

< 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!

オカラを出さない豆腐の製造方法

[公開編] 平成 15 年 ~ 平成 19 年 (5 年間) 72 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 22,680 -	¥ 21,600 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 22,680 -	¥ 21,600 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入)		¥ 33,600 -	¥ 32,000 -

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, 9564	公開特許	オカラを出さない豆腐の製造方法	昭.58-平.14	82点 ¥18,700
No, 9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-14	99点 ¥23,000
No, 9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	"	83点 ¥19,300
No, 9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-14	92点 ¥19,800
No, 9493	"	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No, 8722	"	油揚製造装置の構造	平.6-10	60点 ¥21,500
No, 8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-10	63点 ¥23,400
No, 8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	"	78点 ¥28,600
No, 8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	"	64点 ¥23,700
No, 8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	"	67点 ¥23,000
No, 7707(A)	"	豆腐スナック・デザート of 製造方法	昭.59-平.5	56点 ¥21,700
No, " (B)	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	"	48点 ¥19,800
No, " (C)	"	麻婆豆腐の製造方法	"	35点 ¥14,500
No, 9304(B)	"	コーヒー抽出粕の利用方法	平.10-13	96点 ¥22,400
No, " (A)	"	"	平.5-9	81点 ¥18,600
No, 9147	公告・登録	高野豆腐の製造加工方法	昭.61-平.12	58点 ¥21,700
No, 9148	"	無菌包装豆腐の製造方法	"	59点 ¥22,600
No, 8717	公開特許	オカラの処理加工方法と製品	平.6-10	79点 ¥27,600
No, 7704	"	"	平.3-5	59点 ¥19,700
No, 7110	"	"	平.1-2	48点 ¥18,000
No, 6473	"	"	昭.60-63	64点 ¥19,700

* 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、B 5 製本版はB 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

オカラを出さない豆腐の製造方法

No.10181

[公開編] 平成15年～平成19年(5年間) 72点

CD-ROM版 ¥22,680

B5製本版 ¥22,680

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥33,600)

