

< 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>

小麦粉皮製品の製造加工方法

[公開編] 平成5年～平成12年(8年間) 68点

*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM版 ￥24,500 -
 全文紙収録 全文公報版 ￥24,500 -

既刊関連セットのご案内

No,8893	公開特許	麺類用穀粉の製造加工方法	平.5-9	62点	￥23,800
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,6805	"	"	昭.61-平.1	65点	￥23,000
No,5868	"	"	昭.58-60	62点	￥21,700
No,8462	"	冷凍パン生地の製造方法	平.8-9	63点	￥25,500
No,8028	"	"	平.6-7	67点	￥28,900
No,7644	"	"	平.4-5	75点	￥35,700
No,7367	"	"	平.2-3	72点	￥24,000
No,6784	"	"	昭.63-平.1	80点	￥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62	57点	￥19,700
No,8892	"	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,7660	"	小麦粉の加工方法と工程	平.3-5	66点	￥23,400
No,7276	"	"	平.1-2	68点	￥23,600
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

*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 〒 _____	

小麦粉皮製品の製造加工方法

No.9206

[公開編] 平成5年～平成12年(8年間) 68点

CD-ROM版 ¥24,500

全文公報版 ¥24,500

日本特許公開 平成5年

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| 1 餃子類 | 敷島紡績株式会社 |
| 2 電子レンジ加熱に適する麺皮類による食品の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 3 微粒子こんにやくとその製法及びダイエット食品 | 株式会社日立金属エッセート |
| 4 グロビンをを用いた小麦粉製品の製造法 | オルガノ株式会社 |
| 5 生麺類品質改良剤及び生麺類の製造法並びに製麺用穀粉材料 | 日本製粉株式会社 |
| 6 多加水透明皮物の製造法 | 日本製粉株式会社 |
| 7 生麺類品質改良剤、生麺類の製造法及び製麺用穀粉材料 | 日本製粉株式会社 |
| 8 ソバ粉及びおから粉を含有する小麦粉皮製品 | 熊本製粉株式会社 |
| 9 フリーズドライに適した小麦粉皮製品の製造法 | 熊本製粉株式会社 |

日本特許公開 平成6年

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| 10 麺類の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 11 自然着色の穀類加工食品 | 株式会社千葉産直サービス |
| 12 包皮食品用生地材料 | 島田化学工業株式会社 |
| 13 小麦グリアジンを利用した麺類の製造方法 | アサマ化成株式会社 |
| 14 テクスチャーの改良された小麦粉製品およびその製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 15 ぎょうざ | 味の素株式会社 |
| 16 弾力性増強食品 | 東洋精糖株式会社 |
| 17 テクスチャーの改良された小麦粉製品およびその製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 18 水溶性ミネラルイオンを含有する加工麺 | 権頭 伸行 |
| 19 食味および食感の改良された中華饅頭の皮用生地 | オルガノ株式会社 |

日本特許公開 平成7年

- | | |
|--------------------------------------|------------|
| 20 テクスチャーの改良された小麦粉製品およびその製造方法 | オルガノ株式会社 |
| 21 食品の老化防止、軟化作用をもつ品質改良剤 | 鳥越製粉株式会社 |
| 22 包麺皮及び包皮食品 | 株式会社紀文食品 |
| 23 麺類の品質改良剤およびテクスチャーの改良された麺類 | オルガノ株式会社 |
| 24 春巻の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 25 水中油型乳化油脂組成物 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 26 春巻の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 27 小麦粉およびその製造方法 | 昭和産業株式会社 |
| 28 マイクロカプセル入り麺類及びその製造法 | 日本製粉株式会社 |
| 29 麺類の品質改良剤、麺類の製造法及び麺用小麦粉組成物 | 日清製粉株式会社 |
| 30 小麦粉製品の品質改良剤およびそれを含有するテクスチャーの改良された | オルガノ株式会社 |

日本特許公開 平成8年

- | | |
|------------------------------|------------|
| 31 小麦粉ならびに小麦粉製品の品質改良剤および改良方法 | 昭和産業株式会社 |
| 32 小麦粉ならびに小麦粉製品の品質改良剤および改良方法 | 昭和産業株式会社 |
| 33 食品用抗菌剤 | 日本油脂株式会社 |
| 34 食品混合物、包皮食品および食品混合物の製造方法 | 新田ゼラチン株式会社 |
| 35 食品の着色及び艶出し剤 | 鳥越製粉株式会社 |
| 36 ギョウザの皮の製造方法 | 佐藤 忍 |
| 37 春巻用皮 | 旭化成工業株式会社 |
| 38 フライ食品用の具材 | 旭化成工業株式会社 |
| 39 春巻 | 旭化成工業株式会社 |

日本特許公開 平成9年

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 40 マイクロ波調理用春巻の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 41 春巻の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 42 春巻の製造法 | 株式会社ニチレイ |
| 43 巻物食品用糊材 | 味の素株式会社 |
| 44 紅花入り麺類の皮、およびその製造方法 | 叶内 章二 |
| 45 包子製品の製造方法 | アオキ株式会社 |
| 46 麺皮食品 | 日清製粉株式会社 |
| 47 スイゼンジノリを含有する麺類の製造方法 | 熊本製粉株式会社 |
| 48 畝付き生地構造及び畝付き生地構造を製造する方法 | ザピルスバリー カンパニー |

日本特許公開 平成10年

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 49 麺皮用穀粉及び麺皮食品 | 農林水産省東北農業試験場長 |
| 50 離水防止されている生餃子及びその製造方法 | 株式会社紀文食品 |
| 51 包み揚げ食品の製造方法 | 株式会社スワロー食品 |
| 52 別包装した被覆用食品粉を添付した調理食品 | 日本水産株式会社 |
| 53 生麺類 | アサマ化成株式会社 |

日本特許公開 平成11年

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 54 春巻きの皮及び該皮を用いた春巻き | 旭電化工業株式会社 |
| 55 麺類および麺類用穀粉組成物 | 日清製粉株式会社 |
| 56 麺類およびその製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 57 粉末状春巻の皮用改質材及び春巻 | 日本油脂株式会社 |
| 58 里芋科の芋を主原料とする食品又は食品材料 | 株式会社香港厨师会 |
| 59 麺類用穀粉組成物 | 日清製粉株式会社 |
| 60 発酵種を含有する麺類 | 日清製粉株式会社 |

以下8点省略