts.

登録者 : Saruno, Rinjiro

所属機関 : 日本.

特許 : 日本. 公開特許公報 jp 92210615 A2 ; Jp 04210615 日付 : 920731

申請(Application) : 日本 90341112 (901130); 頁 : 3 pp.

使用言語 : 日本語.

資料区分 : 精油、化粧品

要約 : *Monascus purpureus* によるキトサンによるメラニン生成阻害によって皮膚がパッと明るくなる化粧品

関連 Cas.No. : 51570-20-8  
9002-10-2  
119519-78-7

## 文献 2 3 1 .

- 標題** : *Monascus purpureus* の砂糖きびバガス回転瓶培養による色素生産。  
**原文標題** : Production of pigments by *Monascus purpureus* using sugar-cane bagasse in roller bottle cultures.  
**著者** : Chiu, S. W.; Chan, S. M.  
**所属機関** : Dep. Biol., Hong Kong Baptist Coll., Kowloon, Hong Kong,  
**学会誌等** : World J. Microbiol. Biotechnol. 年月日 : 1992 ; 巻 : 8 Number:1; 頁 : 68-70  
**使用言語** : 英語.  
**資料区分** : 醗酵と生物生産化学、食品と飼料化学  
**要約** : サトウキビバガス培地による回転瓶培養で *Monascus purpureus* による色素生産の生物学研究。  
**関連 Cas.No.** : 7727-37-9  
 14265-44-2

## 文献 2 3 2 .

- 標題** : 肉製品に亜硝酸塩の代替物としての *Monascus* 抽出物の使用  
**原文標題** : Use of *Monascus* extracts as an alternative to nitrite in meat products.  
**著者** : Fink-Gremmels, Johanna; Dresel, Juergen; Leistner, Lothar  
**所属機関** : Inst. Mikrobiol. Toxicol. Histol., Fed. Meat Res. Inst., Kulmbach, Germany, W-8650  
**学会誌等** : Fleischwirtschaft 年月日 : 1991 ; 巻 : 71 ; 号 : 10; 頁 : 1184-6  
**使用言語** : 英語.  
**資料区分** : 食品と飼料化学  
**要約** : かびの *Monascus purpureus* 米培地からの抽出物 (I) について、ソーセージの発色剤の代替物としての作用を調べた。I を 4000ppm 添加すれば亜硝酸塩の場合とほとんど同じ色調になり、亜硝酸塩と併用することで亜硝酸塩を従来より 66 % 減少させることができたが、若干にがみを呈した。さらに、毒性試験および安全性に関する研究が必要である。  
**キーワード** : *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  
**関連 Cas.No.** : 14797-65-0

## 文献 2 3 3 .

- 標題** : *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  
**原文標題** : Biotransformation of free fatty acids in mixtures to methyl ketones by *Monascus purpureus*.  
**著者** : Kranz, Christiane; Panitz, Corinna; Kunz, Benno  
**所属機関** : Inst. Lebensmitteltechnol./-biotechnol., Univ. Bonn, Bonn, Germany, W-5300/1  
**学会誌等** : Appl. Microbiol. Biotechnol. 年月日 : 1992 ; 巻 : 36 ; 号 : 4; 頁 : 436-9  
**使用言語** : 英語.  
**資料区分** : 微生物生化学  
**要約** : 標題糸状菌による、短鎖遊離脂肪酸混合物のメチルケトン類への変換について検討した。2 % グルコースと 0.5 % トリプトンからなる培地に脂肪酸を 1 ~ 1.5mM 加え、30 °C で振とうした。代謝経路の調節は *Penicillium roquefortii* と類似したが、代謝前駆物質の量には

差

異があった。脂肪酸の代謝は前駆物質の組成に依存した。

キーワード : *Monascus* 属; 生合成; 脂肪族カルボン酸; 脂肪族ケトン; 代謝調節;  
*Penicillium roquefortii*; 前駆体; フレーバ; 代謝経路; 脂質代謝; ナチュ  
ラ  
ルチーズ

関連 Cas.No. : 57-11-4  
124-07-2  
142-62-1  
143-07-7  
110-43-0  
30642-09-2  
334-48-5

文献 2 3 4 .

標題 : 合成培地での *Monascus purpureus* の色素形成と菌体生産。  
原文標題 : Pigment formation and biomass production of *Monascus purpureus* in synthetic media.  
著者 : Panitz, C.; Frost, P.; Kunz, B.  
所属機関 : Inst. Lebensmitteltechnol., Univ. Bonn, Germany,  
学会誌等 : Bioengineering (Graefelfing, Fed. Repub. Ger.) 年月日 : 1991; 巻 : 7;  
号 : 5; 頁 : 70, 72-5  
使用言語 : ドイツ語。  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
要約 : 合成培地での *Monascus purpureus* 発酵による色素形成と菌体生産に関する生物学的研究

文献 2 3 5 .

