

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成18年(1年間) 86点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥28,035-	¥26,700-
全文紙収録	B5製本版	¥28,035-	¥26,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥42,000-	¥40,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	¥
No,9898	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,7508	"	"	平.4	57点	¥19,700
No,7338	"	"	平.3	60点	¥21,000
No,7109	"	"	平.2	58点	¥19,800
No,6739	"	"	昭.63-平.4	73点	¥22,700
No,6136	"	"	昭.61-62	78点	¥23,400

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。]

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容
	ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

料金には別途送料がかかります。

納豆の製造加工方法

No.10026

[登録・公開編] 平成18年(1年間) 86点

CD-ROM版 ¥28,035

B5製本版 ¥28,035

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

- | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---|--------------------|
| 1 コラーゲンペプチド含有納豆および保水剤を用いたその製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 35 血栓予防飲料水 | 野口 正弘 |
| 2 納豆攪拌具 | 株式会社森井 | 36 納豆包装構造及び納豆包装用外装材 | 浅野 芳弘 |
| 3 発芽玄米入り納豆及びその製造方法 | 株式会社保谷納豆 | 37 納豆の殺菌方法および殺菌された納豆 | 株式会社前川製作所 |
| 4 納豆菌由来の生理活性物質 | 須見 洋行 | 38 納豆食品 | 有限会社シャオユーホールディングス |
| 5 納豆用紙コップ容器 | 東罐興業株式会社 | 39 納豆加工食品 | 芝田 敬久 |
| 6 短鎖分岐脂肪酸非生産納豆菌 | 株式会社ミツカングループ本社 | 40 食しやすい納豆の製造方法および該方法により製造された納豆 | コックフーズ株式会社 |
| 7 ムレ臭減感ないし非感納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | 41 納豆菌培養エキス含有製剤及び納豆菌培養エキスの保存方法 | 有限会社オトコーポレーション |
| 8 血栓溶解酵素及び粘質物を多量に生産する納豆菌株及びその取得方法 | 株式会社丸美屋 | 42 高脂血症乃至高尿酸血症改善剤、及び、健康食品 | 有限会社オトコーポレーション |
| 9 粉状食品および加工食品の製造方法 | ゴールド興産株式会社 | 43 手を汚さずに納豆と納豆のたれを取り扱え焼却できる納豆用容器。 | 矢野 陽子 |
| 10 具材と二層になった納豆 | 朝倉 克郎 | 44 抗体を含有する機能性組成物 | アサマ化成株式会社 |
| 11 納豆菌培養液に由来する食品の製造方法 | 株式会社日本生物科学研究所 | 45 納豆の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 12 納豆の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 46 納豆菌培養液に由来する食品の製造方法 | 株式会社日本生物科学研究所 |
| 13 納豆容器 | 株式会社吉野工業所 | 47 テンベ又は納豆の保存方法 | ソデックス株式会社 |
| 14 食品スティック、その製造方法及び製造装置 | 株式会社前川製作所 | 48 納豆ドレッシング | 菅 善巳 |
| 15 アレルギー抑制組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 | 49 成人病予防に有効な納豆用たれ及びその製造方法 | 株式会社ケイ・アイ・ディー |
| 16 無菌納豆 | 株式会社ヤマダフーズ | 50 収納部付き納豆容器 | 奥村 修一 |
| 17 回転式納豆容器及び納豆攪拌方法 | フタバエンジニア株式会社 | 51 納豆用除粘剤とその製法 | 矢野 陽子 |
| 18 納豆容器、それを用いた納豆の製造方法および納豆 | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 | 52 納豆のたれ | 株式会社クレッセンドコーポレーション |
| 19 健康食 | 日本パック株式会社 | 53 被覆フィルム巻取具添付納豆収納容器 | 寺田 功 |
| 20 玄米健康食 | 日本パック株式会社 | 54 コラゲナーゼ阻害作用を有するトリペプチド、それを含有する発酵物、食品製剤、化粧品製剤 | 二村 芳弘 |
| 21 健康食品および健康維持方法 | 有限会社コッシ | 55 ビタミンK低生産性新規納豆菌 | エーザイ株式会社 |
| 22 立体加熱式多用途発酵装置及びその発酵制御方法 | クッカー・エレクトロニクス・カンパニー・リミテッド | 56 納豆かき揚げの製造方法 | 旭松食品株式会社 |
| 23 糸引性低下納豆菌、該納豆菌を用いて製造された糸引性低下納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | 57 納豆を用いた惣菜及びこれを具材として含んでなるおにぎり又は弁当 | 旭松食品株式会社 |
| 24 納豆、納豆機能性成分高含有食品及びその製造方法 | 山内 文男 | 58 栄養補助食品である納豆餅(冷凍可能) | 塚原 基市 |
| 25 納豆菌による高分子量ポリ- - グルタミン酸の生産方法 | 福岡県 | 59 納豆パック | 伊勢村 護 |
| 26 納豆の製造法 | 土田 良子 | 60 納豆菌及び納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 27 ジピコリン酸の製造法 | チッソ株式会社 | 61 皮膜シール形態の納豆製品 | タカノフーズ株式会社 |
| 28 パチルス属細菌の培養物からビタミンK2を分離する方法 | チッソ株式会社 | 62 コラーゲンペプチド含有納豆およびその製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 29 ビタミンK低生産性納豆菌 | エーザイ株式会社 | 63 コラーゲンペプチド含有納豆および保水剤を用いたその製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 30 パチルス・ズブチルス菌株及びこれを用いて製造した納豆 | 鈴与工業株式会社 | 64 コラーゲンペプチドを含有する納豆製品 | タカノフーズ株式会社 |
| 31 多糖類低生産性納豆菌 | 旭松食品株式会社 | 65 クリーム納豆 | 久保田 都淑 |
| 32 納豆加工食品 | 芝田 敬久 | 66 納豆の発酵装置 | タカノフーズ株式会社 |
| 33 レバン分解活性低下性納豆菌、及びレバン高含有納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | 67 バンコマイシン耐性腸球菌(VRE)や耐性黄色ブドウ球菌(MRSA)等に対する抑制成分をもち... | 佐久間 和夫 |
| 34 納豆の製法 | 三次 真一郎 | 68 柚子風味納豆およびその製造方法 | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 |

以下18点省略