

ニュースガイドNo, 10548

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

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

納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成22年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥21,000-	¥20,000-
全文紙収録 B5製本版	¥21,000-	¥20,000-
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

No.	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10414	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.21	74点	¥23,700
No,10284	"	"	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	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,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

*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 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	題名	
		合計 ¥
担当者名	E-mail:	
	TEL:	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.10548

[公開編] 平成22年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥21,000 B5製本版 ¥21,000 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥31,500)

- | | | | |
|---|--------------------|--|---------------------|
| 1 耐熱水性及び耐油性を有する生分解性食品容器 | OCI株式会社 | 30 土壌からの有用細菌直接分離方法、同法により分離された有用細菌および該細菌を利用した製品 | 地方独立行政法人青森県産業技術センター |
| 2 イソフラボン化合物の製造法 | ニチモウ株式会社 | 31 転移因子の転移が抑制された納豆菌、該納豆菌を用いて製造された納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 3 多連式カップ容器 | 大日本印刷株式会社 | 32 柔らかい納豆を製造する機能に關与する遺伝子、該遺伝子を用いて育種された納豆菌、及び該納豆菌を用い… | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 4 納豆の粘質物抱埋おからの製造方法とその製品 | 越智 猛夫 | 33 発泡性積層体用ポリエチレン樹脂組成物、及びそれを用いた積層体、発泡加工紙並びに断熱容器… | 日本ポリエチレン株式会社 |
| 5 レバンシュクラーゼ活性欠損性納豆菌、および大豆オリゴ糖高含有納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | 34 蒸煮大豆の製造方法およびそれを用いた納豆 | タカノフーズ株式会社 |
| 6 部分溶着された容器およびその製造方法 | 株式会社ファブリカトヤマ | 35 毛様体筋緊張緩和剤 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 7 - グルコシターゼの阻害剤を多量生産する菌株およびその製造方法 | 江原大学校 産学協力団 | 36 低発芽率孢子形成性納豆菌株および該株を用いて製造した納豆菌胞子の少ない納豆 | 旭松食品株式会社 |
| 8 乾燥納豆食品およびその製造方法 | 有限会社日本凍結乾燥食品研究所 | 37 食品被覆シートロール、食品シート、及び食品被覆シートロールの製造方法 | 有限会社クレバリユー |
| 9 納豆菌含有物とその製造方法 | 橋本 きく枝 | 38 納豆容器を用いた納豆の製造方法、およびこの製造方法により製造されたパック入り納豆 | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 |
| 10 ヒアルロニダーゼ阻害、抗アレルギー活性および免疫賦活物質 | ヒガシマル醤油株式会社 | 39 アルツハイマー病、プリオン病、及び他のアミロイド症と関連するアミロイド線維を分解し及び減少させる… | アカデミア シニカ |
| 11 抗酸化剤およびその製造方法 | 株式会社紀文食品 | 40 納豆攪拌装置 | 株式会社榎村鉄工所 |
| 12 納豆容器、容器入り納豆の製造方法 | 有限会社フォース | 41 納豆容器及びその製造方法 | 全容器株式会社 |
| 13 紙容器のスタックライン形成方法及びスタックライン付紙容器 | 東罐興業株式会社 | 42 ポリスチレン系樹脂組成物、該ポリスチレン系樹脂組成物を押出發泡成形してなる発泡シート、及び該発泡… | 積水化成成品工業株式会社 |
| 14 血小板凝集抑制剤及び血小板凝集抑制に有効な保健食品 | 株式会社日本生物科学研究所 | 43 納豆容器 | 積水化成成品工業株式会社 |
| 15 納豆容器保持具 | 池田 儀彦 | 44 分画された大豆蛋白素材およびそれに適した加工大豆、並びにそれらの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 16 尿石付着防止剤 | 京都リフレ新薬株式会社 | 45 納豆およびその製造方法 | タカノフーズ株式会社 |
| 17 発酵食品と発酵食品の製造方法 | 田小路 一枝 | 46 納豆容器 | 積水化成成品工業株式会社 |
| 18 グルタミン酸高生産性納豆菌株およびそれを用いて作られるグルタミン酸高含有納豆 | 旭松食品株式会社 | 47 発泡性積層体用ポリエチレン樹脂材料、発泡性積層体、及びそれを用いた発泡加工紙並びに断熱容器 | 日本ポリエチレン株式会社 |
| 19 納豆充填装置 | 有限会社フォース | 48 乾燥納豆食品の製造方法 | 徳島県 |
| 20 納豆攪拌機能を有する容器 | 徳重 義知 | 49 中性領域の卵黄含有液状調味料 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 21 調理用水処理剤及びこれを用いた食品の製造方法 | 株式会社富士エンタープライズ | 50 乳化安定化組成物及びそれを含む大豆発酵物含有食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 22 分画された大豆蛋白素材およびそれに適した加工大豆、並びにそれらの製造法 | 不二製油株式会社 | 51 ポリスチレン系樹脂積層発泡シート及び成形体 | 積水化成成品工業株式会社 |
| 23 易開封性包装材料及びそれを用いた易開封性容器 | 大日本印刷株式会社 | 52 掻き混ぜ容易な食品容器 | 株式会社吉野工業所 |
| 24 バチルス・リケニホルミスB1菌株、当該菌株を用いて得られる好アルカリ性酵素液及びその製造方法 | 湖西大学校産学協力團 | 53 積層体、それを用いた発泡加工紙並びに断熱容器 | 日本ポリエチレン株式会社 |
| 25 簡易食品容器 | 有限会社菅谷食品 | 54 納豆容器、容器入り納豆の製造方法 | 有限会社フォース |
| 26 半自動納豆攪拌機 | 酒井 晃 | 55 納豆の製造方法 | 石塚 昇一郎 |
| 27 容器入り納豆及びその製造方法 | 株式会社ミツカン | 56 納豆及びその製造方法 | 福田 良夫 |
| 28 容器入り食品の製造方法 | 株式会社ミツカンサンミ | 57 納豆菌含有物とその製造方法 | 橋本 きく枝 |
| 29 大豆発酵食品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 | 58 納豆発酵乳及びその製造方法 | 光泉牧場股 分 有限公司 |

以下12点省略