

ニュースガイドNo, 10868

<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25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,10792	登録・公開	納豆の製造加工方法	平.24	62点	¥16,000
No,10681	"	"	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,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.10868

[登録・公開編] 平成25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	新規乳酸菌およびこの乳酸菌を用いる発酵食品の製造方法	愛知県	31	納豆発酵室内における温度ムラの影響を抑制する納豆菌及び納豆の製造方法	タカノフーズ株式会社
2	植物発酵物及びこれを含む化粧料	共栄化学工業株式会社	32	食品容器、容器入り納豆及びその製造方法、調味料注入方法	株式会社ミツカン
3	飲食品の風味改良剤	アークレイ株式会社	33	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
4	納豆容器	積水化成品工業株式会社	34	抗アルツハイマー用組成物及び飲食品	株式会社ラフィーネインターナショナル
5	ペットフード及びその製造方法	株式会社ノースペット	35	抗アレルギー剤及びそれを含む機能性食品	ヒガシマル醤油株式会社
6	大豆の超微粉碎物の製造方法	牧野 賢次郎	36	脂肪分解作用を呈する有機酸誘導体の製造方法	新川 敏
7	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	37	メラニン分解作用を呈する多糖類の製造方法	新川 敏
8	納豆容器	積水化成品工業株式会社	38	コラーゲン産生作用を呈するテルペン誘導体の製造方法	新川 敏
9	脱臭大豆粉末の製造方法、及び食品	上 すぎ 和彦	39	皮膚上皮細胞活性化作用を呈するシアル酸誘導体の製造方法	新川 敏
10	アポトーシス誘導作用を呈するテルペン誘導体及びその製造方法	二村 芳弘	40	パチルス・サブチルス含有する繊維質担体及びこれを用いた大豆発酵食品の製造方法	ファン インヒ
11	納豆容器及び該納豆容器を用いた納豆の製造方法	株式会社ミツカン	41	クロレラ納豆	森田 完
12	納豆容器	村山 哲夫	42	機能性原料を含有する水素含有飲料容器シール方法及び装置、容器入り食品の製造方法、容器入り納豆の製造方法	株式会社シェフコ
13	豆類の軟化方法	イーエヌ大塚製薬株式会社	43	フィルム溶着方法及び装置、容器入り食品の製造方法、容器入り納豆の製造方法	株式会社ミツカングループ本社
14	納豆巻き用ゲル状調味料	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	44	食品の製造方法、容器入り納豆の製造方法	株式会社ミツカングループ本社
15	転移因子の転移が抑制された納豆菌、該納豆菌を用いて製造された納豆	株式会社ミツカングループ本社	45	納豆容器	村山 哲夫
16	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	46	糸が切れる納豆	小林 正幸
17	大豆加工素材及び大豆加工素材の製造法	不二製油株式会社	47	ポリスチレン系樹脂発泡シート及び成形容器	積水化成品工業株式会社
18	分画大豆蛋白素材の製造法	不二製油株式会社	48	納豆チーズ及び納豆マヨネーズ	濱田 正喜
19	抗疲労組成物	株式会社東洋発酵	49	殺菌用剤納豆菌	伊藤 正勝
20	大豆の加工方法及び加工大豆を含有する食品	日乃食工業株式会社	50	- ポリグルタミン酸の糸引き性向上方法	株式会社ミツカングループ本社
21	乳酸菌と納豆菌と有機肥料を利用した汚染土壌改良方法	平松 勝彦	51	ビタミンKを用いたミトコンドリア病の処置	アンペア ライフ サイエンス
22	大豆米糠発酵組成物及びその製造方法、並びに、抗高血圧組成物及び飲食品	株式会社ラフィーネインターナショナル	52	ジペプチジルペプチダーゼ - 4阻害剤	株式会社カネカ
23	抗糖尿病組成物及び飲食品	株式会社ラフィーネインターナショナル	53	豆類の軟化方法	イーエヌ大塚製薬株式会社
24	納豆容器	小野 能生	54	全脂大豆粉含有組成物、及びそれを使用した食品	日清オイリオグループ株式会社
25	納豆チーズのり巻き及びその製造方法	株式会社美多加堂	55	旨味食品及びその製造方法	株式会社富士見養蜂園
26	加工食品とその製造方法	株式会社ヤマダフーズ	56	保存安定性に優れたS - アデノシル - L - メチオニン含有乾燥酵母組成物及びその製造方法	三菱瓦斯化学株式会社
27	納豆様豆加工食品の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	57	パチルス属微生物由来の還元剤及びその用途	天野エンザイム株式会社
28	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	58	大豆加工素材及び大豆加工素材の製造法	不二製油株式会社
29	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	59	自家用発酵食品製造箱	藤嶋 絹蔵
30	大豆発酵組成物及びその製造方法、並びに抗糖尿病組成物及び飲食品	株式会社ラフィーネインターナショナル	60	葱付き厚揚げ味噌納豆	株式会社マル二商会

以下2点省略