

ニュースガイドNo, 10736

<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!

オカラの処理加工方法と製品

[公開編]平成22年~平成23年(2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	製品名	点	(本体価格)
No,10444	公開特許	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
No,9949	"	"	平.15-平.17 96点	¥26,800
No,9599	"	"	平.11-平.14 99点	¥23,000
No,8717	"	"	平.6-平.10 79点	¥27,600
No,10181	公開特許	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,10722	登録・公開	豆腐の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000
No,10668	公開特許	味付け豆腐の製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10651	"	健康豆腐の製造方法	平.15-平.22 66点	¥16,000
No,10643	"	日持ち豆腐の製造方法	平.13-平.22 66点	¥16,000
No,10509	"	豆乳アイスの製造方法	平.12-平.21 100点	¥30,000
No,10635	"	がんもどき類の製造加工方法	平.15-平.22 65点	¥16,000
No,9493	"	"	昭.63-平.14 77点	¥17,700
No,10645	"	油揚げの製造加工方法	平.15-平.22 64点	¥16,000
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	昭.58-平.14 83点	¥19,300
No,10630	"	デザート豆腐の製造加工方法	平.16-平.22 72点	¥20,000

*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	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。

オカラの処理加工方法と製品

No.10736

[公開編] 平成22年～平成23年(2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 加工食品用原料粉 | 隈川 久美子 | 36 おから入りブロック焼きおにぎり | 堀 修二 |
| 2 家畜用飼料の製造方法 | 有限会社シンソー | 37 食品未利用資源の再利用方法及び装置 | 株式会社共立 |
| 3 固形状乳酸醗酵飼料とその製造方法及び製造設備 | 大阪府 | 38 植物体廃棄物製シート状体およびその製造方法 | 福士 るみ子 |
| 4 卵殻をアミノ酸卵殻カルシウムにする方法 | 株式会社スズキファーム | 39 味噌様発酵食品およびその製造方法 | 近藤 雅朗 |
| 5 プロチン酵素の製造方法 | 株式会社スズキファーム | 40 重金属、ダイオキシン、硝酸塩及び農薬を無害化する方法 | 株式会社スズキファーム |
| 6 食品残渣の発酵処理装置 | 中部飼料株式会社 | 41 ふりかけの製造方法 | 理研食品株式会社 |
| 7 家畜飼料の製造方法 | 狩野 圭一 | 42 乳酸発酵飼料とその製造方法 | 大阪府 |
| 8 豆腐加工食品およびその製造方法 | 有限会社 イーハートヴ農場 | 43 おからペーストを使用した液状食品及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 9 おから醗酵菌及びその肥料及びその肥料を用いた土壌改良方法 | 西原 善徳 | 44 未利用有機物を用いた有用カビ類菌発酵物による高機能性素材の生産方法及び未利用有機物のリサイクル方法 | 国立大学法人 筑波大学 |
| 10 食品残渣を回収し飼料として供給するシステム | 株式会社 環境システムズ | 45 生酸性麹菌を利用した食品廃棄物の処理方法 | 霧島高原ビール株式会社 |
| 11 モズク加工飲食品とその製造方法 | 楚南 和子 | 46 腐敗性有機廃棄物の移送方法及び装置 | 株式会社 環境システムズ |
| 12 食品の製造方法 | 佐藤 孝夫 | 47 麺状食品 | 株式会社紀文食品 |
| 13 ゲル化剤もしくは増粘剤、及びこれを用いた食品 | 不二製油株式会社 | 48 含水物質の乾燥装置 | 株式会社転生 |
| 14 蒟蒻食材及びその製造方法 | 福田 國男 | 49 特殊形状を有する麺状食品 | 株式会社紀文食品 |
| 15 主に食品有機廃棄物を利用した畜産・養鶏飼料 | 株式会社恵陽理研 | 50 オカラのサイレージ化方法 | 町田食品株式会社 |
| 16 粒状の排泄物処理材及び製造方法 | 株式会社大貴 | 51 押出式真空乾燥機 | 鈴木 城 |
| 17 青大豆ドーナツの製造方法 | 山本 久子 | 52 乳酸発酵大豆食品の製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 18 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 | 53 オカラ大豆ホエー混合発酵物を用いた飼育魚類の生残率向上方法及び魚類を人工飼育する方法 | メルシャン株式会社 |
| 19 堆肥及び堆肥の製造方法 | アルゼント販売株式会社 | 54 含水性廃棄物の処理方法 | 株式会社オメガ |
| 20 植物性廃棄物を利用した環境に優しい生分解性樹脂複合材料の製造方法およびその成形方法 | 邱 建輝 | 55 植物芽発酵液と枯草菌からなる植物栽培用組成物、および植物栽培方法 | アニス株式会社 |
| 21 卵焼きの製造方法及び卵焼き | オーケー食品工業株式会社 | 56 殆どが産業廃棄物となるおからの保存有効活用方法 | 角田 幸雄 |
| 22 オカラからの抽出物 | 独立行政法人国立高等専門学校機構 | 57 低糖質あん類及びその製造方法 | リボン食品株式会社 |
| 23 氷菓子および氷菓子原料 | 白石 良蔵 | 58 含水物の電気浸透脱水方法及び装置 | コア技術株式会社 |
| 24 ジャガイモコロッケと同等の食感及び食味を再現したおからコロッケ及びその製造方法 | 田中 満智子 | 59 食品廃棄物を原料とする家畜用飼料の製造方法 | 松浦造園株式会社 |
| 25 養魚飼料用混合物及びその製造方法並びに海水魚飼料 | バン株式会社 | 60 バイオマスカーボンの賦活方法とその装置 | エス・エス・アロイ株式会社 |
| 26 蒟蒻を凝固材として形成した食品 | 桃井 正親 | 61 粉末製造装置 | 株式会社アースリンク |
| 27 オカラ混合味噌 | 楠見 俊雄 | 62 アスタキサンチンを含む練粉焼成食品 | 富士化学工業株式会社 |
| 28 発酵食品の残渣物の処理システム | 株式会社ウエストランド実業 | 63 乳酸発酵飼料の製造方法 | 株式会社鎌田工業 |
| 29 畜糞処理方法及び畜糞活用方法、有機物処理方法及び有機物活用方法、並びに建築資材及びを... | 環境科学株式会社 | 64 含水性廃棄物の処理方法 | 株式会社オメガ |
| 30 抗アレルギー剤およびその製造方法 | ヒガシマル醤油株式会社 | 65 畜糞処理方法及び畜糞活用方法、有機物処理方法及び有機物活用方法、並びに建築資材及びを... | 環境科学株式会社 |
| 31 畜産用混合飼料および同畜産用混合飼料の製造方法 | 浜名酪農業協同組合 | | |
| 32 おから茶飲料の量産方法 | 株式会社サンギ | | |
| 33 エコロジーな味噌の製造方法 | 角田 幸雄 | | |
| 34 ヨーグルト | 株式会社みすずコーポレーション | | |
| 35 飼料の製造方法 | 吉 田 忠幸 | | |

以上65点収録