

ニュースガイド No. 10635

< 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>

がんもどき類の製造加工方法

[公開編]平成15年～平成22年(8年間) 65点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥16,800-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥16,800-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,200-	¥24,000-

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,9493	公開特許	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-22 72点	¥20,000
No,10181	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	平.15-平.19 72点	¥21,600
No,9564	"	"	昭.58-平.14 82点	¥18,700
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,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
No,10476	"	ゼリー飲料の製造加工方法	平.16-平.21 70点	¥20,000
No,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14 99点	¥23,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14 83点	¥19,300
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14 92点	¥19,800
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-平.10 63点	¥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10 78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10 64点	¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10 67点	¥23,000
No,7707A	"	豆腐スナック・デザート製造方法	昭.59-平.5 56点	¥21,700
No,7707B	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	昭.59-平.5 48点	¥19,800
No,7707C	"	麻婆豆腐の製造方法	昭.59-平.5 35点	¥14,500
No,10444	"	オカラの処理加工方法と製品	平.20-平.21 65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19 67点	¥20,400

*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。

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機 (メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります) 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.	
所属部署名	題名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入
		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。

がんもどき類の製造加工方法

No.10635

[公開編] 平成15年～平成22年(8年間) 65点

CD-ROM版 ¥16,800 B5製本版 ¥16,800 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,200)

1 豆製品の製造方法	科学技術振興事業団	36 タンパク質含有食品用改良剤及びそれを用いたタンパク質含有食品	日本食品化工株式会社
2 豆腐加工食品の製造方法	群馬畜産加工販売農業協同組合連合会	大豆成分含有食品の原料、該原料を使用した大豆成分含有食品、及び前記大豆成分含有食品の製造方法	株式会社ソイフ
3 揚げ巾着、揚げ巾着の開口部封止方法、及び揚げ巾着の開口部封止装置	株式会社向井食品	38 冷凍味付け竹の子	株式会社 ニッセン
4 大豆蛋白質加工食品および大豆蛋白質加工食品の味質向上方法	オーケー食品工業株式会社	39 冷凍味付けがんもどき	株式会社 ニッセン
5 豆腐	小幡直樹	40 大豆蛋白質素材の製造法	不二製油株式会社
6 おから配合膨化食品	但馬屋食品株式会社	41 食物繊維含有食品	不二製油株式会社
7 レトルトおでんおよびその製造法	株式会社紀文食品	42 可食性包材の製造法	不二製油株式会社
8 レトルトおでんおよびその製造方法	株式会社紀文食品	43 揚げ豆腐加工食品	松田 清克
9 大豆加工食品	独立行政法人農業技術研究機構	大豆製品の表皮品質を向上させる方法およびこの方法によって処理された大豆製品	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	45 食品用日持向上剤	エーザイフード・ケミカル株式会社
11 豆腐様食品素材の製造法	不二製油株式会社	46 大豆 - コングリシニン溶液の粘度低下方法	不二製油株式会社
12 冷凍食品の連続製造法	不二製油株式会社	47 大豆加工食品及びその製造方法	太子食品工業株式会社
13 油揚げ食品の処理方法および蒸し処理装置	和田八物産株式会社	48 油揚げの生地再生方法及び油揚げの連続製造装置	株式会社高井製作所
14 大豆蛋白膨化食品及びその製造法	不二製油株式会社	49 食品または医薬品の芳香を改善する方法	国立大学法人 香川大学
15 調味済みおでん種の製造法	株式会社紀文食品	50 加工豆腐及びその製造方法	株式会社タナカシヨク
16 豆腐加工品及びその製造法	小林 照雄	51 がんもどき	株式会社クレハ食品
17 再生豆腐及び具材入り再生豆腐の製造方法	味の素株式会社	52 豆腐加工食品原料および豆腐加工食品の製造	株式会社桃屋
18 冷凍がんもどきの製造法	不二製油株式会社	53 冷凍味付けがんもどき	株式会社 ニッセン
19 がんもどき様加工食品及びその製造法	株式会社紀文食品	54 活性炭処理豆乳及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社
20 調味済みスポンジ状組織食品及びその製造法	株式会社紀文食品	分画された大豆蛋白質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
21 加工油揚げ凍り豆腐の製造方法	登喜和冷凍食品株式会社	大豆タンパク加工食品用組成物及び畜肉含有または非含有加工食品用パテ、乾燥肉類似食品	株式会社STCシステム・ジャパン
22 豆腐コロッケとその製造方法	有限会社 兼氏食品	57 豆腐加工食品	町田食品株式会社
23 芳香な豆腐の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	58 ベーカリー生地及びこれを使用したベーカリー製品	不二製油株式会社
24 豆腐及びその製造方法	登喜和冷凍食品株式会社	59 絹がんもおよびその製造方法	株式会社紀文食品
25 凍り豆腐の製造方法	株式会社信濃雪	60 大豆食物繊維を豊富に含む油揚げ類の製造方法	ミナミ産業株式会社
26 油揚げの製造方法及びその製造装置	太平工業株式会社	61 がんもどきの製造方法	理研ビタミン株式会社
27 油揚げへの焼印・焼目の形成方法及び油揚げ	オーケー食品工業株式会社	分画された大豆蛋白質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
28 健康食品	和田 薫	63 がんもどきの製造法	不二製油株式会社
29 食品用保存剤	理研ビタミン株式会社	64 食品の加熱調理方法及び加熱調理装置	相模屋食料株式会社
30 イージー食型形状調理済み豆腐加工食品	株式会社佐野食品	65 分画大豆蛋白質素材の製造法	不二製油株式会社
31 がんもどき様食品及びその製造方法	太陽化学株式会社		
32 可食性包材およびこれとフィリングを組み合わせた食品	不二製油株式会社		
33 芳香な豆腐の製造方法	株式会社ミツカングループ本社		
34 エノキダケを原料とする食品組成物及び同食品組成物を使用した食品	有限会社 ホクリン		
35 機能性を向上させた大豆加工品	株式会社高井製作所		

以上65点収録