

ニュースガイド No. 11102

<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28年(1年間) 69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.	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.	点	(本体価格)
No,11023	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.27	70点	¥16,000
No,10954	"	"	平.26	70点	¥16,000
No,10867	"	"	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,10193	公開特許	コンニャクめんの製造加工方法	平.10-平.19	90点	¥29,700
No,10478	"	マンナン加工健康食品の製造方法	平.19-平.21	64点	¥20,000
No,10130	"	"	平.16-18	76点	¥26,300
No,9749	"	マンナン加工食品の製造方法	平.13-15	84点	¥19,600
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

*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。

蒟蒻の製造加工方法と装置

No.11102

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 69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 栄養繁殖作物の品種識別マーカー | 国立研究開発法人農業生物資源研究所 | 32 多層ケーキ及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 2 単糖含有組成物の製造方法 | 株式会社ダイセル | 33 マンノース及びノ又はマンノオリゴ糖含有組成物の製造方法 | 株式会社ダイセル |
| 3 低たんぱくエビ、カニ蒲鉾様食品の製造法 | 味の素株式会社 | 34 もち加工食品の製造方法及びもち加工食品を含む飲料の製造方法 | 株式会社エルピー |
| 4 コンニャクマンナン含有ゲルによる発酵乳の乳漿分離、蛋白凝集防止方法 | 加藤 武憲 | 35 もち様食品並びにこれを含むパン及び焼成菓子 | 株式会社ヤマノ |
| 5 徐放性組成物 | 清水化学株式会社 | 36 液体食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 6 魚肉練製品およびその魚肉練製品の製造方法 | 株式会社スギヨ | 37 パティ成形物 | 石井 圭 |
| 7 容器入りゼリー飲料 | 森永製菓株式会社 | 38 蒟蒻入り米飯及びその生産方法 | 村田 将夫 |
| 8 調味コンニャク加工品の製法 | ハイスキー食品工業株式会社 | 39 麺様ゲル状食品用の食感改良剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 |
| 9 米様食品の製造方法及びそれによって得られた米様食品 | 伊那食品工業株式会社 | 40 麺様ゲル状食品用の麺線付着防止剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 |
| 10 加工食品および加工食品製造方法 | 公益財団法人東洋食品研究所 | 41 飲食品用ゲル化剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 11 油中水型である製パン練り込み用可塑性乳化油脂組成物 | 株式会社ADEKA | 42 こんにやく粉末と希少糖を組み合わせたサプリメント | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 12 菓子組成物、物品、方法、および装置 | インターコンチネンタル グレート ブランズ エルエルシー | 43 食感の改良された水産練り製品及びその製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 13 嗜好性の高いドライキャットフードの製造方法 | スベシアリテ、ペット、フード | 44 多様な性状を表現するこんにやく加工食品 | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 14 乳化調味料 | キューピー株式会社 | 45 不溶性食物繊維含有物の製造方法 | オリヒロブランデュ株式会社 |
| 15 満腹感、摂食量の低減、および体重管理のための湿熱処理によって作製された全穀粒 ハイドロコロイド複… | コーンプロダクツ ディベロップメント インコーポレーテッド | 46 もち様食品及びこれを含むパン | 株式会社ヤマノ |
| 16 乳化用組成物の製造方法及び乳化物の製造方法並びに乳化用組成物及び乳化物 | 伊那食品工業株式会社 | 47 磨砕こんにやくを含むスムージー | ハイスキー食品工業株式会社 |
| 17 ゲル球及びその製造方法 | 宜蘭食品工業股 フン有限公司 | 48 粉末状組成物及びスムージー様飲料 | 味の素ゼネラルフーズ株式会社 |
| 18 植物性ケーシングフィルム、及びチューブ状ソーセージケーシングの製造方法 | リビング セル リサーチ インコーポレーテッド | 49 麺様ゲル状食品用の改良剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 |
| 19 高コレステロール血症の処置に使用するためのピフィドバクテリウム属に属する菌株 | プロバイオティカル・ソシエタ・ペル・アチオニ | 50 麺様ゲル状食品用の改良剤及び麺様ゲル状食品 | 森永製菓株式会社 |
| 20 調味料組成物 | 太陽化学株式会社 | 51 多加水パン用本捏生地 | 株式会社カネカ |
| 21 飲食品用ゲル化剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 52 フロースンチルド塩茹で枝豆の保存性向上及び退色防止方法 | マルハニチロ株式会社 |
| 22 タンパク質含有飲食品用ゲル化剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 53 シート状ゲル状食品、麺様ゲル状食品、及び該ゲル状食品の製造方法 | 森永製菓株式会社 |
| 23 固形分高含有ゼリー飲料 | サントリーホールディングス株式会社 | 54 熱不可逆ゲル化物の製造方法 | 澤村 隆 |
| 24 植物生体用接着剤及びその製造方法、並びにそれを用いた植物の繁殖方法 | 有限会社 シリーズ | 55 こんにやく製造用アルカリ凝固剤、こんにやくの製造方法及びこんにやく製品 | オリヒロブランデュ株式会社 |
| 25 構造化剤を含む流体組成物 | コルゲート・パーモリブ・カンパニー | 56 被覆食品およびその製造方法。 | 杉井 良治 |
| 26 低糖質麺及びその調製に使用するミックス粉 | 奥本製粉株式会社 | 57 乳化組成物 | 伊那食品工業株式会社 |
| 27 生おからを主原料とするスポンジケーキ及びその製造方法 | 株式会社センリ | 58 液状増粘剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 28 コンニャク流動材料の用途 | 蒟蒻屋本舗株式会社 | 59 変性マンナン | 澤村 隆 |
| 29 ゲル組成物 | 大正製薬株式会社 | 60 嚥下困難者用高栄養ゼリー食品 | 林兼産業株式会社 |
| 30 ゼリー状食品 | 花王株式会社 | 61 低粘度、高カロリー密度の経口栄養組成物および関連する方法 | アボット・ラボラトリーズ |
| 31 加工食品 | 白石 良蔵 | | |

以下8点省略