### 株式会社国際技術開発センター

東京都千代田区内神田1-15-6藤井第二ビル

TEL03-3294-8061(代) FAX03-3294-8063

## ニュースガイドNo, 11034

< 日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <a href="http://www.itdc-patent.com">http://www.itdc-patent.com</a>

\*最新の特許情報が満載!

# 介護食の製造加工方法

[登録·公開編]平成27年(1年間) 79点

(税込価格) (本体価格)

全文PDF CD-ROM版(抄録版付)¥21,600-¥20,000-全文紙収録 B5製本版¥21,600-¥20,000-CD-ROM版·B5製本版 一括購入¥32,400-¥30,000-

		<u>既刊関連セットのご案内</u>	<u>l</u>		(本体価格)
No,10970	登録·公開	介護食の製造加工方法	平.26	80点	¥20,000
No,10945	<i>"</i>	<i>II</i>	平.25	80点	¥20,000
No,10822	<i>"</i>	<i>II</i>	平.24	80点	¥20,000
No,10733	<i>"</i>	<i>II</i>	平.23	67点	¥18,000
No,10597	公開特許	災害時用非常食の製造方法	平.15-平.22	69点	¥20,000
No,10649	<i>"</i>	コンビニ弁当の製造方法	平.13-平.22	65点	¥16,000
No,10659	<i>"</i>	コンビニおにぎりの製造方法	平.13-平.22	66点	¥16,000
No,10588	<i>"</i>	古米の処理加工方法と製品	平.13-平.22	100点	¥30,000
No,10654	<i>"</i>	日もち米飯の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10407	<i>"</i>	焼きおにぎりの製造加工方法	平.9-平.20	90点	¥27,600
No,10658	<i>"</i>	栄養麺の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10653	<i>"</i>	日もち麺類の製造方法	平.13-平.22	67点	¥16,000
No,10411	"	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.18-平.20	89点	¥27,000
No,9959	"	<i>II</i>	平.14-平.17	76点	¥21,000
No,10314	"	パック詰め米飯の製造加工方法	平.18-平.20	76点	¥26,600
No,10313	"	冷凍米飯の製造加工方法	平.18-平.20	73点	¥25,600
No,10244	"	ライスめんの製造加工方法	平.15-平.19	79点	¥24,700
No,10924	登録·公開	即席米飯の製造加工方法	平.25	77点	¥20,000
No,10863	<i>"</i>	<i>''</i>	平.24	69点	¥ 18,000

<sup>\*</sup>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: <u>kokusai@itdc-patent.com</u> 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		
所属部署名	<u>ニュースガイドNo.</u> <u>題名</u>	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
		合計¥	
担当者名	E-mail:		
	TEL:	FAX:	
<u>住所 :</u> 〒			

#### 介護食の製造加工方法 No.11034

[登録·公開編] 平成27年(1年間) 79点

CD-ROM版 ¥21,600

粘性組成物

31 軟化食品

会社

ティド

前糊化ワキシーポテトデンプン又は前 コーン プロダクツ ディベ

30 糊化キャッサバデンプンを含む新規増 ロップメント,インコーポレイ

B5製本版 ¥21,600 (全て税込価格)

