

<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!

サツマイモの処理方法と製品

[公開編]平成17年~平成19年(3年間) 77点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥26,985-	¥25,700-
全文紙収録	B5製本版	¥26,985-	¥25,700-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥39,900-	¥38,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,9821	公開特許	サツマイモの処理方法と製品	平.14-16 73点	¥23,700
No,9291	"	"	平.11-13 58点	¥13,600
No,8584	"	"	平.8-10 57点	¥20,500
No,7979	"	"	平.4-7 55点	¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3 59点	¥20,000
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14 70点	¥19,700
No,9581	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14 72点	¥18,600
No,9289	"	ポテトの加工方法と製品	平.11-13 79点	¥19,700
No,8582	"	"	平.8-10 66点	¥26,700
No,7977	"	"	平.5-7 57点	¥23,300
No,7514	"	"	平.2-4 67点	¥28,700
No,6742	"	"	昭.62-平.1 64点	¥19,700
No,5921	"	"	昭.58-61 86点	¥26,400
No,9761	"	野菜シートの製造加工方法	平.6-15 85点	¥19,600
No,9390	"	タマネギの処理加工方法と製品	平.2-13 73点	¥18,700
No,6876	"	"	昭.55-平.1 80点	¥25,700
No,9543(A)	"	ゴボウの処理加工方法と製品	平.5-14 70点	¥16,100
No, "(B)	"	レンコンの処理加工方法と製品	" 51点	¥11,700
No,9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14 99点	¥23,700
No,9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14 100点	¥23,700
No,9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13 74点	¥17,000

*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ファイルにしておりリンク機能、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 〒 _____	

サツマイモの処理方法と製品

No.10176

[公開編] 平成17年～平成19年(3年間) 77点

CD-ROM版 ¥26,985

B5製本版 ¥26,985

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | |
|--|------------------------|---|---------------------------|
| 1 焼きプリン | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 34 食品中のアクリルアミドの低減方法 | ハウス食品株式会社 |
| 2 野菜等の保存方法 | 昭和商业株式会社 | 35 糖含量が高いチップ状焼き菓子の製造方法 | ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド |
| 3 芋加工食品およびその製造方法 | 大和通商株式会社 | 36 蒸煮芋肉の濾過板及びこれを用いた蒸煮芋肉の採取装置 | キュービー株式会社 |
| 4 健康補助食品 | 津村 和男 | 37 乾燥粉末食品 | 株式会社アミックグループ |
| 5 嗜好性に優れた発酵物の製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 38 生サツマイモチップスの製造方法 | ロッテ コンフェクショナリーカンパニー リミテッド |
| 6 嗜好性の高い抽出物または発酵物の製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 39 紅芋スイートポテトとその製造方法 | 有限会社沖縄エイサー物産 |
| 7 介護食用調理野菜食材 | 株式会社マゼース | 40 軟質植物質食品の製造方法 | 三島食品株式会社 |
| 8 発酵食品素材を含有する食品の製造方法及び本製造法によって得られる食品 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 | 41 紅芋加工飲食物およびその製造方法 | トーション株式会社 |
| 9 サツマイモ含有成形スナック及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 42 甘藷加熱香り水及び該甘藷加熱香り水を原料として使用した食品の製造方法 | 株式会社かんしょ利用技術研究所 |
| 10 サツマ芋加工食品・その製造方法、および製造助剤 | こだま食品株式会社 | 43 アントシアニンを含有する低カロリー乳酸菌飲料の製造方法 | 財団法人くまもとテクノ産業財団 |
| 11 芋、栗及びノ又はかぼちゃの餡入り生菓子の製造方法及び芋、栗及びノ又はかぼちゃの餡入り生菓子 | 森永乳業株式会社 | 44 食品用素材 | 株式会社日清製粉グループ本社 |
| 12 褐変抑制されているカット野菜包装体 | 福岡県 | 45 メチオナル含有芋食品 | 味の素株式会社 |
| 13 加工サツマイモおよびその製造方法 | 株式会社エフコム | 46 アントシアニンを安定化する組成物 | 明治製菓株式会社 |
| 14 さつま芋入り包皮食品用薄皮とそれと包んだ包皮食品 | 原口 兼光 | 47 さつま芋加工品の製造方法 | 有限会社ファーストジャパン |
| 15 鮮度に優れた刻み野菜及びその加工方法 | 株式会社渡辺商店 | 48 根菜類野菜の加工保存方法 | エージェレスサービスセンター株式会社 |
| 16 食品の製造方法および菊芋を含む食品 | 日本糖尿食研株式会社 | 49 さつま芋甘味源の製造方法 | 福留 道雄 |
| 17 甘藷茎葉処理物の製造方法 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 | 50 乾燥粉末野菜類の超微粒子化方法 | 小出 克己 |
| 18 食品冷凍装置及び食品解凍装置 | 株式会社かんしょ利用技術研究所 | 51 加工食品用原料 | 株式会社東洋新薬 |
| 19 低水分加工食品に適した原料粉末の製造方法 | 株式会社かんしょ利用技術研究所 | 52 根菜類または果菜類の加工食品製造方法 | シージャー コーポレーション |
| 20 3,4,5-トリ-O-カフェオイルキナ酸の製造方法 | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 | 53 さつまいも加工品の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 21 焼き干芋及び焼き干芋の製造方法 | 丸成商事株式会社 | 54 芋類加工食品の製造方法 | 黒島 秀信 |
| 22 加工食品 | 稗田 富美男 | 55 作物のロースト方法および貯蔵方法 | アサヒビール株式会社 |
| 23 サツマイモ機能性エキスの取得方法 | 株式会社トロピカルテクノセンター | 56 アクリルアミドが低減された食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 24 密封容器入り低温殺菌食品及びその製法 | カネボウ株式会社 | 57 食品原料の製造方法およびその原料を使用して製造される発酵食品の製造方法 | 江藤 大介 |
| 25 干芋包装体 | 丸成商事株式会社 | 58 芋麴の製造方法、及び芋麴を用いた飲食品並びに焼酎 | 株式会社マツオ |
| 26 甘藷茎葉の抽出物 | 株式会社東洋新薬 | 59 イモ澱粉含有食品用色調劣化防止剤、イモ澱粉含有食品の色調劣化防止方法、イモ澱粉含有食品及び... | カネボウフーズ株式会社 |
| 27 さつまいも菓子の製造方法 | 株式会社昌栄 | 60 べたつかない加工食品及びその製造方法 | 株式会社小松屋食品 |
| 28 サツマイモの糖浸漬物の焼成方法 | みかど農産株式会社 | 61 野菜の保存方法 | 株式会社田口青果 |
| 29 甘藷蒸切干し製造における中白の発生を防止し澱粉の酵素分解を促進する蒸し方法および装置 | 前波 清隆 | 62 サツマイモのバッチ式蒸煮器装置及びその蒸煮方法 | 株式会社フジヤマ |
| 30 食品中に生成するアクリルアミドの毒性を低減させる物質を含む食品およびその製造方法 | 株式会社タイム アソシエイツ | 63 根菜めんの製造法 | 濱田 正喜 |
| 31 野菜類をレトルトパックをして常温で長期保存する方法 | 美濃 行彦 | 64 甘藷酢飲料及びその製造方法 | 株式会社ヤクルト本社 |
| 32 収穫物被覆シート | ユニチカ株式会社 | | |
| 33 電子レンジで焼き芋を作る粉。 | 佐藤 友子 | | |

以下13点省略