

ニュースガイド No. 10682

<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>

蒟蒻の製造加工方法と装置

[登録・公開編]平成23年(1年間) 60点

| | (税込価格) | (本体価格) |
|---------------------|----------|----------|
| 全文PDF CD-ROM版(抄録版付) | ¥15,750- | ¥15,000- |
| 全文紙収録 B5製本版 | ¥15,750- | ¥15,000- |
| CD-ROM版・B5製本版 一括購入 | ¥23,625- | ¥22,500- |

既刊関連セットのご案内

| No. | 登録・公開 | タイトル | 平. | 点 | (本体価格) |
|----------|-------|----------------|---------|-----|---------|
| No,10549 | 登録・公開 | 蒟蒻の製造加工方法と装置 | 平.22 | 62点 | ¥18,000 |
| No,10415 | " | " | 平.21 | 68点 | ¥23,000 |
| No,10285 | " | " | 平.20 | 66点 | ¥22,500 |
| No,10135 | " | " | 平.19 | 80点 | ¥27,300 |
| No,10025 | 登録・公開 | 蒟蒻の製造加工方法と装置 | 平.18 | 66点 | ¥23,100 |
| No,9897 | " | " | 平.17 | 89点 | ¥27,000 |
| No,9764 | " | " | 平.16 | 88点 | ¥20,300 |
| No,9630 | " | " | 平.15 | 75点 | ¥17,200 |
| No,9431 | " | " | 平.14 | 69点 | ¥15,800 |
| No,9243 | " | " | 平.13 | 61点 | ¥15,700 |
| No,9024 | " | " | 平.12 | 63点 | ¥20,800 |
| No,8801 | " | " | 平.11 | 62点 | ¥20,700 |
| No,8574 | " | " | 平.10 | 68点 | ¥24,400 |
| No,8335 | " | " | 平.9 | 80点 | ¥27,700 |
| No,10130 | 公開特許 | マンナン加工食品の製造方法 | 平.16-18 | 76点 | ¥26,300 |
| No,9749 | " | " | 平.13-15 | 84点 | ¥19,600 |
| No,9105 | " | " | 平.10-12 | 60点 | ¥19,800 |
| No,8440 | " | " | 平.6-9 | 66点 | ¥23,300 |
| No,10134 | " | 消臭こんにゃく食品の製造方法 | 平.9-18 | 83点 | ¥27,700 |

*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。

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.10682

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 60点

CD-ROM版 ¥15,750 B5製本版 ¥15,750 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,625)

