

ニュースガイド No. 10828

<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>

豆腐の製造加工方法

[登録・公開編]平成24年(1年間) 67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	豆腐の製造加工方法	平.23	67点	(本体価格)
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,10181	"	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,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,10736	"	オカラの処理加工方法と製品	平.22-平.23	65点	¥16,000
No,10444	"	"	平.20-平.21	65点	¥19,000
No,10184	"	"	平.18-平.19	67点	¥20,400
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,9601	"	充填豆腐の製造方法と装置	平.5-平.14	99点	¥23,000
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-平.14	92点	¥19,800
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-平.10	67点	¥23,000
No,9729	"	調理用皮剥器の構造	平.6-平.15	87点	¥19,700
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-平.10	78点	¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-平.10	64点	¥23,700

*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。

豆腐の製造加工方法

No.10828

[登録・公開編] 平成24年(1年間) 67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 | モロミ漬け豆腐の製造方法及びモロミ漬け豆腐及びたれドレッシング様食品 | 養命酒製造株式会社 | 33 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 2 | 豆腐の製造方法及びその方法によって得られた豆腐 | 相模屋食料株式会社 | 34 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 3 | 豆腐の製造方法およびそれに用いる型箱 | タカノフーズ株式会社 | 35 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 4 | 新規な充填豆腐 | 理研ビタミン株式会社 | 36 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 5 | 大豆飲食物の風味改善剤、風味改善方法 | 昭和産業株式会社 | 37 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 6 | 豆又は莢の製造方法 | 日清オイリオグループ株式会社 | 38 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 7 | 大豆豆汁液の製造方法および該製造方法により得られる大豆豆汁液 | 株式会社筑波食生活研究所 | 39 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 8 | こうや豆腐を調理する方法およびその方法により調理されたこうや豆腐製品 | 旭松食品株式会社 | 40 | 豆乳又は豆乳含有飲食品の香味改善剤 | 小川香料株式会社 |
| 9 | 飲食物の保形性向上方法 | 昭和産業株式会社 | 41 | 油揚げの製造方法及び油揚げ | 朝日食品工業株式会社 |
| 10 | 大豆発酵液 | フジ産業株式会社 | 42 | 揚げ豆腐製品の製造方法 | 株式会社小菱屋 |
| 11 | チーズ食感の大豆加工食品及びその製造方法 | 赤穂化成株式会社 | 43 | 微細化の豆腐液を用いた豆腐の製造方法 | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 12 | 加工生大豆粉の製造方法 | 社団法人岡山県農業開発研究所 | 44 | 粉末状大豆素材及びこれを利用した食用組成物 | 不二製油株式会社 |
| 13 | 豆乳用ゲル化剤及びそれを用いたゲル化組成物の製造方法 | キッコーマン株式会社 | 45 | 無菌包装食品の製造方法および無菌包装食品 | エスピー食品株式会社 |
| 14 | 解しテンペ菌発酵食品の製造方法及び解しテンペ菌発酵食品 | 谷川 壽 | 46 | 湯豆腐用収納容器 | 株式会社山田工作所 |
| 15 | ポリグリセリン縮合リシノール酸エステルの製造方法 | 花王株式会社 | 47 | 豆腐含有レトルト食品の製造方法及び豆腐含有レトルト食品 | エスピー食品株式会社 |
| 16 | 植物由来の加工食品の製造方法および保存方法 | 大田 嘉治 | 48 | 食品製造および貯蔵用容器、食品の製造法および食品 | エスピー食品株式会社 |
| 17 | 米粒代用食品 | 荒木 里 | 49 | 食品の処理方法 | 国立大学法人 熊本大学 |
| 18 | 味付け油揚げ用包装容器 | 松田食品工業株式会社 | 50 | 温豆腐の製造方法 | 白石 周治郎 |
| 19 | 豆腐容器 | 株式会社山田工作所 | 51 | 大豆加工食品の製造方法及び装置 | 原田産業株式会社 |
| 20 | 水分変動による改質大豆の製造方法及び該改質大豆を用いた大豆加工品 | 日清オイリオグループ株式会社 | 52 | 絹ごし豆腐製造装置及び絹ごし豆腐製造方法 | 赤穂化成株式会社 |
| 21 | 煮豆の製造方法 | 大塚 照實 | 53 | 分散型天然澗水豆腐凝固剤およびその製造方法 | ソウル パフューマリー カンパニー,リミテッド |
| 22 | 米を利用した豆腐の製造方法 | 呉 慶植 | 54 | 乾燥おぼろ豆腐(A drybeancurd) | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 23 | 液状食品の短波電界殺菌方法および殺菌装置 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 55 | 真空凍結乾燥工程により乾燥おぼろ豆腐を製造する方法及びそのおぼろ豆腐(A vacuumfreeze...) | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 24 | 飲食品の風味増強または改善組成物およびこれを使用する飲食品の風味増強または改善方法 | 味の素株式会社 | 56 | 豆腐製造用の澱粉分散液及びその製造方法(Starch suspensions for manufacture...) | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 25 | 冷蔵温度で保存される加熱調理済み食品の安全性の判定方法 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 57 | 澱粉の糊化反応を含む工程によって製造されたおぼろ豆腐(A beancurd manufactured...) | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 26 | 油揚げ及びその製造方法 | オーケー食品工業株式会社 | 58 | 澱粉の糊化反応を含むおぼろ豆腐の製造方法及びその糊化されたおぼろ豆腐(A method containi...) | シージェイ チェイルジェダン コーポレーション |
| 27 | 凍結乾燥豆腐及びその製造方法 | 日本ジフィー食品株式会社 | 59 | 充填豆腐用容器 | 株式会社積水技研 |
| 28 | 豆腐用凝固剤及びその製造方法 | 株式会社高井製作所 | 60 | 湯豆腐の製造方法および湯豆腐用豆腐製品 | 白石 周治郎 |
| 29 | 腐りにくい豆腐とおからの作り方 | 中村 敏矢 | 61 | 卵白代替組成物及びこれを使用した卵白代替食品 | 不二製油株式会社 |
| 30 | 布目付き豆腐の製造方法及び布目付き豆腐の製造装置 | 株式会社アール | 62 | 豆腐用凝固剤とその製造方法 | 株式会社高井製作所 |
| 31 | 風味の改善された豆乳乳酸発酵物 | キッコーマン株式会社 | 63 | 大豆加工食品の製造方法 | 関根 達馬 |
| 32 | 新しい豆腐の製造方法と工程で、おからを出さない中小豆腐店舗の製造時間の短縮と販売方法。 | 梶 勇一 | | | |

以下4点省略