標題 : 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  
原文標題 : Effects of oxygen and carbon dioxide partial pressures on *Monascus* growth and pigment production in solid-state fermentations.  
著者 : Han, Ohantaek; Mudgett, Richard E.  
所属機関 : Dep. Food Sci., Univ. Massachusetts, Amherst, Ma, 01003, UsA  
学会誌等 : Biotechnol. Prog. 年月日 : 1992 ; 巻 : 8 ; 号 : 1; 頁 : 5-10  
使用言語 : 英語。  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学、食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* の米での固体培養における色素の生産は、酸素分圧が 0.5atm の時に最大であった。しかし、二酸化炭素分圧を高めると色素生産を阻害し、1.0atm で完全に阻害された。流動床型リアクタ(クローズト系)では、二酸化炭素分圧を 0.02atm とすると、酸素分圧が 0.5atm の時に、また、前者が低い時は、後者が 0.21atm の時、色素収量は最大であった。

キーワード : *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

関連 Cas.No. : 124-38-9  
7782-44-7

文献 2 3 6 .

標題 : *Monascus purpureus* の固体培養による色素の産生

原文標題 : Production of pigments by *Monascus purpureus* in solid culture.  
 著者 : Johns, Michael R.; Stuart, Deidre M.  
 所属機関 : Dep. Chem. Eng., Univ. Queensland, Brisbane, 4072, Australia  
 学会誌等 : J. Ind. Microbiol. 年月日 : 1991 ; 巻 : 8 ; 号 : 1 ; 頁 : 23-8  
 使用言語 : 英語.  
 資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
 要約 : 標題菌の色素産生に対する培養条件を, 米培地及びカラジーンで固定化し米粒状に加工したゲル状合成培地で検討した。米培地における最適条件は初発 pH6, 初発水分 56 % であった。水分量が低いと色素生産量は大幅に低下した。ゲル状培地における赤色及び黄色色素は, 同一組成の液体培地より 3 倍増加したが, 米粒培地の方が生産量が高かった。

キーワード : *Monascus* 属; 固体培養; 生物色素; 培養条件; カラジーン; 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

### 文献 237.

標題 : 天然色素を含んでいるヘアダイ。  
 原文標題 : Hair dyes containing natural pigments.  
 登録者 : Mizumaki, Katsumi  
 所属機関 : 日本。  
 指定代理人 : Kashiwa Chemical Co., Ltd.  
 特許 : 日本。公開特許公報 jp 90160716 A2 ; Jp 02160716 日付 : 900620  
 申請 (Application) : 日本 88314704 (881213); 頁 : 6 pp.  
 使用言語 : 日本語。  
 資料区分 : 精油、化粧品  
 要約 :

Phycocyanins. Pigments, animal. Pigments, plant.  
 hair dyes contg.  
 Hair preparations, dyes.  
 natural pigments for  
 Capsicum annuum. Caramel (color). Coccus lacca. Cocoa (*Theobroma cacao*).  
 Corn. Dactylopius coccus. *Monascus purpureus*. Polygonum tinctorium.  
 pigments of, hair dyes contg.  
 Bile. Phycocyanins. Pigments、動物。Pigments、プラント。  
 ヘアダイが contg する。  
 毛プレパレート、染料。  
 唐がらしのための天然色素。カラメル (カラー)。球菌 lacca。

ココア (チョコレートノキ)。

鶏眼。Dactylopius 球菌。 *Monascus purpureus*。アイ。

pigments of, hair dyes contg.

胆汁。

pigments of squid, hair dyes contg. イカの色素、ヘアダイ contg。

関連 Cas.No.

: 404-86-4

482-89-3

1260-17-9

13283-90-4

15489-90-4

18499-92-8

36338-96-2



60687-93-6  
131641-72-0  
83-88-5

文献 2 3 8 .

標題 : (±)-フラバノンと(±)-イソフラバノンの微生物学的変換。  
原文標題 : Microbiological transformation of (±)-flavanone and (±)-isoflavanone.  
著者 : Ibrahim, Abdel Rahim; Abul-Hajj, Yusuf J.  
所属機関 : Coll. Pharm., Univ. Minnesota, Minneapolis, Mn, 55455, Usa  
学会誌等 : J. Nat. Prod. 年月日 : 1990 ; 巻 : 53 ; 号 : 3 ; 頁 : 644-56  
使用言語 : 英語.  
資料区分 : 微生物生化学  
要約 : *Absidia blakesleeana*. *Aspergillus*. *Cunninghamella blakesleeana*.  
*Curvularia lunata*. Fungi. *Gongronella butleri*. *Gymnascella citrina*.  
*Helicostylum piriforme*. *Linderina pennispora*. *Monascus purpureus*.  
*Penicillium*. *Rhizopus*. *Streptomyces fulvissimus* による(±)-フラバノンと  
(±)-イソフラバノンの微生物学的変換

関連 Cas.No.

