

<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! <http://www.itdc-patent.com>

## 寒天の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[公告・登録編] 昭和61年~平成12年(15年間) 61点

**\*電子BOOK版新登場!** 全文PDF CD-ROM版 ¥20,000-  
 全文紙収録 全文公報版 ¥20,000-

### 既刊関連セットのご案内

No,7783	公開特許	寒天ゲル食品の製造加工方法	昭.63-平.6	74点	¥24,700
No,6393	"	"	昭.53-62	72点	¥23,400
No,7374(A)	"	ヒジキ・モズクの処理加工方法	昭.48-平.3	63点	¥23,300
No,"(B)	"	トコロテンの処理加工方法	昭.48-平.3	52点	¥19,700
No,7052	"	ジャムの製造加工方法と製品	昭.62-平.2	65点	¥24,500
No,8939	"	カロチンの製造加工方法	平.5-11	58点	¥23,700
No,8942	"	カテキンの製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,700
No,8950	"	アミラーゼ阻害物質の製造加工方法	平.5-11	54点	¥23,300
No,8911	"	繊維強化飲料の製造加工方法	平.9-11	59点	¥23,000
No,8282	"	"	平.5-8	61点	¥24,200
No,8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9	65点	¥23,500
No,7650	"	"	平.1-5	57点	¥21,700
No,6488	"	"	昭.58-63	70点	¥25,600
No,8857	"	血圧降下性機能食品の製法	平.9-11	59点	¥23,400
No,8287	"	"	平.5-8	80点	¥34,600
No,8441	"	DHA含有機能食品の組成	平.7-9	60点	¥21,900
No,8620	"	納豆菌利用健康食品	平.5-10	67点	¥23,800
No,8524	"	がん予防食品の製造方法	平.5-9	67点	¥24,700
No,8526	"	ストレス改善食品の製造方法	平.5-9	73点	¥27,300
No,8484	"	抗アレルギー食品の製造加工方法	平.7-9	58点	¥21,300
No,8777	"	健康酢飲食品の製造加工方法	平.5-10	68点	¥24,800

\*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](mailto:kokusai@itdc-patent.com) お電話でも承ります)

[ 原本コピーは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. <span style="float:right">CD-ROM版 ・ 全文公報版</span>
所属部署	題 名
担当者名	合計 ¥
	( ) Fax ( )
住所 〒	

# 寒天の製造加工方法 No.9128

[公告・登録編]昭和61年～平成12年 61点  
CD-ROM版 ¥20,000 全文公報版 ¥20,000

## 日本特許公告 昭和61年

- 1 寒天の精製方法 三和缶詰(株)
- 2 寒天の製造方法 (資)銚子屋
- 3 乾海苔状寒天の製造方法及び乾海苔状寒天 溝口幸雄
- 4 耐熱乾天麵の製造法 杉本澄子
- 5 ゲル構成物の製造方法 東洋製罐(株)
- 6 ゲル構成物 "
- 7 着色寒天の脱色防止法 協同乳業(株)

## 日本特許公告 昭和62年

- 8 海藻の溶解方法 (株)紀文
- 9 紅藻類海草の加工方法 田中食品(株)
- 10 海藻類加工法 西見悌三郎

## 日本特許公告 昭和63年

- 11 イタ二草から凝固性粘質物を抽出する方法 中央技研工業(株)
- 12 " "
- 13 易溶性寒天の製造方法 伊那食品工業(株)
- 14 カラギーナンの製造方法 えりも町
- 15 ペースト状ゲル化剤の製造方法 伊那食品工業(株)

## 日本特許公告 平成1年

- 16 即席水ようかんの製造法 雪印食品(株)
- 17 海藻加工食品の製造方法 草野浩一

## 日本特許公告 平成2年

- 18 寒天の製造方法 (株)大川原s/s
- 19 紅茶ゼリーの製造法 ハウス食品(株)

## 日本特許公告 平成3年

- 20 藻類加工食品 (株)ヤクルト本社
- 21 分子篩機能を有する寒天ビーズの製造法 山形バイオテック(株)

## 日本特許公告 平成4年

- 22 耐熱性ゲルの製造法 (株)紀文フードケミファ
- 23 食用福藻類を原料とする食品の製造法 (株)ヤクルト本社

## 日本特許公告 平成5年

- 24 寒天製造用棚装置 北原産業(株)
- 25 寒天の凍結方法及びその凍結装置 齊京冷熱工業(株)
- 26 寒天の自動連続製造方法及び装置 山崎製パン(株)

- 27 角寒天の製造方法 北原産業(株)
- 28 寒天生成物の架橋方法 スラン・イルテン

## 日本特許公告 平成6年

- 29 食品の老化防止方法 明治製菓(株)
- 30 寒天の製造方法 ヲシエ・デ・チュート・エ・デ・クブル
- 31 耐熱性ゲルの製造法 (株)紀文フードケミファ
- 32 乾物及びその製造方法 伊那食品工業(株)
- 33 乾燥カードランの製造法 "

## 日本特許公告 平成7年

- 34 急速溶解性寒天の製造方法 ヲシエ・デ・チュート・エ・デ・クブル

- 35 内層入りゼリー菓子 中山貞雄

## 日本特許公告 平成8年

- 36 水溶性多糖類ゲルの製造装置 伊那食品工業(株)
- 37 フルーツドリンクゼリー ハウス食品(株)

## 日本特許登録 平成8年

- 38 海苔状食品 アルン・エル・ラコ
- 39 寒天の製造方法 伊那食品工業(株)
- 40 寒天の製造方法及びその寒天 "
- 41 苦味低減方法 (株)紀文フードケミファ

## 日本特許登録 平成9年

- 42 凝固食品の製造法と凝固食品 (株)紀文食品
- 43 寒天分解酵素産生菌及び該菌株により産生された酵素を用いて植物繊維培養苗の寒天培地を軟化させる方法 マル八(株)
- 44 連続式溶解装置 伊那食品工業(株)
- 45 海藻食品材製造方法 大洋I-アクト I7(株)
- 46 高融点寒天 伊那食品工業(株)

## 日本特許登録 平成10年

- 47 寒天ゲルの製造方法及び製造装置 伊那食品工業(株)
- 48 低強度寒天を用いた食品 "
- 49 食品具材 "
- 50 和菓子 "
- 51 攪拌装置及びこれを用いた連続式溶解装置 "
- 52 氷餅及びその製造方法 "
- 53 海藻レクチン及びその製造方法 鈴与(株)

## 日本特許登録 平成11年

- 54 寒天の造粒方法 伊那食品工業(株)
- 55 寒天の製造方法 台糖(株)
- 56 海藻加工食品の製造方法 (株)いちや
- 57 羅漢果ゼリー (株)たらみ

## 日本特許登録 平成12年

- 58 海藻レクチン及びその製造方法 鈴与(株)
- 59 海草抽出物の殺菌方法 太陽化学(株)
- 60 低強度寒天およびその製造方法 伊那食品工業(株)
- 61 味付寒天 "

- 以上61点 -