

ニュースガイドNo, 10712

<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!

スナック菓子の製造加工方法

[登録・公開編]平成23年(1年間) 67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	新食感菓子類の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10680	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.23	67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22	60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21	100点	¥30,000
No,10673	"	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22	70点	¥18,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22	72点	¥20,000
No,10589	"	米粉菓子類の製造加工方法	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10619	"	ポテトの加工方法と製品	平.20-平.23	69点	¥24,000
No,10177	"	"	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,10176	"	サツマイモの処理方法と製品	平.17-平.19	77点	¥25,700
No,9821	"	"	平.14-平.16	73点	¥23,700
No,8584	"	"	平.8-平.10	57点	¥20,500

*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。]

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。

スナック菓子の製造加工方法

No.10712

[登録・公開編] 平成23年(1年間) 67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 新規アミロマルターゼ | 江崎グリコ株式会社 | 32 食品のコーティング方法 | 池田食研株式会社 |
| 2 膨張した穀粒の調製方法 | カウンシル オブ サイエ
ンティフィック アンド インダスト
リアル リサーチ | 33 卵殻膜粉末を配合した菓子類 | 長谷部 由紀夫 |
| 3 ポテトベースのスナックおよびその製造
方法 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 34 チョコレート類で被覆された複合食品
の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 4 大豆を主原料とするスナック菓子の製
造方法 | 水田 英伸 | 35 サツマイモスナックの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 5 新規な膨化食品 | 株式会社カネカ | 36 新規食味・食感のすり身風味揚げ菓子 | 松谷化学工業株式会社 |
| 6 食用基材上の画像の多様性 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 37 未熟コムギ種子を用いた食品の製造
方法及び食品 | 独立行政法人農業・食品産
業技術総合研究機構 |
| 7 揚げ菓子の製造方法 | キュービー株式会社 | 38 キャンディ層を有する糖衣物およびそ
の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 8 シリアル製品中のイソマルト | ズートツッカー アクチェン
ゲゼルシャフト マンハイム
/ オクセンフルト | 39 サツマイモスナックの製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 9 スナック菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 | 40 成型ポテトスナック | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 10 計量器 | カルビー株式会社 | 41 乳味増強作用を有する食品素材、そ
の製造方法、および食品または調味剤
の乳味増強方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 11 含浸食品及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 | 42 高効能甘味料を用いたシリアル組成物 | ザ・コカ - コーラ・カンパ
ニー |
| 12 起泡安定剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 43 サツマイモ組成物 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー |
| 13 セサミノール配糖体、その製造方法及
び抗酸化剤 | 丸善製菓株式会社 | 44 スナック菓子の製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 14 スナック用生地組成物、スナック生地
及びスナック菓子 | 森永製菓株式会社 | 45 糖衣組成物、当該糖衣組成物により被
覆されたベーカリー製品及び当該ベー
カリー製品の製造方法 | 三井製糖株式会社 |
| 15 多成分食品用の食用接着コーティング | ザ クエーカー オーツ コ
ンパニー | 46 米糠由来不けん化物含有油脂組成物 | 株式会社J - オイルミルズ |
| 16 改良されたパンコーティング法 | ズートツッカー アクチェン
ゲゼルシャフト マンハイム
/ オクセンフルト | 47 大豆を主原料とするスナック菓子の製
造方法 | 水田 英伸 |
| 17 乾燥ジャガイモフラニユールにより製造
される練り粉組成物 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 48 焼き菓子類 | 花王株式会社 |
| 18 食用基材へのフレーバ適用 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 49 フライ製品の製造方法 | カルビー株式会社 |
| 19 外形部付フライヤー油浸器、およびラ
ンダムな曲がりとかさ密度とを有するス
ナック製品片の作製方法 | フリト - レイ ノース アメリカ
インコーポレイテッド | 50 高タンパク質低炭水化物食品を製
造するための組成物および方法 | エムジーピー イングレディ
エンツ, インコーポレイテッ
ド |
| 20 メレンゲおよびそれを含有する食品 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 51 カルシウム強化食品 | ミッション・ファーマカル・カ
ンパニー |
| 21 食感が改善された焼き菓子 | 株式会社 伊藤園 | 52 マヨネーズ風味付与剤 | キュービー株式会社 |
| 22 高信頼性及び画質を有するスナックの
インクジェット印刷 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 53 味付き固形食品の製造方法 | キュービー株式会社 |
| 23 成形スナック菓子の製造方法 | カルビー株式会社 | 54 消臭組成物 | 株式会社ロッチ |
| 24 糖質吸収抑制剤および食品 | クラシエフーズ株式会社 | 55 食品の吸湿防止法と吸湿防止された
食品 | 不二製油株式会社 |
| 25 成形ポテトチップス生地改良剤 | 理研ビタミン株式会社 | 56 食品の製造方法及び食品改質用酵素
製剤 | 味の素株式会社 |
| 26 加熱調理用油脂組成物 | 日清オイリオグループ株式
会社 | 57 成形ポテトスナックの割れ防止および
食感改善方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 27 具材入りチョコレート製造方法 | 森永製菓株式会社 | 58 固形食品および当該固形食品入りス
ナック食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 28 トッピング材料付着装置 | カルビー株式会社 | 59 スナック食品の製造方法及びそれによ
り製造される製品 | アショーリアン、ジャムシッド |
| 29 突起付き糖衣品及びその製法 | クラシエフーズ株式会社 | 60 フライ菓子の製造方法 | 株式会社おやつカンパ
ニー |
| 30 突起付き糖衣品及びその製法 | クラシエフーズ株式会社 | 61 果汁液を120 の耐熱性を保有し、
0.3ミリ径程度の固体粒子を製造する
製造方法。 | エムテックス有限会社 |
| 31 米粉及び米デンプンを有する組成物 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | | |

以下6点省略