

ニュースガイド No. 10791

<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24年(1年間) 62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.	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.	点	(本体価格)
No,10682	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.23	60点	¥15,000
No,10549	"	"	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	"	"	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,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.10791

[登録・公開編] 平成24年(1年間) 62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 液体栄養食品用ゲル化食品	株式会社大塚製薬工場	33 ハイドロコロイドフィルム	伊那食品工業株式会社
2 味付加工食品の製造方法	よっちゃん食品工業株式会社	34 ハイドロコロイドゲルの製造方法及びその製造方法によって製造されたハイドロコロイドゲル	伊那食品工業株式会社
3 蒟蒻加工食品及び蒟蒻加工食品の製造方法	株式会社 マーマ食品	35 コンニャク流動材料、それを用いた飲料および食品	蒟蒻屋本舗株式会社
4 レトルト食品	キュービー株式会社	36 グミ様食品およびその製造方法	鎌田 慶弘
5 乾燥状態又は冷凍状態の澱粉含有食品の調理方法、及び容器入り乾燥状態又は冷凍状態の澱粉食品	伊那食品工業株式会社	37 米様食品及びその製造方法	伊那食品工業株式会社
6 こんにゃく粉の製造方法と食品	清水 敏子	38 ゲル状加工食品及びその製造方法	株式会社丸大オヲツヤ商店
7 コンニャク流動材料の製造方法	蒟蒻屋本舗株式会社	39 マンナン類含有食材のペースト化方法及びマンナン類含有食材のペースト化剤	国立大学法人信州大学
8 食品の調味方法	株式会社プロジェクトジャパン	40 ミルクセラミド含有食品及びその製造方法	雪印メグミルク株式会社
9 膨潤可能な水溶性多糖類からなる膨潤剤が含まれた組成物、並びにその組成物が含まれた食品、肥満防止剤…	伊那食品工業株式会社	41 腸内有害物質吸着剤及びその製造方法	アビ株式会社
10 レトルト食品の製造方法	アルファフーズ株式会社	42 米粉食品用生地及びそれを加熱調理した米粉食品	伊那食品工業株式会社
11 粒状多孔質健康食品及びその使用	株式会社富士エンタープライズ	43 米様食品及びその製造方法	伊那食品工業株式会社
12 ゼリー食品	オリヒロプランデュ株式会社	44 携帯容器に充填した高機能ゲル状食品	益富 博
13 コンニャク含有食品の製造方法及びコンニャク含有食品	株式会社アイプティ	45 摩砕こんにゃく食品の製造方法	ハイスキー食品工業株式会社
14 コンニャク種芋温湯消毒装置	群馬県	46 グルコマンナン、キサントランガムおよびアルギナートを含む食物繊維組成物	イノバイオロジック, インコーポレイテッド
15 スフィンゴ糖脂質の油溶解物及びその製造方法	ユニチカ株式会社	47 こんにゃくマンナンを主原料とする食品素材の製造方法	伊東 秀介
16 柔軟食材への保形性付与方法	株式会社 スミヨシ	48 嚥下食の製造方法及び嚥下食	杉江 繁夫
17 加工食材の製造方法および加工食材	株式会社オーカワ	49 味質改善剤	ユニチカ株式会社
18 米飯状低カロリー食品	齋藤 可奈江	50 低たんぱくそば	株式会社キンレイ
19 フィルム状組成物	伊那食品工業株式会社	51 満腹感、摂食量の低減、および体重管理のための押出しデンプン系複合体の使用	コーンプロダクツ ディベロップメント インコーポレイテッド
20 健康食品	三基商事株式会社	52 満腹感、摂食量の低減、および体重管理のための湿熱処理によって作製された全穀粒 ハイドロコロイド複…	コーンプロダクツ ディベロップメント インコーポレイテッド
21 タンパク質素材、畜肉または魚肉補助剤、およびこれを用いた畜肉または魚肉加工品	伊那食品工業株式会社	53 ゲル状食品の品質改良方法	加藤 武憲
22 チップ状食品の製造方法	ダイシンフーズ株式会社	54 魚切り身様練り製品の製造方法	株式会社スギヨ
23 ゲル状組成物の製造方法	ニプロ株式会社	55 遠赤外線放射物質を含有する食品	益富 博
24 低吸油性パン粉およびその製造法	愛媛県	56 こんにゃくマンナンを主原料とする食品素材の製造方法	伊東 秀介
25 製パン用発芽玄米ミックス粉	株式会社ファンケル	57 容器入り粘性食品	株式会社カキヤ
26 磨砕したコンニャク入り食品の製造方法および磨砕したコンニャク入り食品	ハイスキー食品工業株式会社	58 味付加工食品の製造方法	よっちゃん食品工業株式会社
27 管状蒟蒻および管状蒟蒻製造装置および管状蒟蒻の製造方法	株式会社原田食品	59 容器入りはわさび食品	株式会社ゼックフィールド
28 植物ミネラル含有グルコマンナンペースト	福田 敬志	60 加工こんにゃく	株式会社若草食品
29 米を蒟蒻で形成して造る麺	桃井 正親	61 蒟蒻入りドーナツ	竹内 昌子
30 固形分高含有ゼリー飲料	サントリーホールディングス株式会社	62 糸こんにゃく	株式会社若草食品
31 シュガーレスハードグミキャンディ	ユーハ味覚糖株式会社		
32 ハイドロコロイドフィルム	伊那食品工業株式会社		

以上62点収録