

ニュースガイド No. 11209

<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30年(1年間) 66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,11194	登録・公開	蒟蒻の製造加工方法と装置	平.29	67点	¥18,000
No,11102	"	"	平.28	69点	¥18,000
No,11023	"	"	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,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,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.11209

[登録・公開編] 平成30年(1年間) 66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 | ゲル状食品への着色方法 | 不二製油グループ本社株式会社 | 31 | 乾麺及び乾麺の製造方法 | 有限会社佐藤商店 |
| 2 | アイスクリーム風食品 | 株式会社ヤオイサンフーズ | 32 | 電子レンジ調理用食品及びその製造方法 | 伊那食品工業株式会社 |
| 3 | 代謝疾患の処置のための食物繊維組成物 | イノバイオロジック, インコーポレイテッド | 33 | 物性が改善されたゲル組成物及びゲル物性の改善方法 | 大蔵製菓株式会社 |
| 4 | 果皮を含む果肉様食感および果実様外観を有する菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 | 34 | 嚥下困難患者において安全な嚥下を促進するための粘着性希薄溶液 | ネステク ソシエテ アノニム |
| 5 | タピオカパール、その製造方法及びタピオカパール含有食品 | 伊那食品工業株式会社 | 35 | 材料の天然輸送系内への封入 | ウィキフーズ, インコーポレイテッド |
| 6 | 口腔ケア清掃具 | 荒屋敷 雅子 | 36 | ドリップ抑制剤および冷凍食品 | 蒟蒻屋本舗株式会社 |
| 7 | こんにやく素材および希少糖の組み合わせ食品 | ハイスキー食品工業株式会社 | 37 | 1つ又は複数の充填物を有する缶詰食品製品 | ネステク ソシエテ アノニム |
| 8 | 血糖値の上昇抑制効果を有するこんにやく加工飲食品 | 国立大学法人 香川大学 | 38 | 加熱済み魚介類食品の制菌方法及び製造方法 | マルハニチロ株式会社 |
| 9 | 変色防止用アルカリ組成物又は水溶液 | 渡邊 毅臣 | 39 | ベジタリアン及びヴィーガン用代用肉の製造方法 | JBRIDGE株式会社 |
| 10 | もち様食品並びにこれ含有するパン及び焼成菓子 | 株式会社ヤマノ | 40 | 加工パン粉 | 日清フーズ株式会社 |
| 11 | 非加熱調味コンニャク包装食品の製造方法 | 三和罐詰 株式会社 | 41 | 気泡含有飲食品用組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 12 | 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 | 42 | 穀粉焼成食品 | 不二製油株式会社 |
| 13 | 低臭気グルコマンナンの製造方法 | 国立大学法人山口大学 | 43 | 配合飼料、養豚用配合飼料、養鶏用配合飼料、動物用配合飼料、家畜用配合飼料、家禽用配合飼料、ペット... | 石橋 新一郎 |
| 14 | 加熱済み魚介類食品の制菌方法及び製造方法 | マルハニチロ株式会社 | 44 | 色付き食材、色付き食材の製造方法 | 渡瀬 一人 |
| 15 | パティ成形物 | 石井 圭 | 45 | 水溶性多糖類を主たる成分とする放出制御型フィルム | 学校法人福岡大学 |
| 16 | つまみの製造方法 | 株式会社みらい | 46 | 可食性打錠組成物の発泡感増強方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 17 | 袋入りゼリー食品 | オリヒロエンジニアリング株式会社 | 47 | 発泡性コーティング組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 18 | フラワーペースト及びその製造方法 | 株式会社カネカ | 48 | 組成物および食品 | オルガノフードテック株式会社 |
| 19 | コンニャクおよびその製造方法 | 茂木食品工業株式会社 | 49 | 冷菓及び冷菓の製造方法 | 森永乳業株式会社 |
| 20 | 粒状こんにやく加工食品、粒状こんにやく加工食品入りパック、粒状こんにやく加工食品セット、および、... | タイガー魔法瓶株式会社 | 50 | こんにやく粉末及びその製造方法 | オリヒロブランデュ株式会社 |
| 21 | 胆汁酸吸着剤、脂肪及び糖分の吸収抑制剤、インスリン抵抗性指数降下剤、アディポネクチン分泌促進剤、... | 石橋 新一郎 | 51 | 腸内フローラ用可食性組成物 | 株式会社アドバンス |
| 22 | 吸水素材入りの濃厚発酵乳の製造方法 | 株式会社明治 | 52 | 穀粉焼成食品 | 不二製油株式会社 |
| 23 | 餅状食品 | 長岡香料株式会社 | 53 | 人工イカ及びその製造方法 | 橋正 光代 |
| 24 | 血糖値の上昇抑制効果を有するこんにやく加工飲食品 | ハイスキー食品工業株式会社 | 54 | コンニャク糊ジャム。 | 相澤 利夫 |
| 25 | 肉様食品及びその製造方法 | キッコーマン株式会社 | 55 | 乳酸菌入りコンニャク糊飲料。 | 相澤 利夫 |
| 26 | 可食性皮膜組成物及び可食性皮膜組成物の製造方法 | 伊那食品工業株式会社 | 56 | ゲル状食品の製造方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 27 | 咀嚼・嚥下容易な固体食品 | 株式会社日清製粉グループ本社 | 57 | 増粘剤及び該増粘剤を含む飲食品 | ユニテックフーズ株式会社 |
| 28 | コンニャク糊と牛乳を要素とするヨーグルト | 相澤 利夫 | 58 | 二重食感バブルビット用の組成物及び方法 | ザ コカ・コーラ カンパニー |
| 29 | コンニャク粉とカンテン粉、あるいはコンニャク粉とゼラチン粉、またはコンニャク粉とカンテン粉および... | 相澤 利夫 | 59 | カプセル化 | ジボダン エス エー |
| 30 | コンニャクおよびその製造方法 | 茂木食品工業株式会社 | 60 | 安定化冷凍デザート組成物 | エフエムシー (シャンハイ) コマーシャル エンタープライズ |

以下6点省略