

< 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>

## アレルギー低減化穀類の製造加工方法

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成5年～平成12年(8年間) 55点

\*電子BOOK版新登場! 全文PDF CD-ROM版 ¥19,700-  
 全文紙収録 全文公報版 ¥19,700-

### 既刊関連セットのご案内

|            |       |                   |          |      |         |
|------------|-------|-------------------|----------|------|---------|
| No,8891    | 公開特許  | 米粉の製造加工方法         | 平.5-11   | 60点  | ¥23,000 |
| No,8890(B) | "     | 米の品質改良方法と工程       | 平.8-11   | 64点  | ¥25,000 |
| No,"(A)    | "     | "                 | 平.4-7    | 64点  | ¥25,000 |
| No,7427    | "     | "                 | 昭.62-平.3 | 102点 | ¥37,600 |
| No,6036    | "     | "                 | 昭.58-61  | 64点  | ¥21,600 |
| No,8673    | "     | 即席炊飯米パック          | 平.5-10   | 69点  | ¥24,400 |
| No,8178    | "     | 即席粥・雑炊の製造加工方法     | 平.3-8    | 65点  | ¥23,700 |
| No,7139    | "     | "                 | 昭.60-平.2 | 60点  | ¥21,300 |
| No,8828    | "     | パック詰め米飯の製造加工方法    | 平.9-11   | 67点  | ¥23,700 |
| No,8166    | "     | "                 | 平.5-8    | 76点  | ¥25,500 |
| No,6391    | "     | "                 | 昭.57-62  | 70点  | ¥21,700 |
| No,8177    | "     | インスタント・ライスの製造加工方法 | 平.5-8    | 57点  | ¥21,300 |
| No,7530    | "     | "                 | 平.2-4    | 77点  | ¥27,400 |
| No,6839    | "     | "                 | 昭.62-平.1 | 74点  | ¥24,300 |
| No,8829    | "     | 冷凍米飯の製造加工方法       | 平.9-11   | 65点  | ¥23,400 |
| No,8164    | "     | "                 | 平.7-8    | 67点  | ¥24,300 |
| No,7910    | "     | "                 | 平.5-6    | 70点  | ¥24,700 |
| No,7519    | "     | "                 | 平.2-4    | 68点  | ¥24,300 |
| No,9025    | 登録・公開 | 餅の製造加工方法と工程       | 平.12     | 63点  | ¥21,300 |
| No,8802    | "     | "                 | 平.11     | 63点  | ¥21,300 |
| No,8585    | "     | "                 | 平.10     | 58点  | ¥19,800 |

\*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)

[ 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. ,<br>CD-ROM版 ・ 全文公報版 |
| 所属部署 | 題 名                              |
|      |                                  |
| 担当者名 | 合計 ¥                             |
|      | ( ) Fax ( )                      |
| 住所 〒 |                                  |

# アレルギー低減化穀類の製造加工方法

No. 9209

[公開編]平成5年～平成12年 55点

CD-ROM版

¥19,700

全文公報版

¥19,700

## 日本特許公開平成5年

- 1 アレルギー低減化小麦の製造方法  
旭電化工業(株)
- 2 アレルギー低減化小麦調製品の製造方法  
"
- 3 アレルギー低減化小麦調製物の製造方法  
"
- 4 アレルギー低減化穀物調製品の製造方法  
"
- 5 アレルギー低減化穀物調製物の製造方法  
"
- 6 アレルギー低減化米調製物、その製造方法及びそれを含む加工食品  
農林水産省農業生物資源研究所
- 7 " "
- 8 " "
- 9 米のグロブリン除去法 (株)粘土科学研究所

## 日本特許公開平成6年

- 10 小麦アレルギー低減化ベーカリー食品の製造方法  
旭電化工業(株)
- 11 アレルギー低減化穀類調製物、その製造方法、及びそれを含む加工食品  
"

