

ニュースガイド No. 10954

<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>

蒟蒻の製造加工方法と装置

[登録・公開編]平成26年(1年間) 70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 | 蒟蒻の製造加工方法と装置 | 平. | 点 | (本体価格) |
|----------|-------|------------------|-----------|------|---------|
| No,10867 | 登録・公開 | 蒟蒻の製造加工方法と装置 | 平.25 | 60点 | ¥16,000 |
| No,10791 | " | " | 平.24 | 62点 | ¥16,000 |
| No,10682 | " | " | 平.23 | 60点 | ¥15,000 |
| No,10549 | " | " | 平.22 | 62点 | ¥18,000 |
| No,10415 | " | " | 平.21 | 68点 | ¥23,000 |
| No,10285 | " | " | 平.20 | 66点 | ¥22,500 |
| No,10135 | " | " | 平.19 | 80点 | ¥27,300 |
| No,10025 | " | " | 平.18 | 66点 | ¥23,100 |
| No,9897 | " | " | 平.17 | 89点 | ¥27,000 |
| No,9764 | " | " | 平.16 | 88点 | ¥20,300 |
| No,9630 | " | " | 平.15 | 75点 | ¥17,200 |
| No,9431 | " | " | 平.14 | 69点 | ¥15,800 |
| No,10130 | 公開特許 | マンナン加工食品の製造方法 | 平.16-18 | 76点 | ¥26,300 |
| No,9749 | " | " | 平.13-15 | 84点 | ¥19,600 |
| No,9105 | " | " | 平.10-12 | 60点 | ¥19,800 |
| No,10134 | " | 消臭こんにゃく食品の製造方法 | 平.9-18 | 83点 | ¥27,700 |
| No,10476 | " | ゼリー飲料の製造加工方法 | 平.16-平.21 | 70点 | ¥20,000 |
| No,10022 | " | コンニャク・ゼリーの製造加工方法 | 平.8-平.17 | 100点 | ¥28,700 |
| No,9125 | 公告特許 | " | 昭.61-平.12 | 63点 | ¥20,700 |

*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. | |
| 所属部署名 | CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入 | |
| | 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。