: 525-82-6  
577-85-5  
1469-94-9  
3516-95-8  
6515-37-3  
6563-37-7  
7508-30-7  
19312-19-7  
24271-94-1  
72666-16-1  
574-12-9  
56022-25-4  
129159-04-2  
129159-05-3  
129159-06-4  
487-26-3  
4737-27-3

文献 2 3 9 .

標題 : 無タンパク質アミノ酸による紅麹色素の増生産  
原文標題 : Increasing *Monascus* pigment production with nonprotein amino acids.  
登録者 : Ladyman, Juanita Ann Ria  
所属機関 : Neth.  
指定代理人 : Shell Internationale Research Maatschappij B. V.  
特許 : Britain Uk Pat. Appl. ; Gb 2204879 A1 年月日 : 881123  
申請 (Application) : Gb 885754 (880310) \*us 25689 (870313); 頁 : 13 pp.  
使用言語 : 英語.  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
要約 : *Monascus major*, *Monascus purpureus*, *Monascus rubiginosus* の発酵によ  
る無タンパク質アミノ酸培地による紅麹色素の増生産

関連 Cas.No.

: 62-57-7  
107-95-9  
2517-04-6

36476-78-5  
56-40-6  
56-86-0

文献 2 4 0 .

標題 : *Monascus purpureus* の代謝生成物の微生物に及ぼす影響  
英文標題 : Effect on bacteria of the metabolic products of *Monascus purpureus*.  
原文標題 : OT Wirkung von Stoffwechselprodukten des *Monascus purpureus* auf Bakterien.  
著者 : Ober, Peter; Kunz, Benno  
所属機関 : Fraunhofer-Inst. Lebensmitteltechnol. Verpack., D-8000/50, Munich, Fed. Rep. Ger.  
学会誌等 : Fleischwirtschaft 年月日 : 1989 ; 巻 : 69 ; 号 : 1; 頁 : 123-5  
使用言語 : ドイツ語.  
資料区分 : 微生物生化学、食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* Went DSM 1379 株の代謝生成物が大腸菌などの微生物

物に及ぼす影響について調べた試験。代謝生成物は微生物の発育になんら影響を及ぼさなかった。細菌学的な観点からこの代謝産物は、硝酸塩または亜硝酸塩の代替物とすることはできなかった。主として色調および調味料の分野に使用すべきことを示唆。

キーワード : *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

文献 2 4 1 .

標題 : 紅麴色素の生産。  
原文標題 : Production of *Monascus* pigments.  
登録者 : Nagasawa, Toru; Yamada, Hideaki; Ohara, Mizuo; Yoshida, Toshio  
所属機関 : 日本。  
指定代理人 : Takasago Perfumery Co., Ltd.  
特許 : 日本。公開特許公報 jp 87210993 A2 ; Jp 62210993 日付 : 870917  
申請 (Application) : 日本 8651530 (860311); 頁 : 4 pp.  
使用言語 : 日本語。  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学、食品と飼料化学  
要約 : *Monascus anka*、*Monascus purpureus* による色素生産の際に、アクリルポリマビーズを吸着剤としてもちいる生物学的研究  
関連 Cas.No. : 11104-40-8  
37380-42-0  
37380-43-1

文献 2 4 2 .

標題 : *Monascus purpureus* の成長と色素形成  
原文標題 : Growth and color formation of *Monascus purpureus*.  
著者 : Kunz, Benno; Ober, Peter  
所属機関 : Fraunhofer Inst. Lebensmitteltechnol. Verpack, Munich, Fed. Rep. Ger.  
学会誌等 : Bioengineering (Graefelfing, Fed. Repub. Ger.) 年月日 : 1987; 号 : 3; 頁 : 18-20, 23-6  
使用言語 : German  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学  
要約 : 微生物 *Monascus purpureus* による色素の生産と細胞周期 (新陳代謝) に関する発酵学的工業生産

文献 2 4 3 .

標題 : 真菌 *Monascus purpureus* よる色素生合成のシミュレーション  
原文標題 : Stimulation of the biosynthesis of pigments by *Monascus purpureus* fungus.  
著者 : Grzybowski, Roman; Stegman, Iwona  
所属機関 : sggw-ar, 02-528, Warsaw, Ussr  
学会誌等 : Przem. Spozyw.年月日 : 1985 ; 巻 : 39 ; 号 : 11-12; 頁 : 402-4  
使用言語 : Polish  
資料区分 : 醗酵と生物生産化学、食品と飼料化学  
要約 : 真菌 *Monascus purpureus* よる色素生合成(発酵、菌体量と色素量)のシミュレーション  
関連 Cas.No. : 6484-52-2  
9005-25-8

文献 2 4 4 .