## 日本特許公開平成7年

- 12 小麦調製物及びそれを用いた加工食品  
旭電化工業(株)
- 13 クリームおよびケーキの製造方法 石井 明
- 14 パスタ様食品及びその製造方法 昭和産業(株)
- 15 穀類を原料とした生成物およびその製造方法  
二チモウ(株)
- 16 アレルギー性食品代替食品加工用素材組成物  
(株)イービーディー
- 17 アレルギー低減化米の製造方法  
(株)アルガソフリアテクノロジー
- 18 除蛋白米とその製造方法 飯倉洋治
- 19 食品添加物及びその製造方法 タカノ(株)

## 日本特許公開平成8年

- 20 低アレルギー加工食品 (株)資生堂
- 21 米調製物、その製造方法、及び米アレルギー抗体の検出方法  
(株)アルガソフリアテクノロジー

## 日本特許公開平成9年

- 22 小麦粉低アレルギー化方法と、低アレルギー化小麦粉  
科学技術振興事業団
- 23 アレルギーの分析方法 旭電化工業(株)
- 24 小麦の抗原性ペプチドとその誘導体  
科学技術振興事業団
- 25 ペプチド生成物およびその製造方法 (株)菱六
- 26 アレルギー低減化米の製造方法  
(株)アルガソフリアテクノロジー
- 27 脱アレルギー米の製造方法 東端国夫
- 28 低アレルギー化米の製造方法並びに加工食品の製造方法  
越後製菓(株)
- 29 有害物質の吸着除去剤 亘起物産(株)

## 日本特許公開平成10年

- 30 アレルギー低減化小麦粉の製造方法  
旭電化工業(株)
- 31 アレルギー低減化穀類調製物の製造方法  
(株)アルガソフリアテクノロジー
- 32 低アレルギー化小麦粉の作製方法及び低アレルギー化小麦粉並びにその加工  
科学技術振興事業団
- 33 パン生地及びパンの製造方法 旭電化工業(株)
- 34 食物アレルギー患者用クッキーおよびクッキーミックス  
鳥越製粉(株)
- 35 醗酵食品用組成物 厚生産業(株)
- 36 チオレドキシニンによる食品アレルギーの中和  
ザ・リー・ジェンツ・オブ・ザ・カリフォルニア
- 37 新規吸着剤 亘起産業(株)
- 38 穀類アレルギー又は穀類アレルギー特異的免疫学的反応体の分析方法  
(株)アルガソフリアテクノロジー
- 39 低アレルギー化米の製造方法並びに加工食品の製造方法  
越後製菓(株)

## 日本特許公開平成11年

- 40 アレルギー低減化グルテンの製造方法および該グルテンを含む小麦粉様組成物  
旭電化工業(株)
- 41 ウエファース 森永製菓(株)
- 42 食物アレルギー抑制方法およびアレルギー抑制食品 明治乳業(株)
- 43 アレルギーを低減させた穀類の製造方法  
(株)資生堂
- 44 無グルテン小麦粉加工食品およびその製造方法  
オーム乳業(株)
- 45 アレルギー低減化米の製造方法、及びアレルギー低減化米を用いた加工食品  
ホリカフーズ(株)
- 46 低タンパク質・低リン米 井村 寛
- 47 そばエキス サクマ製菓(株)

## 日本特許公開平成12年

- 48 低アレルギー化小麦粉加工食品 昭和産業(株)
- 49 低アレルギー化小麦粉加工食品の製造方法  
"
- 50 低アレルギー化小麦蛋白質およびその製造方法  
グリコ栄養食品(株)
- 51 食物アレルギー患者用菓子生地材及びそれを用いた菓子及びその製造方法  
(有)お菓子のピエロ
- 52 タンパク質抽出用水溶液及び抽出方法並びにアレルギー分析方法 (株)アルガソフリアテクノロジー
- 53 アレルギー除去繊維又はシート、及びアレルギーの除去方法  
ライオン(株)
- 54 酒類及びその製造方法 (株)アルガソフリアテクノロジー
- 55 機能的発酵調味料 サクマ製菓(株)

- 以上55点 -