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.10954

[登録・公開編] 平成26年(1年間) 70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 長時間加熱することなくおでんこんにゃくに味をしみ込ませる方法 | ハイスキー食品工業株式会社 | 31 管状蒟蒻製造装置および管状蒟蒻の製造方法 | 株式会社原田食品 |
| 2 ベークドケーキ及びその製造方法 | 三菱化学株式会社 | 32 高温殺菌包装食品 | 株式会社鮎家 |
| 3 ハイドロコロイド組成物及びそれを含む食品 | 伊那食品工業株式会社 | 33 パン生地 | 株式会社A D E K A |
| 4 コンニャクの利用方法 | 昭和商业株式会社 | 34 レトルト麺の製造方法およびこれを用いて製造されたレトルト麺 | 高田 茂男 |
| 5 加工食品素材並びにそれを用いた食品及びその食品の製造方法 | 株式会社ファーストラナーズ | 35 パン製品の製造方法およびこれを用いて製造されたパン製品 | 高田 茂男 |
| 6 蒟蒻加工食品及び蒟蒻加工食品の製造方法 | 株式会社 マーマ食品 | 36 グルコマンナン、キサンタンガム、アルギナートおよび脂質を含む食物繊維組成物 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド |
| 7 機能性食品素材 | 株式会社ブルックスホールディングス | 37 香味持続性を向上させた食用組成物 | 株式会社ロッテ |
| 8 添加用蒟蒻含有食品、該蒟蒻含有食品の製造方法および前記蒟蒻含有食品を用いた炊飯方法 | オリヒロブランデュ株式会社 | 38 加熱調理可能な介護食用加工食品材料 | 株式会社マルハニチロ食品 |
| 9 低たんぱくイカ様食品の製造法 | 味の素株式会社 | 39 ゲル化剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 10 食品切断装置 | 株式会社ミヤザワ | 40 デンプンや糖質を有する粉体麹の製造方法 | 群馬県 |
| 11 食品切断装置 | 株式会社ミヤザワ | 41 ホイップヨーグルト | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 12 製パン用発芽玄米ミックス粉 | 株式会社ファンケル | 42 携帯用保存食品 | 米田 諭司 |
| 13 乾燥ゲルシートおよびその利用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 43 野菜入ゼリー食品およびその製造方法 | 杉井 良治 |
| 14 食品用品質改良剤および食品 | 三菱化学株式会社 | 44 フルーツ入ゼリー食品およびその製造方法 | 杉井 良治 |
| 15 食物繊維と希少糖を含む生体機能改善組成物。 | 松谷化学工業株式会社 | 45 空腹感を緩和する組成物 | 株式会社ロッテ |
| 16 誘導粘性栄養エマルジョン | アボット・ラボラトリーズ | 46 ゲル製剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 |
| 17 低カロリー麺類の製造方法 | シマダヤ株式会社 | 47 有色素米ペーストおよびその製造方法、並びに有色素米ペーストを用いた加工食品 | 学校法人富山国際学園 |
| 18 乾燥組成物及びそれを含有する食品 | 伊那食品工業株式会社 | 48 凝固状加工食品 | 中村 佳代子 |
| 19 グルコシルセラミドの精製方法 | 株式会社スリーピー | 49 蒟蒻加工食品及び蒟蒻加工食品の製造方法 | 株式会社 マーマ食品 |
| 20 低タンパク肉様食品の製造法 | 味の素株式会社 | 50 油揚げ袋物の製造方法 | 株式会社正徳 |
| 21 食品組成物 | ハウス食品グループ本社株式会社 | 51 トルラ酵母由来グルコシルセラミドの線維芽細胞増殖促進剤としての利用 | 興人ライフサイエンス株式会社 |
| 22 グルコマンナン、キサンタンガム、アルギナートおよび脂質を含む食物繊維組成物 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド | 52 加温による離水が少ないゲル状食品 | ハウス食品グループ本社株式会社 |
| 23 特殊形状を有する麺状食品 | 株式会社紀文食品 | 53 ゼリー飲食品及びゼリー飲食品の製造方法 | ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 |
| 24 磨砕したコンニャク入り食品の製造方法および磨砕したコンニャク入り食品 | ハイスキー食品工業株式会社 | 54 乳化用組成物及びそれが含有された乳化物、並びにその乳化物が含有された食品及び冷凍食品 | 伊那食品工業株式会社 |
| 25 シュガーレスハードグミキャンディ | ユーハ味覚糖株式会社 | 55 リパーゼ阻害剤 | 花王株式会社 |
| 26 飲食品添加用グルコマンナン及びそれを含む飲食品 | 清水化学株式会社 | 56 苦味マスキング食材、及び苦味マスキング方法 | 山田 靖幸 |
| 27 ゲル状食品の包装体及びゲル状食品の保存向上方法 | 加藤 武憲 | 57 補助食品物質添加グルコマンナンパール製品の調合物及び製造方法 | サハチョル フード サプライズ カンパニー リミテッド |
| 28 ゼリー惣菜 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 58 こんにゃく粉製素材、その製造方法、スポンジ状素材製造方法、スポンジ製品および食品 | 鎌田 慶弘 |
| 29 グルコシルセラミド含有物の製造方法 | 丸大食品株式会社 | 59 米粉麺類の製造方法 | 株式会社半鐘屋 |
| 30 グルコマンナン、キサンタンガムおよびアルギナートを含む食物繊維組成物 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド | 60 ペースト状蜂蜜及びその製造方法 | オリヒロブランデュ株式会社 |
| | | 61 乳化調味料 | キュービー株式会社 以下9点省略 |