

<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>

*お求め安い価格で新登場!

大麦の処理加工方法と製品

[公開編] 平成2年~平成13年(12年間) 85点

全文PDF CD-ROM版 ￥19,700-
 全文紙収録 全文公報版 ￥19,700-
 (CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ￥29,000-)

既刊関連セットのご案内

No,8277(B)	公開特許	麦茶の処理加工方法と製品	平.5-8	31点	¥13,300
No,7556(A)	"	インスタント麦茶の製造加工方法	昭.61-平.4	43点	¥16,900
No,9205(A)	"	小麦胚芽の処理加工方法	平.5-12	55点	¥19,800
No, "(B)	"	蕎麦エキスの処理加工方法	"	40点	¥14,400
No,9206	"	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12	68点	¥24,500
No,9209	"	アレルギー低減化穀類の製造加工方法	平.5-12	55点	¥19,800
No,9312	"	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点	¥17,900
No,8891	"	米粉の製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,000
No,8893	"	麺類用穀粉の製造加工方法	平.5-9	62点	¥23,800
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,8673	"	即席炊飯米パック	平.5-10	69点	¥24,400
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,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,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,8890(B)	"	米の品質改良方法と行程	平.8-11	64点	¥25,000
No, "(A)	"	"	平.4-7	64点	¥25,000

*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ファイルにしておりリンク機能、全文公報版は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・一括購入
所属部署	題名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

大麦の処理加工方法と製品

No.9402

[公開編] 平成2年～平成13年(12年間)

85点

CD-ROM版 ¥19,700

全文公報版 ¥19,700

(CD-ROM版・全文公報版 一括購入 ¥29,000)

- | | | | |
|------------------------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 1 大麦の製粉及び精粒方法 | 林 佑吉 | 36 穀類素材の保存処理方法 | 勝矢 博 |
| 2 低カロリー代穀物およびその加工方法 | 甲田 玄峯 | 37 麦若葉粉末の製造方法 | ミナト製薬株式会社 |
| 3 造形食品およびその製造法 | 武田薬品工業株式会社 | 38 食品の脂肪カロリー含量の低減方法 | ソシエテ デ プロデュイ ネットスル... |
| 4 食用植物の改質方法及装置 | 株式会社コスモス食品 | 39 超微粉化 化穀類、超微粉化穀類、超微粉化 化米... | 塩見 淳 |
| 5 粉粒体の乾燥装置 | 濱田精麦株式会社 | 40 雑穀ブレンド米 | 株式会社グレートライフ |
| 6 水溶性食物繊維の製造法 | 日本食品化工株式会社 | 41 安定な強化精米及び強化精麦の製造方法 | 横浜油脂工業株式会社 |
| 7 穀物繊維およびその製造法 | オユ・アルコ・アーバー | 42 改質した穀粉 | キャンパダン、アンド、チョーリウッド... |
| 8 製粉方法及びその装置 | 株式会社佐竹製作所 | 43 精麦方法及びその装置 | 株式会社佐竹製作所 |
| 9 中間水分ベータ型澱粉質穀粒、及びその製造方法 | 尾西食品株式会社 | 44 鎮痛活性物質 | 萩原 義秀 |
| 10 穀物フレークの製造方法および装置 | ソシエテ デ プロデュイ ネットスル ソシエテ... | 45 麦葉麵の製造方法 | 笹木 和 |
| 11 穀物フレークの製造法 | 日清製粉株式会社 | 46 植物の緑色色素物質 | 萩原 義秀 |
| 12 味覚液、及び栄養液を吸収したアルファ化乾燥穀物 | 椎名 正二 | 47 高アミロース澱粉および抵抗性澱粉画分 | グッドマン、フィールダー、リミテッド |
| 13 脂質代謝改善物及びその製造法 | 雪印乳業株式会社 | 48 水可溶性植物抽出物 | 萩原 義秀 |
| 14 水溶性食物繊維含有飲食品 | 日本食品化工株式会社 | 49 電子精米、精麦法 | 丸子 栄次 |
| 15 精麦方法及び該方法を用いた製粉前処理方法 | 株式会社佐竹製作所 | 50 大麦粉または大麦を利用したスープ、粥、雑炊、リゾットの製造法 | 株式会社はくばく |
| 16 黒条線のない麦粒からなる精白麦およびその製造方法 | 白麦米株式会社 | 51 発芽穀物の加工方法 | 遠赤青汁株式会社 |
| 17 強化精麦 | 白麦米株式会社 | 52 穀粒外殻とそこに梱包された非穀粒充填物を... | ハロルド ダブリュ・ゾツカーマン |
| 18 大麦を原料とするオート・ミールの製造方法 | 濱田産業株式会社 | 53 大麦、裸麦類を原料とする食物繊維を多く含んだ... | 石橋工業株式会社 |
| 19 水溶性食物繊維の製造法 | 日本食品化工株式会社 | 54 大麦若葉抽出物からの新規なペプチドの単離及びヒト血小板... | 萩原 義秀 |
| 20 麵類の製造法 | 協和酵素工業株式会社 | 55 精白麦粒加水装置 | 株式会社佐竹製作所 |
| 21 有機化合物に関する改良 | サンド・ニュートリション・リミテッド | 56 大麦由来の天然系退色防止剤 | 株式会社はくばく |
| 22 アミノ酸組成物及びその製法 | 株式会社三和化学研究所 | 57 大麦由来の天然系消臭剤 | 株式会社はくばく |
| 23 精白麦の挽砕方法 | 株式会社佐竹製作所 | 58 大麦麦芽由来の水溶性多糖類組成物ならびにその製造方法および用途 | 麒麟麦酒株式会社 |
| 24 炊飯用添加剤およびそれを用いる炊飯米麦の製造方法 | テルモ株式会社 | 59 大麦由来の天然系抗酸化剤 | 株式会社はくばく |
| 25 よもぎ人造米の製造方法 | 具 滋連 | 60 大麦由来の消化管機能改善、コレステロール上昇抑制剤... | 株式会社はくばく |
| 26 麵類及びパン類 | 萩原 義秀 | 61 粉類 | 川嶋 敏夫 |
| 27 製粉方法及び装置 | 株式会社佐竹製作所 | 62 炊飯した大麦類の褐変防止方法 | 株式会社はくばく |
| 28 製粉方法及び装置 | 株式会社佐竹製作所 | 63 炊飯した大麦類の褐変防止方法 | 株式会社はくばく |
| 29 食品に使用するための食物繊維組成物 | ローヌ・ブラン インコーポレイティド | 64 植物胚芽抽出物とクエン酸を含有する食品 | 日清製粉株式会社 |
| 30 有機化合物 | サンド・ニュートリション・リミテッド | 65 大麦粒入魚肉練り製品 | 株式会社スギヨ |
| 31 穀物を低温で煮て、酵素で醗酵した液の嫌味を消す方法 | 高島 広雄 | 66 新規飲食品類 | 萩原 義秀 |
| 32 アルファ化を促進させた精白麦及びその製造方法 | 石橋工業株式会社 | 67 大麦麵の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 33 減じられた脂肪微粉砕食肉組成物 | ローヌ・ブラン スペシャルティアー... | 68 大麦の若葉及び/又はアルファルファの微粉末含有飲料 | 山本 嘉男 |
| 34 炊飯時の食感が改良された大麦の製造方法 | 株式会社はくばく | 69 大麦糠由来 - グルカンを主成分とする水溶性食物繊維の製造法 | 株式会社はくばく |
| 35 瘦身用食品 | 株式会社はいる | | 以下16点省略 |