

訂正表 「基礎生物学テキストシリーズ 微生物学」 第1刷

頁	箇所	訂正前	訂正後
14	練習問題7	最も優れた発見は何か	最も優れた発明・発見は何か
21	8行目	ヨードで処理したあと	ヨウ素 (I ₂ -KI 溶液) で処理したあと
48	18行目	<i>Magnaporthe grisea</i>	<i>Magnaporthe oryzae</i>
51	21行目	耐塩性 (halotolerant)	耐塩性 (halotolerance)
56	図 4.3 下	<p><i>meso</i>-ジアミノピメリン酸</p> <p>↓ γ</p> <p>D-アラニン</p> <p>↓</p> <p>(D-アラニン)</p>	<p><i>meso</i>-ジアミノピメリン酸</p> <p>↓</p> <p>D-アラニン</p> <p>↓</p> <p>(D-アラニン)</p>
69	27行目	$5 \times 10^8 \text{ mm}^3$	$5 \times 10^5 \text{ mm}^3$
90	23行目	一から数十まで	一から数百まで
107	図 6.26 下 マルチクローニ ングサイト枠内	<p><i>Sal</i> I</p> <p><i>Acc</i> I</p> <p><i>Hinc</i> II</p>	<p><i>Sal</i> I</p> <p><i>Acc</i> I</p> <p><i>Hinc</i> II</p>
107	3～4行目	自己のDNAと区別して分解するための防御機構の役割を担う。この機能はDNA methylase が担っている。	DNA methylase によって修飾された自己のDNAと区別して分解する防御機構の役割を担う。
112	図 6.3 (3箇所)	Taq ポリメラーゼ	<i>Taq</i> ポリメラーゼ
123	図 7.6 キャプション	エントナー-ドッドルフ経路	エントナー-ドッドルフ経路
124	図 7.7 中央上		
	図 7.7 右上	<p>6-ホスホグルコン酸</p>	<p>6-ホスホグルコン酸</p>
126	図 7.9 左下		

頁	箇所	訂正前	訂正後
126	4行目	アセチル基 (ピルビン酸)	アセチル基 (ピルビン酸由来)
129	図 7.12		
130	図 7.14	$\text{H}^+ \rightleftharpoons 2 \times$	$\text{H}^+ \longrightarrow 2 \times$
137	図 7.21	D-エリスロース 4-リン酸 ホスホエノールリン酸 デオキシヘプツロリン酸 7-リン酸	エリトロース 4-リン酸 ホスホエノールピルビン酸 デオキシヘプツロソリン酸 7-リン酸
138	練習問題2	N A P H	N A D H
145	図 8.6	<p>2-ケトグルコン酸</p>	<p>2-ケトグルコン酸</p>
146	3行目	<i>Pseudomonas fluorescens</i>	<i>Pseudomonas fluorescens</i>
147	23～27行目 (5箇所)	制御	調節
153	5行目	ヌクレオシド	糖
153	10行目	2-オキシリボース	2'-デオキシリボース
154	20行目 25行目	5'-イノシン酸 5'-グアニル酸	5'-グアニル酸 5'-キサンチル酸
158	図 8.19 左の赤枠内	RNH▶	R-N▶ H
161	表 8.2 6-9行2列	<i>B. subtilis</i> <i>B. licheniformis</i> <i>A. oryzae</i> <i>A. niger</i> など	<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus circulans</i> <i>Bacillus megaterium</i> <i>Bacillus polymyxa</i>
	表 8.2 10行3列	蒸留酒用麦芽汁の生産	D-グルコースの製造
	表 8.2 12行3列	デキストロース	D-グルコース

頁	箇所	訂正前	訂正後
	表 8.2 13 行 3 列	D-グルコースを	D-グルコースの半分を
	表 8.2 13 行 4 列	果糖シロップの生産	異性化糖の製造
	表 8.2 23 行 3 列	ペクチン、 α -1,4-結合の 無水ガラスチユロン酸	ポリガラクトロン酸の α -1,4 結合
	表 8.2 28 行 1 列	レニン	ムコールレンニン
162	8 行目	<i>N,N'</i> -エチレンビスマレイイミド	<i>N,N'</i> -エチレンビスマレイミド
	表 8.3 4 行 4 列	高果糖 (D-フルクトース) 異性化糖	高果糖異性化糖
	表 8.3 11 行 3 列	ニシラン	ニンラン酸
	表 8.3 12 行 4 列	ラクトースの加水分解	ラクトース分解牛乳の製造
196	表 10.1 10 行 5 列	有機物の種類により異なる	影響されない
197	図 10.8 キャプション 解説	<i>catC</i> ₁ , <i>catB</i> ₂	<i>catC</i> ₁ , <i>catC</i> ₂
169	練習問題 1	ブドウ酒	ワイン