

<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!

## オカラの処理加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[公開編]平成18年~平成19年(2年間) 67点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥21,420-	¥20,400-
全文紙収録	B5製本版	¥21,420-	¥20,400-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥31,500-	¥30,000-

### 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,9949	公開特許	オカラの処理加工方法と製品	平.15-17	96点 ¥26,800
No,9599	"	"	平.11-14	99点 ¥23,000
No,8717	"	"	平.6-10	79点 ¥27,600
No,7704	"	"	平.3-5	59点 ¥19,700
No,10088	"	粉殻の有効利用方法と製品	平.9-18	93点 ¥27,900
No,9955	"	コーヒー抽出粕の利用方法	平.16-17	64点 ¥19,200
No,9684	"	"	平.14-15	68点 ¥15,600
No,9304(B)	"	"	平.10-13	96点 ¥22,400
No, "(A)	"	"	平.5-9	81点 ¥18,600
No,9686(B)	"	茶殻の利用方法と製品	平.11-15	86点 ¥19,800
No, "(A)	"	"	平.6-10	55点 ¥12,700
No,9503	"	製紙スラッジの再利用方法	平.5-14	108点 ¥19,700
No,9696	"	貝殻の資源化方法と装置	平.6-15	100点 ¥21,700
No,9504	"	重油灰の再利用方法	平.5-14	89点 ¥23,000
No,9688	"	扶用済み紙オムツの処理・再利用方法	平.5-15	98点 ¥19,400
No,9687	"	ペット用オムツの製造加工方法	平.6-15	100点 ¥23,000
No,9689	"	抗菌性ゼオライトの製造加工方法	平.6-15	98点 ¥23,000
No,9657	"	人工ゼオライトの製造加工方法	平.13-15	99点 ¥21,000
No,9290(D)	"	ペット用排泄物処理剤とその製法	平.13	63点 ¥21,000
No, "(C)	"	"	平.12	63点 ¥10,000
No, "(B)	"	"	平.11	59点 ¥10,000

\*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 〒	

# オカラの処理加工方法と製品

No.10184

[公開編] 平成18年～平成19年(2年間) 67点

CD-ROM版 ¥21,420

B5製本版 ¥21,420 (全て税込価)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500 )

