

ニュースガイド No. 10721

<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>

トウモロコシの加工方法と製品

[公開編]平成18年～平成23年(6年間) 69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.	公開特許	トウモロコシの加工方法と製品	点	(本体価格)
No,10019	公開特許	トウモロコシの加工方法と製品	平.13-平.17 73点	¥25,500
No,9100	"	"	平.9-平.12 55点	¥19,800
No,8192	"	"	平.5-平.8 55点	¥19,800
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,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,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,10018	"	栗の処理加工方法と製品	平.13-平.17 71点	¥23,400
No,9103	"	"	平.3-平.12 60点	¥19,700
No,10712	登録・公開	スナック菓子の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
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,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000

*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.	
所属部署名	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
	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。

トウモロコシの加工方法と製品

No.10721

[公開編] 平成18年～平成23年(6年間)

69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 湿式コーンフラワーの製造方法及び湿式コーンフラワー | 日本コーンスターチ株式会社 | 31 膨化食品の製造方法 | カゴメ株式会社 |
| 2 分散性に優れ、かつ、風味が良好なコーンパウダー及びその製造方法 | クノール食品株式会社 | 32 固形食品およびその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 3 コーンチップス | 株式会社おやつカンパニー | 33 ルウ用乾燥小麦粉及びノ又は乾燥コーンスターチ及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 4 トウモロコシ加工品の製造方法 | サントリー株式会社 | 34 容器詰めカット野菜サラダ | キュービー株式会社 |
| 5 膨化食品の押出成形装置、製造方法、及び膨化食品 | 明治製菓株式会社 | 35 マイクロウェーブポップコーン組成物に使用するための低トランス脂肪酸組成物、方法、及び製品 | コンアグラ フーズ, インコーポレイティド |
| 6 全粒穀物シュレッド加工製品の製造 | クラフト・フーズ・ホールディングス・インコーポレイテッド | 36 中性で酵素による前加熱処理を利用した、スナック及びトルティーヤ用インスタントコーンフラワーの連続製造 | インヴェスティゲイション デテクノロジア アヴァンサダ, エセ.ア. ... |
| 7 膨化菓子の製造装置 | 株式会社デリス | 37 可溶性低カロリーファイバー組成物およびそれを調製するプロセス | アーカー - ダニエルズ - ミッドランド カンパニー |
| 8 スナック食品及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 | 38 酪農食品及び穀物食品向けに事前糊化させたコーンフラワーの連続製造 | インヴェスティゲイション デテクノロジア アヴァンサダ, エセ.ア. ... |
| 9 とくにポップコーン製造用のコーン粒を提示および調理するための一回限り使用の装置 | フランコイス ベルサウルト | 39 どうもろこしの劣化防止用容器及び劣化防止方法 | 学校法人光産業創成大学院大学 |
| 10 マイクロ波用ポップコーン製品、パッケージ、及び方法 | コンアグラ フーズ, インコーポレイティド | 40 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 |
| 11 どうもろこしを用いた食材の製造方法 | 信田 年広 | 41 加熱調理用ポップコーン組成物 | 日油株式会社 |
| 12 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 | 42 スナック菓子とその製造法 | 明治製菓株式会社 |
| 13 ポップ発芽穀物およびその製造方法 | サンブレッド協業組合 | 43 食品素材及びこれを含む飲食品 | 福田龍株式会社 |
| 14 缶入りコーンポタージュスープ | 株式会社 伊藤園 | 44 海洋深層水を利用した膨化されたどうもろこしスナックの製造方法 | ロッテ コンフェクションナリーカンパニー リミテッド |
| 15 スナック菓子製造方法、及びスナック菓子 | 株式会社東ハト | 45 マイクロ波透過性容器入りどうもろこし粒含有液状食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 16 レトルト加工用トウモロコシ、及びレトルト加工トウモロコシの製造方法 | 株式会社南華園 | 46 膨化菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 17 - アミノ酪酸含有湿式コーンフラワーの製造方法 | 日本コーンスターチ株式会社 | 47 膨化スナック菓子 | 明治製菓株式会社 |
| 18 シリアル食品及びその製造方法 | キュービー株式会社 | 48 新規な予備調理を用いた、穀物ベース食品向けのマサフラワー及び全粒コーンフラワーの連続製造 | インヴェスティゲイション デテクノロジア アヴァンサダ, エセ.ア. ... |
| 19 膨化食品の製造方法 | キュービー株式会社 | 49 低湿予備調理を用いた、穀物ベース食品向けシリアルフラワー及び全粒シリアルフラワーの連続製造 | インヴェスティゲイション デテクノロジア アヴァンサダ, エセ.ア. ... |
| 20 トウモロコシ植物MON88017および組成物ならびにその検出方法 | モンサント テクノロジー エルエルシー | 50 ポップコーン菓子を製造する方法およびそれに用いる装置 | ダブル・ポップ・ライセンス・エーピーエス |
| 21 シール装置付電子レンジ用ポップコーンバッグ構造と、電子レンジ用ポップコーン製品と、方法 | コンアグラ フーズ, インコーポレイティド | 51 トウモロコシ及びノ又は大豆を強化するための冷含浸方法 | ボヤヴァ・リパブリック・エルエルシー |
| 22 トウモロコシをベースとする食品中のアクリルアミドを低減する方法、アクリルアミド濃度が低減されている... | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー | 52 低発泡穀物類及び低発泡雑穀類製品の製造方法 | 株式会社オオキ |
| 23 電子レンジ加熱可能なポップコーン用装置 | コンアグラ フーズ, インコーポレイティド | 53 加熱調理用ポップコーン容器並びに該容器を使用した加熱調理用ポップコーン食品 | 山本 俊夫 |
| 24 浸漬されていないトウモロコシブレンド及び商品 | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー | 54 穀類の長期保存可能化処理方法及び長期保存可能化処理された穀類並びに穀類の長期保存可能化処理装置 | 花井 俊彦 |
| 25 トウモロコシにおける脂肪酸デサチュラーゼの発現 | モンサント テクノロジー エルエルシー | 55 膨化食材および食品 | 新田ゼラチン株式会社 |
| 26 油抽出のためのトウモロコシのスループレットを高める方法 | カーギル インコーポレイテッド | 56 スナック膨化装置及び膨化スナック菓子製造システム | 有限会社イクコス |
| 27 含浸食品及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 | 57 膨化菓子 | 明治製菓株式会社 |
| 28 加工食品用原料粉 | 山本 由美 | 58 膨化菓子及びその製造方法 | 明治製菓株式会社 |
| 29 エタノールの製造のためのどうもろこし粒の加工方法及びその装置 | 株式会社サタケ | 59 穀物膨化機 | チョイ, キ ホン |
| 30 L-アラビノース含有組成物の製造方法 | 日本コーンスターチ株式会社 | | |

以下10点省略