

ニュースガイド No. 10941

< 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>

ケーキ類の製造加工方法

[登録・公開編]平成25年(1年間) 70点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	公開特許 登録・公開	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10907	公開特許	スナック菓子の製造加工方法	平.25 69点	¥16,000
No,10824	登録・公開	"	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,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,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
No,10194	公開特許	米パンの製造加工方法	平.17-平.19 68点	¥23,800
No,10248	"	ヘルシー・パンの製造加工方法	昭.5-平.19 100点	¥33,000
No,10789	"	冷凍パン生地製造方法	平.20-平.23 69点	¥18,000

*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。

ケーキ類の製造加工方法

No.10941

[登録・公開編] 平成25年(1年間) 70点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

1	バームクーヘン用油中水型乳化組成物およびこれを含むバームクーヘン	日清オイリオグループ株式会社	34	焼き菓子類用小麦粉	日清製粉株式会社
2	蛋白質高含有焼き菓子生地又はパン生地の製造法	不二製油株式会社	35	パンと菓子及び麺の改良	坂本 弘明
3	クッキークラム生地及びその製造方法	テーブルマーク株式会社	36	複合焼菓子生地	株式会社A D E K A
4	ケーキ及びケーキ用食感改良材	キューピー株式会社	37	クリーム菓子およびクリーム菓子原料	白石 良蔵
5	穀粉含有生地及びその製造方法	日清オイリオグループ株式会社	38	ハート形ケーキの製造方法及び電子レンジ加熱調理用ケーキ型	森永製菓株式会社
6	スポンジケーキまたはギョウザの皮の食感の保存性向上剤	三和澱粉工業株式会社	39	発泡穀粉添加加熱食品	みたけ食品工業株式会社
7	餅入りベーカリー食品用餅プレミックス及び餅入りベーカリー食品の製造方法	株式会社上野忠	40	冷凍タルト製品の製造方法	株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所
8	小麦粉含有食品用の品質改良剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社	41	菓子類用ミックス	日清フーズ株式会社
9	ケーキ類製造用澱粉組成物およびケーキ類	三菱化学株式会社	42	ロールケーキ及びその製造方法	石森 寛章
10	含水チョコレート生地を包餡した焼菓子及びその製造方法	森永製菓株式会社	43	米粉製品用改質剤	太陽化学株式会社
11	薄板状積層ベーカリー製品	株式会社A D E K A	44	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
12	小麦粉・米粉を材料とするマドレーヌケーキの品質改良剤	兵庫県	45	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
13	マーブルケーキ生地絞り装置およびその絞り方法	株式会社マスダック	46	菓子及び当該菓子の製造方法	山本 数人
14	米粉を使用した韓国式パンケーキの粉末調合物	シージェイ チェイルジェゴン コーポレーション	47	菓子・ケーキの製造方法	株式会社杉原クラフト
15	ベーカリー食品用被覆剤及びそれを使用したベーカリー食品	松谷化学工業株式会社	48	小麦粉組成物	日清製粉株式会社
16	飲食品	森永製菓株式会社	49	穀類加工品の老化防止用組成物	雪印メグミルク株式会社
17	ケーキ類の製造方法	花王株式会社	50	焼菓子用結着性向上剤	株式会社A D E K A
18	食感の改善された焼き菓子	株式会社 伊藤園	51	ケーキ生地の製造方法	株式会社A D E K A
19	蒸しケーキドーナツ	プラトス ナームローズフェノートサップ	52	プロテアーゼを含有するパン・菓子の製造方法	株式会社カネカ
20	白化防止ナッツ類と、それを使用したチョコレート及び菓子	株式会社タバタ	53	米粉を用いた焼き菓子およびその製造方法	日本製粉株式会社
21	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	54	食用油脂組成物	太陽油脂株式会社
22	菓子の製造方法および菓子	寿製菓株式会社	55	製菓、製パン用品質改良剤	太陽化学株式会社
23	パン及び菓子の改良	坂本 弘明	56	細かな焼き菓子等の可食物を内外に組み合わせた球状のチョコレート菓子製品およびその製造方法	株式会社ロッテ
24	焼き菓子用油中水型乳化組成物およびこれを含む焼き菓子	日清オイリオグループ株式会社	57	菓子の製造方法	不二製油株式会社
25	きな粉様風味を有する米および米粉	公立大学法人大阪府立大学	58	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
26	層状菓子の製造方法	有限会社和泉屋	59	ホットケーキ用焼き型	株式会社エステック
27	チルドパン・ケーキ類用可塑性油脂組成物	株式会社カネカ	60	もち様食感を有するデザート食品	グリコ栄養食品株式会社
28	低脂肪ケーキ類及びその製造方法	松谷化学工業株式会社	61	クリーミング性改良油脂	株式会社A D E K A
29	米粉を用いたケーキ	花王株式会社	62	包み菓子	岩崎 克昭
30	ケーキミックス、及びその製造方法	キューピー株式会社	63	ベーカリー製品	旭化成ケミカルズ株式会社
31	スポンジケーキ用うるち米粉及びその製造方法	日本製粉株式会社	64	洋菓子用米粉組成物および洋菓子の製造方法	株式会社日清製粉グループ本社
32	シフォンケーキハンガー	上原 幸代	65	卵白を含有しない起泡性組成物、メレンゲ様起泡物及び食品	月島食品工業株式会社
33	コーティング食品の製造方法	池田食研株式会社	66	製パン・製菓用離型剤及びパン・菓子の製造方法	横浜油脂工業株式会社
			67	米粉および菓子類	日清製粉株式会社

以下3点省略