

ニュースガイドNo, 10792

<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>

納豆の製造加工方法

[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	納豆の製造加工方法	平.	点	(本体価格)
No,10681	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.23	60点	¥15,000
No,10548	"	"	平.22	70点	¥20,000
No,10414	"	"	平.21	74点	¥23,700
No,10284	"	"	平.20	75点	¥24,300
No,10136	"	"	平.19	72点	¥23,400
No,10026	"	"	平.18	86点	¥26,700
No,9898	"	"	平.17	71点	¥21,300
No,9765	"	"	平.16	72点	¥16,500
No,9631	"	"	平.15	66点	¥15,200
No,9432	"	"	平.14	61点	¥14,000
No,9244	"	"	平.13	60点	¥15,000
No,9026	"	"	平.12	60点	¥19,600
No,8800	"	"	平.11	61点	¥19,800
No,8583	"	"	平.10	52点	¥18,200
No,8069	公告・公開	"	平.7-8	69点	¥23,800
No,7772	"	"	平.5-6	71点	¥24,500
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

*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。

納豆の製造加工方法

No.10792

[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	シュードモナス属(Pseudomonas sp.)新種菌株、および該新種菌株を用いてキチナーゼ(…	私立淡江大学	36	食用花粉の製造方法、加工食品として好適な食用花粉、及び食用花粉が備える細胞壁の除去方法	鈴木 宜雄
2	抗体を含有する機能性組成物	アサマ化成株式会社	37	セラミド増加作用を呈する椿発酵エキス	重田 誠
3	豆又は莢の製造方法	日清オイリオグループ株式会社	38	機能性食品、 - グルコシダーゼ阻害活性を有する - グルコシダーゼ阻害活性成分の製造方法及び1 - デ…	独立行政法人国際農林水産業研究センター
4	納豆容器	*****	39	納豆容器	合同会社知財テラス
5	つば付き容器用ホルダー	有限会社フォース	40	玄米飯およびその製造方法	株式会社 L12
6	ポリエチレン系樹脂用易剥離接着性樹脂組成物およびこの組成物の蓋材への利用	東洋アドレ株式会社	41	容器の製造方法	株式会社積水技研
7	新規納豆菌及びこれを用いて製造した納豆	あづま食品株式会社	42	枯草菌が生成する機能性物質を含む液の利用法	有限会社新日本社
8	発酵大豆およびその製造方法。	石原 一興	43	カップ容器の連結体	トービトーキョー株式会社
9	乾燥納豆食品の製造方法	徳島県	44	豆加工食品製造用セット	株式会社ミツカングループ本社
10	調理食品の製造方法	広島県	45	納豆容器製造用積層発泡シートとその製造方法及び納豆容器	積水化成成品工業株式会社
11	スチレン系樹脂押出發泡シートおよび容器	PSジャパン株式会社	46	つば付き容器用ホルダー	有限会社フォース
12	蒸煮大豆の製造方法およびそれを用いた納豆	タカノフーズ株式会社	47	流動物包装体、食品容器、容器入り食品セット	株式会社ミツカン
13	顆粒状経口食品の製造方法及びその顆粒状経口食品	遠赤青汁株式会社	48	血栓性疾患予防食品	松尾 理
14	花粉症及びアレルギー性鼻炎抑制用品並びにその使用方法	有限会社エコロジカ	49	ヘリコバクター・ピロリ及びその他の病原菌を抑制するラクトバシラス属乳酸菌を含有する新規納豆	スノーデン株式会社
15	血液循環改善用組成物	太陽化学株式会社	50	ペットフード及びその製造方法	株式会社ノースペット
16	日持ち納豆およびその製造方法	タカノフーズ株式会社	51	納豆容器と内部保護シート	佐藤 信夫
17	食品の保存方法	株式会社マルハニチロ食品	52	納豆菌由来のプロテアーゼの精製、およびそれに基づく該酵素の結晶化	国立大学法人佐賀大学
18	亜鉛高含有豆類	株式会社 山本忠信商店	53	納豆容器、容器入り納豆及びその製造方法	株式会社ミツカン
19	冷凍納豆の製造方法	旭松食品株式会社	54	納豆容器	佐藤 信夫
20	バチルス属細菌の殺菌方法又は溶菌方法及びその利用	独立行政法人海洋研究開発機構	55	納豆製造用容器、及びこれを用いた納豆の製造方法	金砂郷食品株式会社
21	納豆容器	村山 哲夫	56	アザ糖を生産する微生物	国立大学法人東北大学
22	線維素溶解剤の製法	株式会社 鹿児島TLO	57	納豆菌つき米ぬか	山岡 健
23	蓋付き容器	株式会社吉野工業所	58	納豆菌つき卵の花	山岡 健
24	免疫に対する機能性を高めた納豆及び抗アレルギー用組成物	タカノフーズ株式会社	59	納豆容器	中央化学株式会社
25	- ポリグルタミン酸含有食品の塩味増強方法	味の素株式会社	60	食品容器	朋和産業株式会社
26	大腸特異崩壊性カプセル	森下仁丹株式会社	61	納豆菌株、納豆及びその製造方法	茨城県
27	凍結乾燥納豆の製造方法	有限会社日本凍結乾燥食品研究所	62	パック味噌納豆	株式会社マルニ商会
28	配糖体分解用組成物	日東薬品工業株式会社			
29	配糖体分解用組成物	日東薬品工業株式会社			
30	食品用日持向上剤	オリエンタル酵母工業株式会社			
31	健康食	日本パック株式会社			
32	ガス透過性積層プラスチックフィルム、及びその製造装置	加川 清二			
33	乾燥納豆食品の製造方法	有限会社日本凍結乾燥食品研究所			
34	新規ペプチド並びに分子シャペロン誘導剤及び抗がん剤	国立大学法人秋田大学			
35	納豆煮豆を原料とする飼料を生産する方法	福島県酪農業協同組合			

以上62点収録