

< 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>

*最新の特許情報が満載!

オカラを出さない豆腐の製造方法

[公開編] 昭和 58 年 ~ 平成 14 年 (20 年間) 82 点

全文 PDF CD-ROM 版(抄録版付) ￥18,700 -
 全文紙収録 B5 製本版 ￥18,700 -
 (CD-ROM版・B5 製本版 一括購入 ￥28,000 -)

既刊関連セットのご案内

| | | | | | |
|-------------|-------|-------------------|-----------|-----|---------|
| No, 9494 | 公開特許 | 豆腐の保存方法と製品 | 平.5-14 | 92点 | ￥19,800 |
| No, 9148 | 公告・公開 | 無菌包装豆腐の製造方法 | 昭.62-平.12 | 59点 | ￥22,600 |
| No, 9147 | " | 高野豆腐の製造加工方法 | " | 58点 | ￥21,700 |
| No, 8721 | 公開特許 | 油揚げの製造加工方法 | 平.6-10 | 69点 | ￥23,300 |
| No, 7706 | 公告・公開 | " | 平.4-5 | 56点 | ￥19,800 |
| No, 7336 | " | " | 平.2-3 | 58点 | ￥19,700 |
| No, 6879 | " | " | 昭.63-平.1 | 66点 | ￥19,700 |
| No, 8722 | 公開特許 | 油揚げ製造装置の構造 | 平.6-10 | 60点 | ￥21,500 |
| No, 8729 | " | 豆腐の凝固・成型・充填装置 | 平.5-10 | 63点 | ￥23,400 |
| No, 8730 | " | 豆腐の切断・包装・搬送装置 | " | 78点 | ￥28,600 |
| No, 8731 | " | 豆腐製造用呉液圧搾装置 | " | 64点 | ￥23,700 |
| No, 8725 | " | 冷凍豆腐類の製造加工方法 | " | 67点 | ￥23,000 |
| No, 7707(A) | " | 豆腐スナック・デザートの製造方法 | 昭.59-平.5 | 56点 | ￥21,700 |
| No, " (B) | " | 豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法 | " | 48点 | ￥19,800 |
| No, " (C) | " | 麻婆豆腐の製造方法 | " | 35点 | ￥14,500 |
| No, 8717 | " | オカラの処理加工方法と製品 | 平.6-10 | 79点 | ￥27,600 |
| No, 7704 | " | " | 平.3-5 | 59点 | ￥19,700 |
| No, 7110 | " | " | 平.1-2 | 48点 | ￥18,000 |
| No, 6473 | " | " | 昭.60-63 | 64点 | ￥19,700 |
| No, 8899 | " | かき揚げの製造方法と装置 | 平.2-11 | 87点 | ￥30,000 |
| No, 8716 | " | 惣菜の製造方法と装置 | 平.5-10 | 79点 | ￥26,700 |

*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ファイルにしておりリンク機能、B5製本版は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・B5製本版・一括購入 |
| 所属部署 | 題名 |
| | 合計 ¥ |
| 担当者名 | E-mail |
| | () Fax () |
| 住所 〒 | |

オカラを出さない豆腐の製造方法

No.9564

[公開編] 昭和58年～平成14年(20年間) 82点

CD-ROM版 ¥18,700

B5製本版 ¥18,700

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,000)

