

ニュースガイド No. 10907

< 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>

スナック菓子の製造加工方法

[公開編]平成25年(1年間) 69点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥17,280-	¥16,000-
全文紙収録 B5製本版	¥17,280-	¥16,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥25,920-	¥24,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	タイトル	点	(本体価格)
No,10824	登録・公開	スナック菓子の製造加工方法	平.24 67点	¥16,000
No,10712	"	"	平.23 67点	¥16,000
No,10869	公開特許	新食感菓子類の製造加工方法	平.25 64点	¥16,000
No,10790	"	"	平.24 66点	¥16,000
No,10680	"	"	平.23 67点	¥16,000
No,10578	"	"	平.22 60点	¥18,000
No,10461	"	"	平.20-平.21 100点	¥30,000
No,10897	"	チョコレート菓子類の製造方法	平.24-平.25 93点	¥22,000
No,10773	"	"	平.22-平.23 83点	¥20,000
No,10670	"	飴菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10662	"	豆菓子の製造方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10673	"	イモ菓子の製造加工方法	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10626	"	新しい米菓とその製造方法	平.13-平.22 72点	¥20,000
No,10676	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.13-平.22 67点	¥16,000
No,10619	"	ポテトの加工方法と製品	平.20-平.23 69点	¥24,000
No,10644	"	和菓子の製造方法	平.13-平.22 70点	¥18,000
No,10730	登録・公開	焼き菓子類の製造加工方法	平.23 67点	¥16,000

*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.	
	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。

スナック菓子の製造加工方法

No.10907

[公開編] 平成25年(1年間) 69点

CD-ROM版 ¥17,280 B5製本版 ¥17,280 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥25,920)

- | | | | |
|--|-----------------------|--|----------------------------|
| 1 口腔内細菌の増殖抑制剤 | 株式会社ロッテ | 31 麺スナック菓子の製造方法、麺スナック菓子 | 株式会社おやつカンパニー |
| 2 膨化菓子の製造方法及び膨化菓子の製造装置 | 中部電力株式会社 | 32 米膨化食品の製造方法 | 越後製菓株式会社 |
| 3 膨化食品の製造方法と膨化食品の製造装置と膨化食品 | 株式会社沖友 | 33 焼き菓子用ミックス | 日清フーズ株式会社 |
| 4 食品用装飾材料の製造方法、装飾食品の製造方法及び菓子用装飾剤 | 日清オイリオグループ株式会社 | 34 ソバ加工品およびその製造方法 | タカノ株式会社 |
| 5 菓子及び菓子用表面凹凸付与剤 | 日清オイリオグループ株式会社 | 35 チョコレート菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 6 香辛料抽出物を配合した口腔用組成物 | 株式会社ロッテ | 36 菓子加工 | クラフト・フーズ・グローバル・ブランズ・エルエルシー |
| 7 コラーゲンペプチド組成物及びこれを含有する飲食品 | 株式会社明治 | 37 ゴボウの茎又は葉を含有する健康茶、及び健康飲料 | 鮎川 泰三 |
| 8 血圧上昇抑制剤 | 株式会社ブルボン | 38 乾燥梅干菓子の製造方法 | 株式会社上間菓子店 |
| 9 油脂を含む多層揚げ菓子及びその製造方法、並びに、油脂を含む多層揚げ菓子用の被覆剤 | 千葉製粉株式会社 | 39 フルーツ加工品及び野菜加工品用風味改善剤 | 太陽化学株式会社 |
| 10 気泡入り油揚げ食品 | キューピー株式会社 | 40 呈風味の改善された低脂肪スナック菓子およびその製造方法 | 味の素株式会社 |
| 11 多孔性食品素材に油脂性食品素材を含ませた複合食品の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 | 41 膨化菓子の製造方法 | 株式会社明治 |
| 12 あんこシート | 棟方 かおり | 42 ラクトバチルス・アシドフィラス含有飲食品 | カルピス株式会社 |
| 13 発芽穀物の口腔内刺激物質の低減方法 | サントリーホールディングス株式会社 | 43 製菓製パン用上掛け材及びその製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 14 コーティング食品の製造方法 | 池田食研株式会社 | 44 ノンフライポテトチップス | 日清食品ホールディングス株式会社 |
| 15 麺スナック菓子の製造方法、麺スナック菓子 | 株式会社おやつカンパニー | 45 塩味増強組成物 | 味の素株式会社 |
| 16 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 | 46 スナック食品及びその製造方法 | ハウス食品株式会社 |
| 17 グリコーゲンを含む食品とその用途 | 江崎グリコ株式会社 | 47 飲食物の風味を向上する方法 | 三菱商事フードテック株式会社 |
| 18 塩味増強剤による塩味増強法及び食塩含有飲食品の減塩方法 | ケミ・コム・ジャパン株式会社 | 48 カプセル化されたフレーバーを含んでなる脂肪、ろう又は脂をベースとする食品原材料 | フィルメニツヒ ソシエテ アノニム |
| 19 膨化菓子の製造方法及び膨化菓子 | サッポロファインフーズ株式会社 | 49 包み菓子 | 岩崎 克昭 |
| 20 ルチンを高含有し、品質に優れる菓子、パン類およびその製造方法 | 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 | 50 サツマイモ加工品の製造方法 | 理研ビタミン株式会社 |
| 21 長鎖多価不飽和脂肪酸を含む食品製品、およびそれらを調製するための方法 | ディーエスエム アイピーアセツ ビー・ブイ | 51 風味素材及び風味改良油脂 | 株式会社A D E K A |
| 22 ヤシ花糖菓子及びその製造方法 | 松田 清 | 52 食品の製造方法、食品および食品用食感改良剤 | 日本食品化工株式会社 |
| 23 スナック惣菜類用粉末油脂及びスナック惣菜類 | ミヨシ油脂株式会社 | 53 乾燥フレンチフライポテトスナック製品 | ヘルマン トラップマイヤー |
| 24 フライ温度低減剤 | 太陽化学株式会社 | 54 油脂組成物 | 株式会社J - オイルミルズ |
| 25 スナック食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 55 加熱攪拌に対する安定性を備えた乳化色素製剤及びその利用 | グリコ栄養食品株式会社 |
| 26 低水分量の油脂含有食品の酸敗臭抑制方法 | 昭和産業株式会社 | 56 食用油脂 | 日清オイリオグループ株式会社 |
| 27 ボンデケージョ風フライ食品生地、ボンデケージョ風フライ食品製造方法、ボンデケージョ風フライ食品、... | 株式会社コージコーポレーション | 57 米粉組成物 | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 28 ロールイン用マーガリン | 株式会社カネカ | 58 造形スナックに調味料を付けるための方法及びキット | プリングルズ エス・アー・エール・エル |
| 29 サイリウムゲル含浸菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | 59 包装食品 | プリングルズ エス・アー・エール・エル |
| 30 ゲルを含有するチョコレート複合菓子及びその製造方法 | ユーハ味覚糖株式会社 | | |

以下10点省略