

Preparation of egg-koji for developing a novel food

Nakagawa, T., Miyamoto, T., Miki, S., Watanabe, K., Aki, T., Shidara, H., Yamashita, H. : *J. Biosci. Bioeng.* 2023. Vol. 153, 6, p. 447-450

Koji starter and koji world in Japan Hideyuki Yamashita, *J. Fungi* 2021, 7, 569

Lipase and protease activities in Koji cheeses surface-ripened with *Aspergillus* strains.

Suzuki, S.; Ohmori, H.; Hayashida, S.; Nomura, M.; Kobayashi, M.; Hagi, T.; Narita, T.; Tomita, S.; Yamashita, H.; Arakawa, Y.; et al. *Food Sci. Technol. Res.* 2021, 27, 543–549.

Aspergillus oryzae S-03 Produces Gingipain Inhibitors as a Virulence Factor for *Porphyromonas gingivalis*.

Narandalai DANSHITSOODOL, Hideyuki YAMASHITA, Masafumi NODA, Takanori KUMAGAI, Yasuyuki MATOBA and Masanori SUGIYAMA *Journal of Bacteriology and Virology* 2014. Vol. 44, No. 2 p.1 – 10

種付け方法などの改善による出麹濁度の減少 木村修吉, 向井公康, 山下秀行: 醤研, 38, 1(2012)

製麹中の細菌の挙動 *Bacillus*属耐熱性芽胞の低減について 山下秀行, 五葉谷奈美: 醤研, 36, 3(2010)

MTシステム[T法]による工程の重要度の評価 (第2報) 麹菌株による耐熱芽胞子含有率への影響

木村修吉, 山下秀行: 醤研, 36, 1(2010)

大型円盤製麹法における醤油麹の均一培養について

紅林孝幸, 植木達朗, 山下秀行, 野田義治, 奈良原英樹, 入江新六: 醤研, 29, 139(2003)

味噌の種麹と麹

奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 364(1998), 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 405(1998)
奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 432(1998), 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 47, 13(1999)

麹菌と麹 奈良原英樹: 醸協, 89, 873(1994), 奈良原英樹: 醸協, 89, 954(1994)

外米による製麹 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 42, 85(1994)

原料配合比・散水量の異なる麹とそれによる諸味への影響 真野史義, 山下秀行, 奈良原秀樹, 木村延二郎: 醤研, 16, 133(1990)

麹の水分活性と増殖 奈良原英樹: 醸協, 83, 729(1988)

醤油麹の経時的变化 奈良原英樹, 真野史義, 岩田全且, 木村延二郎: 醤研, 13, 49(1987)

Control of Water Content in a Solid-State Culture of *Aspergillus oryzae*

Narahara, H., Yosuke, K., Toshiomi, Y., Poonsuk A., Hisaharu, T. : *J. Ferment. Technol.*, 62, 453(1984)

米麹の製麹に関する研究 (1), (2)

奈良原英樹, 岩田全且: 味噌の科学と技術, 31, 127(1983) (1), 味噌の科学と技術, 31, 358(1983) (2)

蒸し米への麹菌接種方法と胞子の分散 奈良原英樹, 真野史義, 岩田全且, 大川弘幸: 醸協, 77, 193(1982)

Growth and Enzyme Production in a Solid-State Culture of *Aspergillus oryzae*

Narahara, H., Yosuke, K., Toshiomi, Y., Sumalee, P., Ryuzo, U., Hisaharu, T. : *J. Ferment. Technol.*, 60, 311(1982)

麹汚染細菌の蒸し米上での増殖特性 奈良原英樹: 醸工, 59, 207(1981)

麹より分離した細菌の増殖に対する水分活性, 培養温度, pHの影響 奈良原英樹, 松山正宣: 醸工, 56, 101(1978)

種麹中の細菌について 竹間武子, 大川弘幸, 真野史義, 奈良原英樹, 松山正宣: 醸協, 73, 663(1978)

麹菌の増殖と胞子形成に対する水分活性の影響 奈良原英樹: 醸工, 55, 254(1977)

米麹中のメバロン酸 奈良原英樹, 真野史義, 大川弘幸: 醸協, 66, 390(1971)

米麹中における酵素組成の要因 松山正宣, 真野史義, 大川弘幸, 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, No.197, 23(1970)

Amberlite XAD による Ferrichrome 類の精製 奈良原英樹: 醸協, 65, 340(1970)

清酒麹に関する研究 (1) 清酒こうじの酵素と微生物

奈良原英樹, 真野史義, 大川弘幸, 川井嘉子, 松山正宣: 醸協, 64, 915(1969)

米麹中の Ferrichrome 類 奈良原英樹: 醸協, 64, 735(1969)

味噌の酵母添加について (3) 仕込味噌の温度と酵母の動態

松山正宣, 森嘉子, 真野史義, 大川弘幸, 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, No.176, 26(1968)