

発酵をめぐる冒険 ―微生物の活躍―

資料ID	請求記号	資料情報
10983884	430.2/Sa57	世界史は化学でできている：絶対に面白い化学入門 / 左巻健男著. -- ダイヤモンド社, 2021.
10953670	465.8/N77	乳酸菌とビフィズス菌のサイエンス / 日本乳酸菌学会編. -- 京都大学学術出版会, 2010.
10957383	465/I53	最新環境浄化のための微生物学 / 稲森悠平編. -- 講談社, 2008.
10955709	465/Ka56	環境微生物学：地球環境を守る微生物の役割と応用 / 久保幹 [ほか] 著. -- 化学同人, 2012.
10978820	465/Sa57	図解身近にあふれる「微生物」が3時間でわかる本：思わずだれかに話したくなる / 左巻健男編著. -- 明日香出版社, 2019. -- (Asuka business & language books).
10991376	499.8/E61	酒が薬で、薬が酒で：ビール、ワイン、蒸留酒が紡ぐ医学史 / キャンパー・イングリッシュ著；海野桂訳. -- 柏書房, 2023.
10926082	588.5/O73	お酒のはなし：酒はいきもの / 日本農芸化学会編. -- 学会出版センター, 1994. -- (くらしの中の化学と生物 ; 2).
10990824	588.51/Ko38	最終結論「発酵食品」の奇跡 / 小泉武夫著. -- 文藝春秋, 2021.
10962249	588.51/Sa32	発酵食品の科学 / 坂本卓著. -- 日刊工業新聞社, 2012. -- (B&Tブックス . おもしろサイエンス).
10962060	588.9/Sh96	食品保存の科学 / 食品保存と生活研究会編著. -- 日刊工業新聞社, 2012. -- (B&Tブックス . おもしろサイエンス).
10990833	596/E63	ゆる発酵：今すぐ始められる、毎日続けられる。：みそ、甘酒、納豆、ヨーグルト。 / 榎本美沙 [著]. -- オレンジページ, 2022.
10990092	615.21/Ko38	植物バイオテクノロジーでめざすSDGs：変わる私たちの食と薬 / 小泉望, 加藤晃編. -- 化学同人, 2022.
10983490	615.71/Ma38	医・食・農は微生物が支える：腸内細菌の働きと自然農業の教えから / 幕内秀夫, 姫野祐子著. -- 創森社, 2021.
13182733	648.1/Se22	世界の発酵乳：発酵乳の文化・生理機能：モンゴル・キルギスそして健康な未来へ / 石毛直道編著；光岡知足 [ほか] 著. -- はる書房, 2008.
79011619	PO//249	発酵食品への招待：食文明から新展開まで / 一島英治著. -- 新版. -- 裳華房, 2002. -- (ポピュラーサイエンス ; 249).
79012527	PO//67	お茶の科学 / 山西貞 / 著. -- 裳華房, 1992. -- (ポピュラー・サイエンス).