Hachioji.pm #5

これはいいな、の紹介

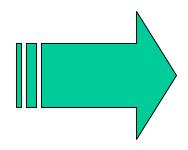
2011-05-28 まかまか般若波羅蜜

makamaka.donzoko@gmail.com

Twitter: @maka2_donzoko

とある生物の秘めたる力 と その利用について

- → -20°Cでも凍結 しない純水を-2 ~-4°Cで凍結さ せる



- ◆ 醤油、ジャムなどの凍結濃縮剤として利用できる



Ice nucleation active bacteria

氷核活性

1974年Makiさんらによって発見される

Ice nucleation active bacteria

氷核活性(INA)

1974年Makiさんらによって発見される

氷核活性細菌 (INA Bacteria)

氷核活性細菌 (INA Bacteria)

細菌INA

だと思ったよ!

参考サイト

http://www.bio.kansai-u.ac.jp/Microbial/hyoukaku.html

http://www.nias.affrc.go.jp/nises/pub/library/hyokaku.htm

http://www.jsrae.or.jp/ron/summary/vol.5-2/5-2-143.html

色々ご不満もございましょうが

ご静聴ありがとうございます。