| | | | | | |
|----|---|---------------------|----|--------------------------------|----------------|
| 1 | コンニャクを主材料とする魚貝類食品の生成装置 | 逸見 喬 | 37 | パン生地用組成物およびパン | 齋藤 可奈江 |
| 2 | コンニャク改質剤及び改質コンニャク | 伊那食品工業株式会社 | 38 | 容器入りコンニャク、およびコンニャクの調理方法 | 株式会社住吉屋食品 |
| 3 | 飲料組成物及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 39 | ゲル化剤含有食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 4 | コンニャクシート成形器 | 内田 幸雄 | 40 | ウレアーゼ阻害活性物質の生成方法およびウレアーゼ阻害活性物質 | 林 英雄 |
| 5 | 乾燥コンニャク | 有限会社日本エコロノミクス | 41 | 改質こんにゃく粉、それをを用いたゲル化物及び食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 6 | 冷凍食品のドリップ抑制剤及びそれが被膜された冷凍食品 | 伊那食品工業株式会社 | 42 | ゲル状食品の包装体及びゲル状食品の保存向上方法 | 加藤 武憲 |
| 7 | 食肉、豆類食品改質剤及び食肉、豆類食品の改質方法 | ミヨシ油脂株式会社 | 43 | 抗老化剤 | 株式会社山田養蜂場本社 |
| 8 | おからこんにゃく及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 | 44 | コンニャク加工食品およびその製造方法 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 9 | 食品組成物の製造方法及び食品組成物 | 株式会社匠 | 45 | 麺状食品 | 株式会社紀文食品 |
| 10 | コンニャクマンナンを含有する物質の希薄溶液を冷凍し得られる組織化物を用いたコンニャクマンナンの定量方法 | 群馬県 | 46 | もち様食品用ミックス | キリン協和フーズ株式会社 |
| 11 | 低炭水化物麺 | 株式会社はくばく | 47 | 特殊形状を有する麺状食品 | 株式会社紀文食品 |
| 12 | ゼリー飲料 | 伊那食品工業株式会社 | 48 | 生菊芋こんにゃく、生菊芋こんにゃく飯粒及びこれらの製造方法 | 株式会社フードビジネスプライ |
| 13 | 膨化食品の製造方法 | カゴメ株式会社 | 49 | 低タンパク肉様食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 14 | こんにゃくラーメンの生産方法とその製品 | 有限会社 八藤屋食品 | 50 | アルキルフェノール系化合物排泄促進用食品 | 三基商事株式会社 |
| 15 | 低粘度グルコマンナンの製造方法 | 清水化学株式会社 | 51 | 低たんぱくイカ様食品の製造法 | 味の素株式会社 |
| 16 | アレルギー体質改善剤 | 国立大学法人広島大学 | 52 | 低カロリー麺類の製造方法 | シマダヤ株式会社 |
| 17 | 水溶性食物繊維含有組成物及びその製造方法 | 松谷化学工業株式会社 | 53 | キリンサイ含有食品及びその製造方法 | 株式会社オーシャンラック |
| 18 | 体内脂肪の分解促進作用を有する組成物及びそれを含有する食品又は食品配合剤 | 株式会社岡安商店 | 54 | シート状又はタブレット状の成形食品の製造方法 | 株式会社紀州ほそ川 |
| 19 | 風味の改善されたこんにゃく製品及びその製造方法 | 地方独立行政法人山口県産業技術センター | 55 | 調味液及び食品の調味方法 | 株式会社プロジェクトジャパン |
| 20 | シリアル食品及びシリアル補助食品 | 伊那食品工業株式会社 | 56 | 食品品質改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 21 | 春雨とその製造方法及びカップ容器入り春雨 | ハウス食品株式会社 | 57 | 単糖の製造方法 | ユニチカ株式会社 |
| 22 | 嚥下補助飲料用包装袋、嚥下補助飲料用包装袋の製造方法 | オリヒロエンジニアリング株式会社 | 58 | コンニャク飲料 | 尾間 勝一 |
| 23 | コンニャクマンナン起泡剤 | 清水化学株式会社 | 59 | 食感改良蒟蒻食品 | 有限会社かぶら食品 |
| 24 | 食品の水分移行防止方法 | 清水化学株式会社 | 60 | 魚介類卵加工食品用蒟蒻 | 有限会社かぶら食品 |
| 25 | こんにゃく麺のレトルトパウチ食品およびその製造方法 | ハイスキー食品工業株式会社 | | | |
| 26 | 麺類用食感改良剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | | | |
| 27 | 食品の含浸処理方法 | 株式会社明治 | | | |
| 28 | アルコール飲料の呈味向上剤 | サントリーホールディングス株式会社 | | | |
| 29 | 膨化食品の製造方法 | カゴメ株式会社 | | | |
| 30 | まいたけこんにゃくソーセージ | 見世 裕子 | | | |
| 31 | 実質的に動物肉由来の原料及び動物油脂を含まないソース | ハウス食品株式会社 | | | |
| 32 | 添加用蒟蒻含有食品、該蒟蒻含有食品の製造方法および前記蒟蒻含有食品を用いた炊飯方法 | オリヒロブランド株式会社 | | | |
| 33 | コラーゲンペプチド含有ゼリー及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | | |
| 34 | レトルト米様食品およびその製造方法 | 株式会社アサノ食品 | | | |
| 35 | 食物繊維含有食品及びその製造方法 | アビ株式会社 | | | |
| 36 | 低カロリー茹でうどんの製造方法 | 大徳食品株式会社 | | | |

以上60点収録