

< 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>

冷凍パン生地の製造方法

[公開編] 平成10年～平成12年(3年間) 71点

*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM 版 ¥25,300 -
全文紙収録 全文公報版 ¥25,300 -

既刊関連セットのご案内

No,8462	公開特許	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.3	80点	¥26,700
No,6388	"	"	昭.61-62	57点	¥19,700
No,8463	"	電子レンジ加温用パンの製造方法	平.5-9	61点	¥24,700
No,8513	"	シリアル食品の製造加工方法	平.5-9	65点	¥24,000
No,8619	"	コンビニエンス食品の製造加工方法	平.5-10	76点	¥26,400
No,8459(A)	"	ピザ・パイの製造方法	平.7-9	51点	¥19,800
No,7903(A)	"	"	平.4-6	42点	¥17,300
No,8459(B)	"	お好み焼の製造方法	平.7-9	46点	¥18,200
No,7903(B)	"	"	平.4-6	50点	¥19,800
No,8026	"	ドーナツの製造加工方法	平.1-7	61点	¥24,000
No,8209	"	サンドイッチの包装方法と包装材	平.5-8	83点	¥26,600
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,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

*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、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 〒 _____	

冷凍パン生地の製造方法 No,9207

[公開編]平成10年～平成12年 71点

CD-ROM版 ¥25,300

全文公報版 ¥25,300

日本特許公開平成10年

- 1 冷凍生地の製造方法 昭和産業(株)
- 2 フランスパン冷凍生地の製造方法 //
- 3 冷凍生地耐性実用パン酵母 利エンタル酵母工業(株)
- 4 冷凍パンケーキ及びその製造方法 日清製粉(株)
- 5 冷凍パン生地の解凍方法 //
- 6 圧縮冷凍パン 味の素(株)
- 7 冷凍パン生地の製造法 (株)タカハ-カリ
- 8 冷凍パン生地 花王(株)
- 9 乳酸菌含有冷凍パン //
- 10 冷凍ベーカリー製品 //
- 11 冷凍パン及び冷凍中華饅頭並びにそのミックス組成物 日本製粉(株)
- 12 冷凍パン生地用改良剤及び冷凍パン生地の製造方法 江崎グリコ(株)
- 13 パン状機能性食品、冷凍生地およびパン状機能性食品の製造方法 (株)コモ
- 14 フィリング含有パン類の製造方法 山崎製パン(株)
- 15 多孔性含水小麦粉食品 花王(株)
- 16 多孔性小麦粉食品の加工システム //
- 17 多孔性小麦粉食品 //
- 18 多孔性含水小麦粉食品の製造方法 //
- 19 多孔性含水小麦粉食品 //
- 20 多孔性含水小麦粉食品の製造方法 //
- 21 多孔性含水小麦粉食品 //
- 22 多孔性含水小麦粉食品の製造方法 //
- 23 " " //
- 24 " " //
- 25 " " //
- 26 多孔性含水小麦粉食品の加工容器及び多孔性含水小麦粉食品の製造方法 //
- 27 新規食品及びその製造方法 日清製粉(株)
- 28 環状揚げパン及びその製造方法 山崎製パン(株)

日本特許公開平成11年

- 30 冷凍シュー生地およびその製造方法 熊本製粉(株)
- 31 パンの製造方法 //
- 32 復元性に優れた焼成圧縮パン 昭和産業(株)
- 33 低温で活性化が調節される酵母ならびにその作製方法および利用方法 //
- 34 冷凍生地製パン用インスタント乾燥酵母 利エンタル酵母工業(株)
- 35 冷凍生地耐性および高糖生地耐性実用パン酵母 //
- 36 冷凍または冷凍パン生地の製造方法 日清製粉(株)
- 37 冷凍パン生地の製造方法 //
- 38 冷凍パン生地用改良剤 //

- 39 冷凍中種生地、冷凍パン生地及びこれを用いた製パン方法 日本製粉(株)
- 40 冷凍生地、これを焼成して得られるパン及びそのための油脂組成物 味の素(株)
- 41 長期冷凍性酵母および同酵母を含むパン生地 //
- 42 冷凍パン生地 すう啓宇
- 43 冷凍耐性酵母とそれを使用したパン生地の製造方法 旭化成工業(株)
- 44 冷凍パン生地の製造法 松谷化学工業(株)
- 45 製パン用油脂組成物及びこれを用いた製パン用冷凍生地 日本油脂(株)
- 46 パン生地 日清製粉(株)
- 47 冷凍ベーカリー生地製品 旭化成工業(株)
- 48 多孔性含水小麦粉食品の製造方法 花王(株)
- 49 " " //
- 50 多孔性含水小麦粉食品の製造方法 //
- 51 パン生地の製造方法 協和醗酵工業(株)
- 52 パンの製造方法 //
- 53 生地改良剤 //
- 54 パン類の製造方法及びパン類製造用酵母製剤 味の素(株)

日本特許公開平成12年

- 55 冷凍生地改良剤およびこれを用いる冷凍生地の製造方法 昭和産業(株)
- 56 製菓・製パン用冷凍耐性酵母 利エンタル酵母工業(株)
- 57 玉状冷凍パン生地の焼成前処理方法 味の素(株)
- 58 低糖配合玉状冷凍パン生地の焼成前処理方法 //
- 59 成形冷凍パン生地の焼成前処理方法 //
- 60 冷凍パン生地改良剤 不二製油(株)
- 61 冷凍パン生地の製造方法 (株)タカハ-カリ
- 62 冷凍パン生地が入った発酵容器とその発酵方法 谷口善治
- 63 冷凍パン生地、及び、パンの製造方法 新居 聡
- 64 冷凍ベーグル成形物から製造する改良ベーグル アイシユタイン・ア・ベ-グル Corp.
- 65 冷凍生地製パン法とこの製法で得られるパン類 山内宏昭
- 66 リミックスストレート法冷凍生地製パン法 //
- 67 パン類の製造方法 山崎製パン(株)
- 68 冷凍耐性酵母の製造方法 味の素(株)
- 69 冷凍パン 鐘淵化学工業(株)
- 70 成形冷凍食品及びこれを含有してなる食品 //
- 71 パン類の製造方法 奥本製粉(株)

- 以上71点 -