

< 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>

(セットA) 小麦胚芽の処理加工方法

(セットB) 蕎麦エキスの処理加工方法

[公開編] 平成5年~平成12年(8年間) (セットA) 55点 (セットB) 40点

*電子BOOK版 全文PDF CD-ROM 版 (A) ¥19,800 - (B) ¥14,400 -
 新登場! 全文紙収録 全文公報版 (A) ¥19,800 - (B) ¥14,400 -

既刊 関連セットのご案内

| | | | | | |
|---------|-------|--------------------|-----------|-----|---------|
| No,8892 | 公開特許 | バター・ミックスの組成と製造加工方法 | 平.7-11 | 98点 | ¥36,700 |
| No,7906 | " | " | 平.5-6 | 60点 | ¥22,400 |
| No,7505 | " | " | 平.2-4 | 65点 | ¥23,500 |
| No,6758 | " | " | 昭.62-平.1 | 67点 | ¥23,800 |
| No,5994 | " | " | 昭.59-61 | 60点 | ¥21,300 |
| No,8893 | " | 麺類用穀物の製造加工方法 | 平.5-9 | 62点 | ¥23,800 |
| No,8874 | " | パン粉とその類似物の製造方法 | 平.8-11 | 59点 | ¥22,000 |
| No,8027 | " | " | 平.2-7 | 60点 | ¥23,300 |
| No,8455 | " | 天ぷら・から揚げ粉ミックス | 平.5-9 | 67点 | ¥23,400 |
| No,8512 | " | お好み焼き用ミックスの製造方法 | 平.5-9 | 68点 | ¥24,700 |
| No,8461 | " | ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法 | 平.7-9 | 64点 | ¥23,300 |
| No,8876 | 公告特許 | 天ぷら・から揚げ粉ミックス | 昭.60-平.11 | 86点 | ¥30,000 |
| No,8877 | " | パン粉とその類似物の製造方法 | 昭.2-11 | 49点 | ¥17,500 |
| No,8891 | 公開特許 | 米粉の製造加工方法 | 平.5-11 | 60点 | ¥23,000 |
| No,8178 | " | 即席粥・雑炊の製造加工方法 | 平.3-8 | 65点 | ¥23,700 |
| No,8816 | 登録・公開 | そばの製造加工方法 | 平.10-11 | 64点 | ¥22,400 |
| No,8385 | "・" | " | 平.8-9 | 62点 | ¥21,700 |
| No,8046 | 公告・公開 | " | 平.6-7 | 53点 | ¥19,700 |
| No,7633 | "・" | " | 平.3-5 | 53点 | ¥19,700 |
| No,7150 | 公開特許 | " | 昭.63-平.2 | 48点 | ¥18,300 |
| No,6293 | " | " | 昭.48-62 | 95点 | ¥25,600 |
| No,7145 | 公告特許 | " | 昭.51-平.2 | 48点 | ¥18,400 |

*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)

[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. , CD-ROM版 ・ 全文公報版 |
| 所 属 部 署 | 題 名 |
| 担 当 者 名 | 合計 ¥ |
| | () Fax () |
| 住所 〒 | |

(セットA)

小麦胚芽の処理加工方法

(セットB)

蕎麦エキスの処理加工方法

No.9205

[公開編] 平成5年～平成12年(8年間)

(セットA) 55点 (セットB) 40点

CD-ROM版 (A)¥19,800 (B)¥14,400

全文公報版 (A)¥19,800 (B)¥14,400

(セットA)

(セットB)

日本特許公開 平成5年

- 1 小麦胚芽酵素分解組成物 布袋食糧株式会社
- 2 眼の機能維持作用及び眼疾患改善作用を有する組成物 日誠マリン工業株式会社
- 3 植物抗酸化組成物 株式会社エイオーエイ・ジャパン
- 4 小麦胚芽凝集素蛋白質の微生物学的製造法 工業技術院長
- 5 ふすま添加食品の製造方法 株式会社アロマ化学機械工業
- 6 ビフィズス菌増殖促進剤 農林水産省食品総合研究所長
- 7 脱臭剤 日本製粉株式会社
- 8 フスマ加工品及びその製造法 日本製粉株式会社

