

ニュースガイド No. 11148

<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>

バター・ミックスの組成と製造加工方法

[登録・公開編]平成28年(1年間) 61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.	公開特許	既刊関連セットのご案内	点	(本体価格)
No,10498	公開特許	バター・ミックスの組成と製造加工方法	平.17-平.21 80点	¥26,000
No,9896	"	"	平.12-平.16 100点	¥27,700
No,8892	"	"	平.7-平.11 98点	¥36,700
No,7906	"	"	平.5-平.6 60点	¥22,400
No,7505	"	"	平.2-平.4 65点	¥23,500
No,9331	"	天ぷら・から揚げ粉ミックス	平.10-平.13 72点	¥18,200
No,8455	"	"	平.5-平.9 67点	¥23,400
No,10316	"	パン粉とその類似物の製造方法	平.12-平.20 86点	¥30,000
No,8874	"	"	平.8-平.11 59点	¥22,000
No,10762	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.20-23 60点	¥16,000
No,10161	"	"	平.18-平.19 70点	¥24,500
No,9932	"	"	平.16-平.17 73点	¥20,700
No,9667	"	"	平.14-平.15 73点	¥16,800
No,9279	"	"	平.12-平.13 66点	¥15,100
No,8841	"	"	平.10-平.11 67点	¥23,500
No,8378	"	"	平.8-平.9 70点	¥24,700
No,8022	"	"	平.6-平.7 56点	¥23,700
No,7629	"	"	平.3-平.5 67点	¥25,900
No,7041	"	"	昭.63-平.2 57点	¥22,700

*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。

バター・ミックスの組成と製造加工方法

No.11148

[登録・公開編] 平成28年(1年間) 61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 ノンフライから揚げ用ミックス	日清フーズ株式会社	32 - グルカン含有する吸油量の少ないパン粉	株式会社サヌキフーズ
2 長期保存可能な揚げ物用食品及びそのためのバター液	日清フーズ株式会社	33 油脂の劣化風味マスキング剤及びフライ食品	太陽化学株式会社
3 加熱加工用風味付与剤	日清オイリオグループ株式会社	34 食品のフライ処理方法及び処理装置	日清食品ホールディングス株式会社
4 天ぷら用バターミックス	日清フーズ株式会社	35 グルテンフリー穀粉を含む組成物	ダウ グローバル テクノロジー エルエルシー
5 油揚げ風食品用の衣組成物及び惣菜用材料セット	キッコーマン株式会社	36 およびマイクロ波加熱調理時の食品破裂防止方法	昭和産業株式会社
6 フライ食品の油及びノ又は脂肪吸収を低減する方法	ダウ グローバル テクノロジー エルエルシー	37 油揚げ食品の製造方法	日本製粉株式会社
7 揚げ物	日清オイリオグループ株式会社	38 ノンフライ調理用衣ミックス	ハウス食品グループ本社株式会社
8 焙焼小麦粉およびその製造方法	日清製粉株式会社	39 パン粉付き油ちょう用具材及びそれを油ちょうする油ちょう食品の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
9 から揚げ様食品素材	日清フーズ株式会社	40 油揚げ様外皮被覆食品の製造方法	日清食品ホールディングス株式会社
10 焼き調理フライ様食品用バターミックス	日清フーズ株式会社	41 油調前の状態で冷凍したかき揚げの製造方法	テーブルマーク株式会社
11 竜田揚げ用まぶし粉及び竜田揚げの製造方法	日本食品化工株式会社	42 フライ用バターミックス	日本製粉株式会社
12 冷凍フライ食品用バターミックス	日清フーズ株式会社	43 食品及び食品の製造方法	宮崎 和男
13 電子レンジ調理用コーティングミックス粉	日本製粉株式会社	44 揚げ物の製造方法	サンマルコ食品株式会社
14 ノンフライ食品用バター粉および該バター粉を用いたノンフライ食品	理研ビタミン株式会社	45 パン粉付けフライ食品用バターミックス、バター、及びパン粉付けフライ食品	昭和産業株式会社
15 もち米粉含有フライ食品用ブレッターミックス	日本製粉株式会社	46 全脂大豆粉及び米粉を含有する衣材、該衣材を使用した揚げ物、並びに該揚げ物の製造方法	日清オイリオグループ株式会社
16 バター液用粉末組成物	キューピー株式会社	47 調理方法および防汚具	牧 勝利
17 焼き調理用から揚げミックス	日清フーズ株式会社	48 電子レンジ調理用食品	味の素株式会社
18 スパイスミックス、加熱調理用調味料及び揚げ物用衣材	日清フーズ株式会社	49 小麦粉加工食品用品質改良剤、及び小麦粉加工食品の品質改良方法	オリエンタル酵母工業株式会社
19 バター用プレミックス	旭化成株式会社	50 天ぷら用バターミックス、天ぷら用バター、天ぷらの製造方法、及び天ぷら	昭和産業株式会社
20 冷凍天ぷら用バターミックス	日清フーズ株式会社	51 ノンフライ加熱調理用食品の製造方法及びノンフライ加熱調理用ミックス並びにノンフライ加熱調理用食品	昭和産業株式会社
21 フライ食品の製造方法	熊本製粉株式会社	52 調味料付き冷凍天ぷら	日清フーズ株式会社
22 揚げ物用衣材	日澱化学株式会社	53 衣材、これを用いた食品およびその製造方法	株式会社J - オイルミルズ
23 油揚げ様食品用の衣組成物及び惣菜用材料セット	キッコーマン株式会社	54 吸油抑制剤	太陽化学株式会社
24 マイクロ波利用可能な衣付食品の製造	クリスプ センセーションホールディング エスエー	55 ノンフライ用衣材及びそれを用いてなる食品	太陽化学株式会社
25 層状衣材及び該層状衣材の製造方法	横山食品株式会社	56 熱処理穀粉	日清フーズ株式会社
26 電子レンジ加熱可能なコーティング付き食品、ならびにその製造方法	クリスプ センセーションホールディング エスエー	57 フライ風味増強剤	株式会社J - オイルミルズ
27 フライ風味増強剤	株式会社J - オイルミルズ	58 バター練込み用油脂組成物	株式会社A D E K A
28 電子レンジ調理用パン粉	昭和産業株式会社	59 揚げ衣用米粉、揚げ衣用ミックス粉、揚げ物食品、揚げ物用食感改良剤及び揚げ物食品の製造方法	昭和産業株式会社
29 揚げ物衣用ミックス	日清フーズ株式会社	60 パン粉の製造方法	フライスター株式会社
30 分解処理架橋澱粉を配合した揚げ物用ミックス粉および揚げ物用食品	日澱化学株式会社	61 天ぷら粉、及びそれを用いた天ぷら	昭和産業株式会社
31 食品間の水分移行抑制剤並びに水分移行の抑制方法	三栄源エフ・エフ・アイ株式会社		

以上61点収録