

<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!

パン粉とその類似物の製造方法

[公開編]平成12年~平成20年(9年間) 86点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥31,500-	¥30,000-
全文紙収録	B5製本版	¥31,500-	¥30,000-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥47,250-	¥45,000-

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,8874	公開特許	パン粉とその類似物の製造方法	平.8-11	59点 ¥22,000
No,8027	"	"	平.2-7	60点 ¥23,300
No,6993(A)	"	"	昭.62-平.1	27点 ¥10,000
No,9896	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.12-16	100点 ¥27,700
No,8892	"	"	平.7-11	98点 ¥36,700
No,7906	"	"	平.5-6	60点 ¥22,400
No,7505	"	"	平.2-4	65点 ¥23,500
No,6758	"	"	昭.62-平.1	67点 ¥23,800
No,5994	"	"	昭.59-61	60点 ¥21,300
No,8899	"	かき揚げの製造加工方法	平.2-11	87点 ¥30,000
No,9331	"	天ぷら・から揚げ粉ミックス	平.10-13	72点 ¥18,200
No,8455	"	"	平.5-9	67点 ¥23,400
No,10161	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.18-19	70点 ¥24,500
No,9932	"	"	平.16-17	73点 ¥20,700
No,9667	"	"	平.14-15	73点 ¥16,800
No,9279	"	"	平.12-13	66点 ¥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点 ¥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点 ¥24,700
No,8022	"	"	平.6-7	56点 ¥23,700
No,7629	"	"	平.3-5	67点 ¥25,900
No,7041	"	"	昭.63-平.2	57点 ¥22,700

*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 〒	

料金には別途送料がかかります。

パン粉とその類似物の製造方法

No. 10316

[公開編] 平成12年～平成20年(9年間) 86点

CD-ROM版 ¥31,500

B5製本版 ¥31,500

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥47,250)

1 機能性パン粉の製造方法	日清製粉株式会社	35 揚げ物用食品素材およびそれを用いた揚げ物食品	昭和産業株式会社
2 粉末調味料組成物	ライオン株式会社	36 衣用組成物	日東製粉株式会社
3 パン粉	フライスター株式会社	37 揚げ物の製造方法	日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
4 フライ用衣組成物	日東製粉株式会社	38 冷凍揚げ物の製造方法	日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社
5 冷凍食品およびその製造方法並びに揚げ食品	株式会社大福食品工業	39 発芽玄米加工食品及びその製造方法	独立行政法人食品総合研究所
6 吸油抑制剤	株式会社紀文フードケミファ	40 粉粒状米ヌカとその製造方法	株式会社加ト吉
7 表皮削り取り装置	ユニプレス株式会社	41 低吸油性でありながら食感を良好に維持したパン粉およびそれを用いたフライ食品	日本水産株式会社
8 パン粉の製造方法	日本甜菜製糖株式会社	42 油ちょう食品用低吸油バター	日本水産株式会社
9 パン粉	日清製粉株式会社	43 パン粉類似食品	旭電化工業株式会社
10 パン粉の製造法	日清製粉株式会社	44 フライ用ブレダー	日東製粉株式会社
11 穀粉含有食品類及びその製造方法	味の素株式会社	45 パン粉付けフライ食品用バターミックス	日清フーズ株式会社
12 即席油ちょうタイプの揚げ物用冷凍食品及びその製造方法	日本水産株式会社	46 低脂肪油揚げ食品	ユニコロイド株式会社
13 フライ用パン粉	鐘淵化学工業株式会社	47 パン粉並びに当該パン粉を用いて吸油率を低減させた油ちょう食品の製造方法	味の素株式会社
14 カツレツ肉及びカツレツの製造方法	小島屋食品株式会社	48 フライ調理用具材	日清オイリオ株式会社
15 粒状具材を含有する加熱処理成型食品及びその製法	味の素株式会社	49 揚げ物衣の品質改良剤及びこれを用いた揚げ物食品	株式会社上野製薬応用研究所
16 パン粉改良剤、パン粉及び加工食品	奥本製粉株式会社	50 膨化食品の製造法	菱沼 稔
17 パン粉	味の素株式会社	51 揚げだねのコーティング方法およびそれを用いた揚げ物の製造方法	昭和産業株式会社
18 パン粉	株式会社ホーネンコーポレーション	52 冷凍食品衣部の揚げ色退色防止方法、並びに、そのパン粉類及び冷凍食品	株式会社アクリフーズ
19 パン粉生地改良剤	協和醗酵工業株式会社	53 マイクロ波調理油ちょう食品用被覆材、マイクロ波調理用油ちょう食品、油ちょう食品用被覆材及び油ちょう食品	日本たばこ産業株式会社
20 パン粉の製造方法	旭食品工業株式会社	54 パン粉製造用パン生地製造方法	株式会社オシキリ
21 衣材又はこれを用いたフライ済み食品	味の素株式会社	55 吸油抑制剤及び油ちょう食品生地改質組成物並びに生地改質組成物の添加された揚げ物食品及び食品	株式会社興人
22 揚げ物用衣組成物	日東製粉株式会社	56 パン粉類似品およびそれを用いた食品	株式会社J-オイルミルズ
23 吸油抑制能及び油脂代替能を有する食品添加材及びそれを含有する食品	味の素株式会社	57 フライ用衣付き食品及びその製造方法	株式会社加ト吉
24 バッター用ミックス粉	日東製粉株式会社	58 発酵食品製造用ミックス粉、それを使用して製造した発酵食品及び発酵食品の製造方法	日本製粉株式会社
25 揚げ物用衣用ミックス	熊本製粉株式会社	59 パン粉および該パン粉を用いたフライ食品	日清フーズ株式会社
26 粉末状の吸油抑制剤	株式会社紀文フードケミファ	60 パン粉およびその製造法	協和醗酵工業株式会社
27 パン粉付き食品の製造方法	株式会社紀文食品	61 米粉パンの製造方法	有限会社シトギジャパン
28 穀粉含有食品類及びその製造方法	味の素株式会社	62 大豆粉パン及びその製造方法並びに粉粒状大豆粉パンの製造方法	有限会社シトギジャパン
29 パン粉およびパン粉の製造方法	株式会社加ト吉	63 調味液付き冷凍フライ食品及びその製造方法	株式会社加ト吉
30 揚げ物用衣材	日東製粉株式会社	64 パンの製造方法	酒井 均
31 食物用のパン粉コーティング	ノバス フーズ ホールディングズ リミテッド	65 吸油量の少ないパン粉	日清フーズ株式会社
32 揚げ物用衣材	日東製粉株式会社	66 パン粉衣からなる可食容器及び電子レンジ調理対応フライ食品	味の素株式会社
33 パン粉及びその製造方法	株式会社加ト吉		
34 おからを主原料とするパン粉	山ト食品株式会社		

以下19点省略