- | | | | |
|---------------------------|-----------------|--|-----------------|
| 1 大豆の脱皮方法 | 旭冷凍豆腐株式会社 | 39 豆腐用フレーク大豆の製造方法および製造装置 | 株式会社ヤマリ |
| 2 脱皮大豆を原料とした豆乳の濾過方法 | 朝日食品株式会社 | 40 豆乳など大豆加工食品の製造方法、及び粉乳の製造方法 | 日本セルフ・ズ株式会社 |
| 3 豆腐類または豆乳利用食品用全粒豆乳の製造方法 | ワールドフーズ株式会社 | 41 豆腐の製造方法 | 株式会社ハートアート |
| 4 食物繊維強化豆乳の製造方法 | ワールドフーズ株式会社 | 42 全粒豆腐及びその製造方法 | 株式会社耕山ハイテク研究所 |
| 5 豆腐の製造方法 | 日下 武一 | 43 豆腐の製造方法 | 白根 正志 |
| 6 オカラを出さないとうふ製造方法 | 株式会社高井製作所 | 44 豆腐原料及び豆腐製造法 | 安河内 理二 |
| 7 豆腐の製造法 | 株式会社ペリカン | 45 大豆全粉からなる豆腐の製造方法 | ミナミ産業株式会社 |
| 8 大豆の剥皮方法 | 有限会社内山藤三郎商店 | 46 有皮穀類を原材料とする食品材料及びその製造方法 | 株式会社日立製作所 |
| 9 食物繊維強化豆乳の製造方法 | ワールドフーズ株式会社 | 47 手作り容易な大豆まるごと豆腐の製造法とその材料セット | 株式会社スピカコーポレーション |
| 10 全粒豆乳の製造方法 | 旭電化工業株式会社 | 48 超臨界水を用いた蛋白質からのアミノ酸又はペプチドの製造方法及びこの蛋白質分解物を含有する... | 工業技術院長 |
| 11 豆乳の高歩留り製造法 | 山本 哲也 | 49 皮むき大豆による豆腐の製造 | 渥美 浩 |
| 12 高脂肪含有全粒豆乳の製造方法 | ワールドフーズ株式会社 | 50 種子の種皮及び胚軸除去機 | 鈴与工業株式会社 |
| 13 豆腐類の製造法 | 新進食料工業株式会社 | 51 豆腐の製造方法及び該方法に用いる豆乳の剥皮装置 | 石見 忠勝 |
| 14 豆腐類または豆乳利用食品用全粒豆乳の製造方法 | ワールドフーズ株式会社 | 52 豆乳製造方法 | 宇佐美 守一 |
| 15 豆乳および豆腐の製造法 | 朝日食品株式会社 | 53 膨潤した種子の脱皮機 | 鈴与工業株式会社 |
| 16 豆腐の製造方法 | 株式会社江原食品 | 54 乳酸菌含有豆腐、乳酸菌含有豆乳および豆乳発酵物並びにそれらの製造方法 | 汐見 修一 |
| 17 大豆の皮を除去する方法 | 株式会社大川原製作所 | 55 膨潤種子脱皮機の脱皮ブロック | 鈴与工業株式会社 |
| 18 豆乳、豆腐その他豆乳利用食品の製造法 | 株式会社精研舎 | 56 食料原料及びその製造方法。 | 石見 忠勝 |
| 19 濃厚豆乳の製造法 | 旭化成工業株式会社 | 57 膨潤した種子の種皮及び胚軸除去機 | 鈴与工業株式会社 |
| 20 豆腐の製造法 | 旭化成工業株式会社 | 58 大豆を主原料とする加工食品の製造方法 | 株式会社日研 |
| 21 充填豆腐の製造方法 | 旭化成工業株式会社 | 59 大豆粉末含有型フリーズドライ豆腐の製造方法 | 株式会社丸王 |
| 22 大豆の脱皮方法 | キッコーマン株式会社 | 60 大豆粉末含有型豆腐 | 株式会社丸王 |
| 23 豆腐製造装置 | ダイチ産業株式会社 | 61 浸漬大豆の子葉、胚軸、種皮分離装置 | 鈴与工業株式会社 |
| 24 豆腐製造用生粉の製法 | ダイチ産業株式会社 | 62 大豆の皮剥き機 | 渥美 浩 |
| 25 全粒豆腐の製造法 | 原田 敏一 | 63 浸漬大豆の脱皮装置 | 鈴与工業株式会社 |
| 26 豆腐の製造方法 | 関口 良治 | 64 大豆の剥皮方法及び装置 | 石見 忠勝 |
| 27 大豆食品の製造方法および大豆食品の製造装置 | 松崎 力 | 65 機能性オカラ乳の製造方法 | 澤産業株式会社 |
| 28 豆腐の製造方法および豆腐原料 | 宇部興産株式会社 | 66 機能性豆腐の製造方法 | 澤産業株式会社 |
| 29 豆腐の製法 | 日本機工株式会社 | 67 大豆粉末の製造方法、豆腐の製造方法及び大豆用摩砕装置 | 株式会社システック |
| 30 豆腐の製造方法 | 協同組合福島県食品産業センター | 68 全粒大豆を用いた大豆加工食品およびその製法 | 株式会社ジーナス |
| 31 全粒豆腐使用による麺の製造方法 | 熊本製粉株式会社 | 69 オカラを豆腐にする製造方法 | 渥美 浩 |
| 32 繊維豆腐及びその製造方法 | 徐 祉洙 | 70 全粒豆腐及びその製造方法 | 株式会社中埜酢店 |
| 33 オカラ減少健康混合豆腐の製法 | 大和田 鶴男 | 71 豆乳の製造方法 | ミナミ産業株式会社 |
| 34 全脂大豆粉とその製造方法 | 東京ガスケミカル株式会社 | 72 豆腐製品及びその製造方法 | 上すぎ 和彦 |
| 35 豆腐の製造方法 | 東京ガスケミカル株式会社 | 73 丸大豆を子葉と胚芽と皮に分離する方法 | 株式会社ペリカン |
| 36 豆腐の製造方法 | 丸島醤油株式会社 | 74 大豆微粉末から豆乳を製造する方法及び該豆乳を原料とする豆腐 | 岩本 由憲 |
| 37 大豆パウダ - の製造方法、及びその装置 | 岩本 善太郎 | 75 豆乳の製造方法、豆腐の製造方法および豆腐の製造装置 | 金澤 宏明 |
| 38 豆腐の製造方法 | ヤマサ蒲鉾株式会社 | | 以下7点省略 |