

ニュースガイド No. 10762

<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!

フライ済み冷凍食品の製造方法

[公開編]平成20年～平成23年(4年間) 60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,10161	公開特許	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.18-平.19 70点	¥24,500
No,9932	"	"	平.16-平.17 73点	¥20,700
No,9667	"	"	平.14-平.15 73点	¥16,800
No,9279	"	"	平.12-平.13 66点	¥15,100
No,8841	"	"	平.10-平.11 67点	¥23,500
No,8378	"	"	平.8-平.9 70点	¥24,700
No,8022	"	"	平.6-平.7 56点	¥23,700
No,7629	"	"	平.3-平.5 67点	¥25,900
No,7041	"	"	昭.63-平.2 57点	¥22,700
No,6351	"	"	昭.58-昭.62 69点	¥27,400
No,10498	"	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.17-平.21 80点	¥26,000
No,9896	"	"	平.12-平.16 100点	¥27,700
No,8892	"	"	平.7-平.11 98点	¥36,700
No,7906	"	"	平.5-平.6 60点	¥22,400
No,7505	"	"	平.2-平.4 65点	¥23,500
No,10316	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.12-平.20 86点	¥30,000
No,8874	"	"	平.8-平.11 59点	¥22,000

*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。

フライ済み冷凍食品の製造方法

No.10762

[公開編] 平成20年～平成23年(4年間) 60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 カツ含有食品の製造方法	江崎グリコ株式会社	35 - オリザノール含有揚げ衣用食品添加剤	築野食品工業株式会社
2 チーズ風味揚げ物食品及びその製造方法	日清製粉株式会社	36 酸性水中油型乳化食品およびその用途	キューピー株式会社
3 油脂組成物	花王株式会社	37 酸性水中油型乳化食品およびその用途	キューピー株式会社
4 パン粉付けフライ食品用湿熱処理小麦粉、パン粉付けフライ食品用ミックス、およびパン粉付けフライ食品	日清フーズ株式会社	38 電子レンジ調理用の容器入り即席食品	日清食品ホールディングス株式会社
5 揚げ物用湿熱処理小麦粉、揚げ物用ミックス、および揚げ物類	日清フーズ株式会社	39 中種用油脂組成物	株式会社A D E K A
6 揚げ物用打ち粉	奥野製薬工業株式会社	40 食材用衣及びその製造方法	サン印向山食品工業株式会社
7 揚げ物用バター	松谷化学工業株式会社	41 小麦粉含有流動生地 of の製造方法	日清製粉株式会社
8 フライ用バターミックス	株式会社カネカ	42 パン粉の製造方法	大川食品工業株式会社
9 フライバター用粉に用いる蛋白含有化澱粉及び該化澱粉を使用したフライ食品	松谷化学工業株式会社	43 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
10 パン粉およびその製造法	日清製粉株式会社	44 揚げ物の調理方法	株式会社 キュイジーヌ・ラボ
11 フライの製造方法	株式会社アロンワールド	45 硬化油風味付与剤	長谷川香料株式会社
12 冷凍食品の調理方法及びその方法により調理される冷凍食品	株式会社実能利産業	46 揚げ物用衣材の製造方法	株式会社ニチレイフーズ
13 食品水分移動防止用ポリオンコンプレックス膜	不二製油株式会社	47 揚げ物用衣材の製造方法	株式会社ニチレイフーズ
14 パン粉組成物及びパン粉	クラウン・フーズ株式会社	48 加熱調理用衣付き食品及び食感改善材	キューピー株式会社
15 冷凍フライドポテト及びその製造方法	株式会社ノースイ	49 食用油脂を用いた食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
16 油ちょう済み冷凍揚げ物及びその製造方法	株式会社トータク	50 電子レンジ調理用包材	凸版印刷株式会社
17 フライ食品用まぶし材	不二製油株式会社	51 フライ用衣材	日清フーズ株式会社
18 バター用油脂組成物	株式会社A D E K A	52 フライ様食品	ヤヨイ食品株式会社
19 加熱調理用油脂組成物	日清オイリオグループ株式会社	53 揚げ物衣用組成物および揚げ物	昭和産業株式会社
20 電子レンジ調理用食品の調理方法	ハイツ日本株式会社	54 流通用揚げ物生地	日清フーズ株式会社
21 澱粉性食品素材若しくは澱粉性食品	不二製油株式会社	55 揚げ衣組成物	旭化成ケミカルズ株式会社
22 低吸油性フライ用パン粉の製造方法及びフライ食品	松谷化学工業株式会社	56 食品用品質改良剤および食品	三菱化学フーズ株式会社
23 まぶしタイプの揚げ物用衣材及び該衣材を用いた揚げ物	日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社	57 エビフライ用のエビ	シーズ・コム株式会社
24 冷凍鶏唐揚げ用下処理液及び冷凍鶏唐揚げ並びに冷凍鶏唐揚げの製造方法	味の素株式会社	58 油ちょう食品用バター、油ちょう用加工食品、油ちょう食品、油ちょう食品の保存方法	テーブルマーク株式会社
25 投入装置	味の素株式会社	59 電子レンジ調理用フライ様食品に使用するバターおよびその製造方法	日本製粉株式会社
26 電子レンジによるフライの調理方法及び調理キット	NEWS CHEF株式会社	60 揚げ物用衣材	日本食品化工株式会社
27 フライ製品製造方法	味の素株式会社		
28 パン粉及び食品	松谷化学工業株式会社		
29 低吸油性パン粉およびその製造法	愛媛県		
30 改質された食品用澱粉およびその製造方法	三和澱粉工業株式会社		
31 脂肪含有量を減少した揚げ物食品	アショーリアン、ジャムシッド		
32 フライ食品およびその製造方法	味の素株式会社		
33 水分移行抑制フライ食品	不二製油株式会社		
34 バター液粘度上昇抑制剤	不二製油株式会社		

以上60点収録