標題 : *Monascus* 属における Monacolin K (Mevinolin) の生産性  
原文標題 : Productivity of monacolin K (mevinolin) in the genus *Monascus*.  
著者 : Negishi, Shigenori; Huang, Zheng Cai; Hasumi, Keiji; Murakawa, Shigeo; Endo, Akira  
所属機関 : Dep. Agric. Chem., Tokyo Noko Univ., Fuchu, Japan, 183  
学会誌等 : Hakko Kogaku Kaishi 年月日 : 1986 ; 巻 : 64 ; 号 : 6; 頁 : 509-12  
使用言語 : 日本語.  
資料区分 : 微生物生化学  
要約 : *Monascus* 属 124 株につき, コレステロール合成阻害剤 monacolin K (I) の生産性を検索した。その結果 31 株に生産性が認められた。I の生産は 25℃ 付近に適温があり, 35℃ では全く生産されなかった。  
キーワード : *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  
関連 Cas.No. : 75330-75-5

文献 2 4 5 .

標題 : バナナソースと tocino の着色剤としての 紅麴色素の可能性。  
原文標題 : Potential of *Monascus* pigment as coloring agent for banana sauce and tocino.  
著者 : Dizon, Erlinda I.; Sanchez, Priscilla C.  
所属機関 : Coll. Agric., Univ. Philippines, Los Banos, Philippines  
学会誌等 : Philipp. Agric.年月日 : 1984 ; 巻 : 67 ; 号 : 2; 頁 : 157-66  
使用言語 : 英語。  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : バナナソースと塩蔵肉着色料のための *Monascus purpureus* 赤色色素

文献 2 4 6 .

標題 : 酸耐性紅麴色素。  
原文標題 : Acid tolerant *Monascus* pigment.  
所属機関 : 日本。  
指定代理人 : Riken Vitamin Co., Ltd.  
特許 : 日本. 公開特許公報 jp 84125897 A2 ; Jp 59125897 日付 : 840720  
申請 (Application) : 日本 831199 (830110); 頁 : 3 pp.  
使用言語 : 日本語。

資料区分 : 醱酵と生物生産化学  
要約 : *Monascus purpureus* より抽出された色素の酸耐性について

文献 247.

標題 : 小麦と大麦基質から作られた天然色素  
原文標題 : Natural red coloring prepared from wheat and barley substrates.  
登録者 : Yueh, Mao; Rashbaum, Stephan A.  
所属機関 : 米国  
指定代理人 : Quaker Oats Co.  
特許 : United States ; Us 4418080 A 年月日 : 831129  
申請 (Application) : Us 280618 (810706); 頁 : 3 pp.  
使用言語 : 英語.  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* の小麦と大麦基質を用いた培養から作られた天然色素を用いたペット飼料

文献 248.

標題 : オート麦の基質から作られた天然赤色色素  
原文標題 : Natural red coloring prepared from an oat substrate.  
登録者 : Rashbaum, Stephan A.; Yueh, Mao  
所属機関 : 米国  
指定代理人 : Quaker Oats Co.  
特許 : United States ; Us 4418081 A 年月日 : 831129  
申請 (Application) : Us 280617 (810706); 頁 : 4 pp.  
使用言語 : 英語.  
資料区分 : 食品と飼料化学  
要約 : *Monascus purpureus* のオート麦基質培養によって得られた着色剤

文献 249.

標題 : *Monascus purpureus* による抗生物質と色素生産  
原文標題 : Antibiotic and pigment production by *Monascus purpureus*.  
著者 : Wong, Hin Chung  
所属機関 : Univ. Georgia, Athens, Ga, UsA  
Diss. Abstr. Int. B 1982, 43 (6), 1745-6 Avail : Univ. Microfilms Int.,  
資料区分 : 微生物生化学  
要約 : *Monascus purpureus* による抗生物質と色素形成

文献 250.

標題 : 炭水化物と窒素濃度による *Monascus purpureus* の発育と色素生産の制御  
原文標題 : Regulation of growth and pigmentation of *Monascus purpureus* by carbon and nitrogen concentrations.  
著者 : Wong, H. C.; Lin, Y. C.; Koehler, P. E.  
所属機関 : Dep. Food Sci., Univ. Georgia, Athens, Ga, 30602, UsA  
学会誌等 : Mycologia 年月日 : 1981 ; 巻 : 73 ; 号 : 4 ; 頁 : 649-54  
使用言語 : 英語.  
資料区分 : 微生物生化学  
要約 : *Monascus purpureus* の発育と色素生産に対する炭水化物と窒素濃度効果  
関連 Cas.No. : 7727-37-9