

ニュースガイド No. 10619

<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>

ポテトの加工方法と製品

[公開編]平成20年～平成22年(3年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥25,200-	¥24,000-
全文紙収録 B5製本版	¥25,200-	¥24,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥37,800-	¥36,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10177	公開特許	ポテトの加工方法と製品	平.17-平.19 88点	¥35,600
No,9842	"	"	平.14-平.16 67点	¥26,900
No,9289	"	"	平.11-平.13 79点	¥19,700
No,8582	"	"	平.8-平.10 66点	¥26,700
No,10578	"	新食感菓子類の製造加工方法	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10506	"	クッキーの製造方法	平.17-平.21 67点	¥26,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22 100点	¥30,000
No,10534	"	栗の処理加工方法と製品	平.18-平.21 67点	¥20,000
No,10018	"	"	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12 60点	¥19,700
No,10522	"	野菜ペーストの製造加工方法	平.12-平.21 100点	¥28,000
No,10535	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.15-平.21 67点	¥20,000
No,9477	"	"	平.2-平.14 67点	¥15,500
No,10507	"	柿の処理加工方法と製品	平.13-平.21 80点	¥24,000
No,10508	"	柑橘類の処理加工方法	平.17-平.21 82点	¥26,000
No,10518	"	バナナの処理加工方法と製品	平.13-平.21 100点	¥25,000
No,10520	"	リンゴの処理加工方法	平.13-平.21 80点	¥24,000
No,10019	"	トウモロコシの加工方法と製品	平.13-平.17 73点	¥25,500

*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。

ポテトの加工方法と製品

No.10619

[公開編] 平成20年～平成22年(3年間)

69点

CD-ROM版 ¥25,200

B5製本版 ¥25,200 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥37,800)

1 ジャガイモの保存方法	学校法人東京農業大学	34 馬鈴薯飲料の製造方法	学校法人東京農業大学
2 乾燥ポテトパウダー及び当該乾燥ポテトパウダーを用いた粉末状食品	クノール食品株式会社	35 成型ポテトチップスおよびその製造方法	理研ビタミン株式会社
3 加工根菜類の製造方法及び根菜類を含む食品の製造方法	ハウス食品株式会社	36 フライ乾燥処理食品	植田製油株式会社
4 加工根菜類の製造方法及び加工根菜類を含む食品	ハウス食品株式会社	37 食品の下処理方法	焼津水産化学工業株式会社
5 搬送装置	株式会社イシダ	38 成型ポテトチップ生地への繋ぎ剤	理研ビタミン株式会社
6 煮崩れ防止剤	協和発酵フーズ株式会社	39 破砕加工食品	株式会社パイコーポレーション
7 加熱調理済み食品の製造方法	ハウス食品株式会社	40 食品搬送システム及び振動式コンベヤ	カルビー株式会社
8 野菜含有スナック食品及びその製造方法	ハウス食品株式会社	41 ポテトフレーク	ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
9 塩味強化剤	株式会社ADEKA	42 脂肪含有食品	株式会社イシダ
10 塩味強化剤	株式会社ADEKA	43 ポテト生地	ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
11 塩味強化剤	株式会社ADEKA	44 スナック菓子	松谷化学工業株式会社
12 肥満抑制剤及び該肥満抑制剤を含む高脂肪含有食品	森永製菓株式会社	45 野菜の加工冷凍食品及びその製法	杉本 慎吾
13 馬鈴薯の処理方法およびこれを用いたポテトサラダの製造方法	キューピー株式会社	46 野菜ペーストの製造方法	株式会社グリーンパートナー
14 殺菌生ジャガイモの製造方法	キューピー株式会社	47 フライドポテトのテクスチャーコントロール	学校法人冬木学園
15 冷凍フライドポテト及びその製造方法	株式会社ノースイ	48 多段式産品揚げ物調製方法及び装置	ベーエムアー ネダーラント ベー・フェー
16 ジャガイモ繊維、該ジャガイモ繊維を調製する方法、およびこれらの利用	エムスランド - シュテルケ ゲーエムベーハー	49 低脂肪スナック組成物	ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
17 商品展示体及びその製造方法	株式会社イシダ	50 澱粉貯蔵植物粉末の製造方法	佐藤食品工業株式会社
18 嚥下性に優れた食品及び調味料	ブンセン株式会社	51 汎用ポテトチップクッカー	ヒート アンド コントロール インコーポレイテッド
19 加熱調理用油脂組成物	日清オイリオグループ株式会社	52 食品の煮崩れ防止剤及び煮崩れ防止方法	サンエイ糖化株式会社
20 電子レンジ調理用食品の調理方法	ハインツ日本株式会社	53 じゃがいもで作る味噌の製造方法	株式会社太陽統合医療開発
21 野菜加工品の製造方法および野菜加工品並びにこれを用いた食品	株式会社カネカ	54 じゃが芋の芽取り装置	光洋電機工業株式会社
22 フライヤー	カルビー株式会社	55 風味・食感を向上させたじゃがバター	株式会社雪国まいたけ
23 成形ポテトチップ生地改良剤	理研ビタミン株式会社	56 ジャガイモ抽出物含有食品の調味性改善方法	株式会社東洋新薬
24 ケトル方式のポテトチップスを連続的に製造する方法	フリット・レイ ノース アメリカ インコーポレイテッド	57 ジャガイモ抽出物を含有する食品の呈味改善方法	株式会社東洋新薬
25 食品製品片を仕上げフライするための方法	ネーデルランドセ オルガニ サティエ フォールトエゲ パストナールヴェテ...	58 膨化菓子	ユニバースフーズ株式会社
26 イモ類の前処理方法	佐藤 直子	59 膨化菓子の製造方法	ユニバースフーズ株式会社
27 電子レンジ加熱用加工食品の製造方法	ハウス食品株式会社	60 大腸内視鏡検査用食品	キューピー株式会社
28 ポテトチップスの製造方法	理研ビタミン株式会社	61 低トランス脂肪酸レベルを有するポテト製品の製造方法	エイチ・ジェイ・ハインツ カンパニー
29 ポテトフライ	明治製菓株式会社	62 食用基材へのフレーバ適用	ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー
30 デンプン質食品の製造	ノボザイムス アクティーゼ ルスカブ	63 熱加工食品中のアクリルアミド形成を低減するための方法	フリット・レイ ノース アメリカ インコーポレイテッド
31 味付装置	株式会社イシダ	64 ジャガイモにおける調理後黒変を防止又は減少する方法	ピュラック バイオケム ビー・ブイ
32 クッカー	カルビー株式会社	65 デンプン質植物性材料からアクリルアミドおよびノまたはメラノイジン形成細胞成分を除去するための方法...	インターシュナック クナッパージェベック ゲーエムベーハー ウント コー...
33 紫系有色馬鈴薯含有食品およびその製造方法	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構		

以下4点省略