( CI	D-ROM版·B5製本版	一括購入 ¥32,400 )	
1トロミヨーグルトの製造方法	株式会社明治	32 栄養補給用冷菓	テルモ株式会社
2 抗ロタウィルス感染組成物、およびその $2$ 製法	株式会社明治	33 唾液分泌促進剤	三栄源エフ・エフ・アイ株式 会社
3 改質こんにゃく粉、それを用いたゲル 3 化物及び食品	伊那食品工業株式会社	34 食品用天然添加材及びその用途	独立行政法人農業·食品產 業技術総合研究機構
で 化物及び食品 4 硬質容器入り食品およびその製造方 4 法	有限会社クリスターコーポ レーション	35 酵素剤及び該酵素剤を用いた軟化食 品の製造方法	舘山 茂樹
5 乾燥食肉及びその製造方法	株式会社なとり	36 軟質レトルト大豆の製造方法	三島食品株式会社
6 糊料組成物	太陽化学株式会社	37 はちみつ入り機能性粉末調味料ふりかけ	齋藤 進
ソース、咀嚼・嚥下困難者用食品、及 7 び咀嚼・嚥下困難者用食事の提供方 法	キユーピー株式会社	38 新規なゲル化剤	ユニテックフーズ株式会社
8 ゲル状飲食品組成物の製造方法およ びゲル化剤	森永乳業株式会社	39 油脂組成物	株式会社カネカ
9 軟化食品の製造方法及び軟化食品	トーニチ株式会社	40 安定な増粘剤配合物	ネステク ソシエテ アノニム
10 嚥下リハビリテーション用氷菓 11 乾燥食品素材およびその製造方法	森永乳業株式会社 広島県	41 分岐鎖アミノ酸含有総合栄養食品 42 ゲル状食品	テルモ株式会社 不二製油株式会社
12 咀嚼能力検査用ノンシュガーグミキャンディ及びその製造方法	ユー八味覚糖株式会社	43 ミトコンドリア活性化剤	国立大学法人九州大学
13 咀嚼困難者用介護食の食材セット	熊田 収馬	44 SIRT3およびSIRT6の活性化剤	国立大学法人九州大学
14 咀嚼容易なイカ冷凍食品	株式会社 海泉水産	45 カキ肉エキス入りゼリーの製造方法	株式会社渡辺オイスター研 究所
15 液状栄養組成物	イーエヌ大塚製薬株式会社	46 ソフトな食感の食肉加工食品の製造方 法	伊藤八ム株式会社
16 軟質化された植物性素材の製造方法	イーエヌ大塚製薬株式会社	47 油脂組成物	株式会社カネカ
17 咀嚼・嚥下困難者用加工食品及びそ の製造方法	株式会社ベスト	48 食用油脂組成物	築野食品工業株式会社
18 発芽種子ペーストの製造方法並びに その装置	株式会社いちまる	49 魚肉粒子の分散液とその製法及びそ れを利用した食品	日本水産株式会社
19 米糖化物並びに米油及び/又はイノシャルを含有する食品	築野食品工業株式会社	50 固体状組成物	三栄源エフ・エフ・アイ株式 会社
20 粉末ミックス	ユニテックフーズ株式会社	ゲルまたは泡のテクスチャーを有し、加 51 水分解された卵製品を含む健康食品 組成物	コンセホ・スペリオール・デ・
21 加熱調理可能な介護食用加工食品材 料	マルハニチロ株式会社	52 乾燥食品素材およびその製造方法	広島県
咀嚼・嚥下困難者向け食品用造粒物 22 の製造方法及び咀嚼・嚥下困難者向 け食品の製造方法	日清オイリオグループ株式 会社	53 固形状糊料製剤	三栄源エフ·エフ·アイ株式 会社
23 高齢者の骨格筋量減少を防止又は改善 善するためのアミ/酸含有組成物	味の素株式会社	54 咀嚼力トレーニング用食品セット	株式会社食の科学舎
24 咀嚼嚥下訓練用組成物	株式会社大塚製薬工場	55 濃厚流動食	三栄源エフ・エフ・アイ株式 会社
25 植物組織崩壊酵素活性を含むゼリー 状食品製造に適したゲル化剤	株式会社マルハニチロ食品	56 豆類の製造方法	イーエヌ大塚製薬株式会社
26 不思議な食感口どけつゆだく食品	株式会社ピーターパン	57 健康に優れるつまみ	株式会社みらい
アルカリ性溶液、アルカリ性溶液の製 27 造方法及びアルカリ性溶液の使用方 法	株式会社トスマート	58 咀嚼·嚥下困難者向け水分補給用ゼ リー飲料	ユニテックフーズ株式会社
28 塩味の減弱が抑制された冷凍食品	味の素株式会社	59 澱粉含有食品の物性改良剤	ユニテックフーズ株式会社
29 嚥下促進効果を奏するゲル状飲食品	三栄源エフ・エフ・アイ株式	60 加工食品およびその製造方法	イーエヌ大塚製薬株式会社

イーエヌ大塚製薬株式会社 62 軟化たけのこ煮の製造方法 フジッコ株式会社 以下17点省略

ネステク ソシエテ アノニム

61 筋肉の量及び性能を高める乳清タンパク質ミセル