日本特許公開 平成6年

- 9 油性製剤およびその製造方法 丹羽 笑代
- 10 発酵食品粕から乳酸及びアミノ酸ミネラル液を製造する方法 川崎重工業株式会社
- 11 食物繊維組成物 テルモ株式会社
- 12 食用植物由来の血中脂質調節剤 日本甜菜製糖株式会社
- 13 食品に使用するための食物繊維組成物 ローヌープラン インコーポレイティド
- 14 栄養食品 株式会社ミドリ十字
- 15 腸内有用菌増殖促進剤 日清製粉株式会社
- 16 無細胞タンパク合成系を用いたタンパクの製造方法 日本製粉株式会社

日本特許公開 平成7年

- 17 無細胞タンパク合成系によるタンパクの製造方法 日本製粉株式会社
- 18 赤血球結合成分および多数のカチオン部位を含むポリマーを用いる全血か 19 栄養を強化したチョコレート菓子類 小林 稔春
- 20 抗活性酸素作用組成物の製造法 アサヒビール株式会社
- 21 γ -アミノ酪酸を富化した食品素材及び γ -アミノ酪酸の製造法 農林水産省中国農業試験場長
- 22 食品 マコマ株式会社
- 23 粒状食品 マコマ株式会社
- 24 片手だけでトイレトペーパーをカットできる トイレトペーパーホルダー 宍戸 孝行

日本特許公開 平成8年

- 25 赤粕から調製された脂質代謝改善剤及びアンジオテンシン変換酵素阻害剤 食品産業エコ・プロセス技術研究組合
- 26 抗酸化組成物及びその製造方法 株式会社エイオーエイ・ジャパン
- 27 γ -アミノ酪酸の製造法 農林水産省中国農業試験場長
- 28 抗活性酸素作用剤並びにこれを有効成分とする抗活性酸素剤、化粧品、食 29 胚芽抽出エキスの製造法 胚芽抽出エキスの製造法

以下、26点省略

日本特許公開 平成5年

- 1 血圧降下作用を有する新規物質、血圧降下剤、並びに健康食品及びその
- 2 機能性健康食品 オリオン機械株式会社
- オーミヤ薬業株式会社

日本特許公開 平成6年

- 3 たんぱく質調整そば キッセイ薬品工業株式会社

日本特許公開 平成7年

- 4 食品添加物及びその製造方法 タカノ株式会社
- 5 そば粉由来組成物及びその製法並びにその用途 キッセイ薬品工業株式会社
- 6 活性酸素消去性食品 桐渕 信良

日本特許公開 平成8年

- 7 抗高血圧健康食品及びこれを素材とした粥類ならびに切り餅 財団法人韓国食品開発研究院
- 8 そば水飴含有食品 サクマ製菓株式会社

- 9 そば水飴ならびにその製造方法 サクマ製菓株式会社
- 10 そば粉末水飴ならびにその製造方法 サクマ製菓株式会社
- 11 そば粉末蛋白およびその製造方法、ならびにそば粉末蛋白含有食品 サクマ製菓株式会社

日本特許公開 平成9年

- 12 健康アイスクリーム 長谷部 和子
- 13 チロシナーゼ阻害剤 日穀製粉株式会社
- 14 発芽蕎麦抽出液の製造方法および発芽蕎麦抽出液飲料組成物 権 泰鳳
- 15 便秘に伴う諸症状の予防及び改善剤 キッセイ薬品工業株式会社
- 16 脂肪蓄積に伴う諸症状の予防及び改善剤 キッセイ薬品工業株式会社
- 17 発芽蕎麦の醗酵抽出液の製造および発芽 蕎麦醗酵抽出液の飲料組成物 権 泰鳳
- 18 漢方薬を混入したそばのめん 多田 武彦
- 19 苦そば茶及びその製造方法 日穀製粉株式会社

日本特許公開 平成10年

- 20 蕎麦の葉、茎の粉末を用いた食品と蕎麦の葉、茎の粉末の製造方法 田中 顕二
- 21 コレステロール胆石形成抑制剤 キッセイ薬品工業株式会社
- 22 苦蕎麦、燕麦またはその両方を有効成分とする健康食品 張 書廷
- 23 新規なビール・発泡酒およびその製造方法 キッセイ薬品工業株式会社
- 24 蕎麦殻抽出物を有効成分とする薬剤 株式会社アミノアップ化学
- 25 そばの葉入り抹茶 酒井産業株式会社
- 26 蕎麦おやきの製造方法 竹内 富子
- 27 そば茶用原料の製造方法 日穀製粉株式会社

以下、13点省略