- |   |                  |                                       |                       |
|---|------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1 有機廃棄物の発酵減量減容装置  | 株式会社ベーステック       | 33 おから含有味噌の製造方法                       | 株式会社佐野食品              |
| 2 おから茶飲料  | 株式会社サンギ          | 34 黒色多孔質焼成体及びその製造方法                   | 中田 邦位                 |
| 3 生ごみの処理方法および得られる乾燥生ごみ                                  | センダイエンタープライズ株式会社 | 35 抗酸化剤およびその製造方法                      | 保芦 将人                 |
| 4 脂質代謝改善用の食品組成物およびこれを含有する食品                             | 学校法人武庫川学院        | 36 生おからを原料としたシート状食品及びその製造方法           | 日本製粉株式会社              |
| 5 ペットフード  | 有限会社 オリент商会     | - アミノ酪酸豊富な食品の製造法及び                    |                       |
| 6 メタン発酵方法及び装置   | 日曹エンジニアリング株式会社   | 37 び - アミノ酪酸産生菌ラクトバシルス・カルバタスKM14株     | 不二製油株式会社              |
| 7 おから含有食品の製造方法及びそれにより製造されるおから含有食品                       | 株式会社佐野食品         | 38 スラリー状体の固形化物                        | NTN株式会社               |
| 8 大豆胚芽入りおからの骨成分増加組成物及び該組成物を含む機能性食品                      | 有限会社ダイハナ         | 乾燥処理用オカラ成形物、オカラ成形                     |                       |
| 9 麹培養エキスの水抽出による蜜  | 有限会社万成食品         | 39 方法、およびオカラのゼロ・エミッションシステム            | 青森県                   |
| 10 水産養殖用飼料  | 西日本環境エネルギー株式会社   | 40 高品質おからの製法                          | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 11 ペットフード及びその製造方法                                       | 牧野 利哉            | 41 木質様成形品及びその製造方法                     | ミサワホーム株式会社            |
| 12 粒状の排泄物処理材及び製造方法                                      | 株式会社大貴           | 42 食物繊維含有食品                           | 不二製油株式会社              |
| 13 発酵処理装置   | わかばフーズ株式会社       | 43 バイオマスの固形化素材への変換法および当該固形化素材の利用法     | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 |
| 14 おからと間伐材や木の枝等の固形燃料。                                   | 中島 健司            | 44 キノコ栽培用菌床の製造方法及びキノコ栽培用菌床            | カタジマ食品株式会社            |
| 15 おからの攪拌乾燥装置及び乾燥方法                                     | 株式会社ヤスジマ         | 45 バイオマス処理方法                          | 有限会社エムアイシー            |
| 16 栄養補助剤の製造方法及び栄養補助剤並びにそれを用いた穀類加工食品                     | 牧野 利哉            | 46 畜肉加工品及びその製造方法                      | キュービー株式会社             |
| 17 オカラ茶及びその製造法  | 野口 賢明            | 47 キノコの培地及びキノコの栽培方法                   | 鳥取県                   |
| 18 おからペプチド、アミノ酸含有澱粉とその製造方法。                             | 山本 正一            | 48 植物系堆肥および作物の栽培方法並びに作物               | 前田 清浩                 |
| 19 オカラの処理方法、オカラ製石鹼およびオカラ製石鹼セット                          | 青森県              | 49 石油精製時に副生する硫酸ピッチスラヂと再処理した硫酸ピッチの再処理。 | 久本 喬也                 |
| 20 動物用排泄物処理材  | ライオン商事株式会社       | 50 ジオトリカム属菌を用いた発酵おから等の製造法             | 国立大学法人神戸大学            |
| 21 バイオマス資源処理製品評価方法                                      | 国立大学法人東京農工大学     | 51 おから由来の抑草剤および該抑草剤を用いた水稻栽培方法         | 柴田 一義                 |
| 22 低温条件下での発熱発酵を促進する細菌およびその細菌を含む生菌剤                      | 出光興産株式会社         | 52 バイオマス燃焼・灰有効利用方法                    | 林 芳信                  |
| 23 下水処理場におけるバイオマス処理方法                                   | 月島機械株式会社         | 発酵及び培養方法、植物発酵エキス、                     |                       |
| 24 生竹粉末のサイレージ方法、生竹粉末のサイレージ体、生竹粉末のサイレージ体、おからを含む発酵食品及び... | 丸大鉄工株式会社         | 53 植物発酵エキス未並びに該植物発酵エキス配合物             | 杉 源一郎                 |
| 25 食品残渣の保存方法及びその保存方法により保存された食品残渣                        | ヤンマー株式会社         | 54 有機ハロゲン化合物の処理方法                     | 三菱瓦斯化学株式会社            |
| 26 アルカリ液の製造方法及び石鹼の製造方法                                  | 上 すぎ 和彦          | 55 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             |
| 27 おからペーストの製造方法   | 国立大学法人 鹿児島大学     | 56 固体燃料の製造方法、及び固体燃料                   | 国立大学法人京都大学            |
| 28 生竹微粉末パウダーとオカラをバクテリアの介在のもと混和し、醗酵させて有用な飼料を製造する法。       | 甲斐田 克治           | 57 水面浮遊粉粒又は成型物と利用法                    | 笹岡 治郎                 |
| 29 バイオマスからのエネルギー回収方法                                    | 株式会社タクマ          | 58 有機性原料の連続殺菌処理方法                     | 株式会社ササキコーポレーション       |
| 30 ナットウキナーゼ含有栄養補助食品及びその製造方法                             | 麦とろ納豆株式会社        | 59 家畜飼料又は養殖餌料                         | 株式会社スズキファーム           |
| 31 バイオマス処理システム  | 有限会社筑波バイオテック研究所  | 60 おから入りパン類の製造法                       | 不二製油株式会社              |
| 32 乾燥炭化方法及びその装置   | 株式会社テラボンド        | 61 有機性原料のゲル状化加工方法                     | 株式会社ササキコーポレーション       |
|   |                  | 62 オカラの加工品の製造方法                       | 株式会社スズキファーム           |
|   |                  | 63 おから                                | 神谷 道弘                 |
|   |                  | 64 有機性廃棄物の処理方法                        | 大和ハウス工業株式会社           |

以下3点省略