- | | | | |
|---|----------------------|-------------------------------------|---|
| 1 大豆粉の飲食物
大豆粉を原料とする粉豆乳の製造方法、粉豆乳及び粉豆乳を加工した乳製品 | 西尾製粉株式会社
株式会社ペリカン | 35 機能性オカラ乳の製造方法 | 澤産業株式会社 |
| 2 大豆粉を原料とする粉豆腐の製造方法及び粉豆腐 | 株式会社ペリカン | 36 豆類の粉碎殺菌方法 | 株式会社日本製鋼所 |
| 3 加工生大豆及びその製造方法 | 社団法人岡山県農業開発研究所 | 37 真空凍結乾燥豆乳製法 | 庄内開発有限会社 |
| 4 大豆の組織化方法および組織化装置 | 株式会社日本製鋼所 | 38 海洋深層水真空冷凍乾燥粉末による豆腐、厚揚げ製造法 | 庄内開発有限会社 |
| 5 豆乳製品の製造方法および製造装置 | 株式会社日本製鋼所 | 39 真空冷凍乾燥粉末白子豆腐 | 庄内開発有限会社 |
| 6 豆乳の製造方法、豆乳、豆腐およびこれら製造用大豆粉末 | 株式会社マエダ・スーパー・テクノ | 40 大豆有用物質の製造方法およびこの製造方法で製造された大豆有用物質 | 株式会社ペリカン |
| 7 大豆加工食品の製造法と製造装置 | 安田 正幸 | 41 大豆を原料とするゲル状食品の製造方法 | 岐阜アグリフーズ 株式会社 |
| 8 ケール乾燥粉末の造粒物およびその製造方法 | 株式会社東洋新薬 | 42 玄米入り豆腐及びその製造方法 | アミト技研株式会社 |
| 9 豆腐の製造方法及びそれに用いる製造装置 | 有限会社日本テクノマネジメント | 43 機能性を向上させた大豆加工品 | 株式会社高井製作所 |
| 10 大豆製品製造方法及びそれに用いられるシステム | 株式会社前川製作所 | 44 豆腐類及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 11 全脂大豆粉末及び全脂大豆エマルジョンの製造方法 | 株式会社マーク・イーシー | 45 豆乳の製造方法 | 深沢アロエ健康食品株式会社
エルジー・フィリップス エルシーデー カンパニー、リミテッド |
| 12 豆乳製品の製造方法および製造装置 | 株式会社日本製鋼所 | 46 液晶表示装置 | 株式会社ペリカン |
| 13 大豆粉末を用いた豆腐の製造方法 | 山田 義文 | 47 全脂大豆の製造方法 | 有限会社健康の駅 |
| 14 冷凍豆腐の製造方法 | 山田 義文 | 48 豆乳 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 15 大豆総てを豆腐、にする豆腐の製造方法。 | 藤井 安隆 | 49 豆腐用豆乳とその製造方法 | 株式会社ポッカコーポレーション |
| 16 食用大豆ペーストの製造方法 | 山田 義文 | 50 穀類入り豆乳様飲料または食品の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 17 豆乳様飲料または食品の製造方法 | 株式会社ポッカコーポレーション | 51 発芽処理大豆を原料とする豆乳 | 伊那食品工業株式会社 |
| 18 大豆の加工方法及び加工装置 | 株式会社日本製鋼所 | 52 大豆発酵物及びその製造方法 | 株式会社ビーティン研究所 |
| 19 大豆まるごと豆腐と豆乳のパバロアムス | 石山 秀則 | 53 おからを含む豆腐の製造方法 | 有限会社端山商店 |
| 20 豆乳カードの製造方法 | 武部 孝明 | 54 豆腐麺及びその製造方法 | 吉田食品工業株式会社 |
| 21 豆腐の製造過程に、おから等の残粒物をださない、豆腐の製造方法を得る | 溝渕 信明 | 55 冷凍豆腐うどんおよびその製造方法 | 株式会社日本製鋼所 |
| 22 大豆食品素材およびその製造方法ならびにそれを用いた大豆加工食品 | フジッコ株式会社 | 56 豆乳および豆腐の製造方法 | 株式会社日本製鋼所 |
| 23 大豆粉から豆乳を製造する方法 | 株式会社ペリカン | 57 抗酸化組成物及びこれを含む食品・医薬品・化粧品 | アミト技研株式会社 |
| 24 乾燥粉末大豆の製造方法及び前記方法により製造された乾燥粉末大豆 | エスシー食品株式会社 | 58 豆乳の新規な製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 25 カルシウム添加豆乳およびその製造法 | 不二製油株式会社 | 59 豆腐の製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 26 植物産品での繊維素構造に保護された有価溶質物の回収方法 | 石橋 忠也 | 60 豆乳製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 27 豆乳由来の加工食品素材、及び当該加工食品素材の製造方法 | 国立大学法人京都大学 | 61 穀物の粉の製造法 | ゴールド興産株式会社 |
| 28 豆乳及びその加工食品 | 株式会社応微研 | 62 大豆豆汁液の製造方法および該製造方法により得られる大豆豆汁液 | 株式会社筑波食生活研究所
プラスファンタ インダストリア エ コメルシオ リミターダ |
| 29 豆乳又は豆乳粉末を利用した栄養補助食品、ダイエット食品 | 株式会社ゴトーコーポレーション | 63 豆を加工する方法及びその応用 | ゴールド興産株式会社 |
| 30 機能性オカラ乳の製造方法 | 澤産業株式会社 | 64 大豆粉の製造法 | ジェニール バイオテック、インコーポレーティッド |
| 31 海洋深層水真空冷凍粉末配合の生豆乳 | 庄内開発有限会社 | 65 豆乳組成物およびその製造方法 | ジェニール バイオテック、インコーポレーティッド |
| 32 機能性豆腐の製造方法 | 澤産業株式会社 | 66 豆乳組成物および製造方法 | ジェニール バイオテック、インコーポレーティッド |
| 33 オカラ入り豆乳およびオカラ入り豆乳の製造方法 | 株式会社豆藤 | 67 豆類原料飲料及び固形発酵食品の製造方法 | カゴメラバイオ株式会社 |

以下5点省略