

<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!

ヘルシーめんの製造加工方法

[公開編] 昭和63年~平成14年(15年間) 90点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥18,000-
 全文紙収録 B5製本版 ￥18,000-
 (CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥27,000-)

既刊関連セットのご案内

No.	特許種別	タイトル	年次	点数	価格
No,9511	公開特許	乾燥麺の製造加工方法	平.10-14	100点	￥20,000
No,8388	"	"	平.7-9	77点	￥25,600
No,7781	"	"	平.4-6	76点	￥24,700
No,7351	"	"	昭.63-平.3	79点	￥25,000
No,6352	"	"	昭.55-62	82点	￥25,400
No,8190	"	レトルト麺の製造加工方法	平.5-8	60点	￥22,600
No,8184	"	手打ち風麺類の製造方法と装置	平.5-8	67点	￥24,700
No,8185	"	手延べ風麺類の製造方法と装置	平.5-8	60点	￥23,000
No,8872	"	うどんの製造加工方法	平.8-11	59点	￥19,700
No,8061	"	"	平.4-7	78点	￥24,700
No,7466	"	"	昭.60-平.3	60点	￥19,700
No,8191	"	中華麺類の製造加工方法	平.5-8	62点	￥22,400
No,9206	"	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12	68点	￥24,500
No,7358(A)	公告特許	即席乾燥麺の製造加工方法	昭.62-平.3	68点	￥24,700
No, "(B)	公開特許	"	平.2-3	66点	￥21,500
No,7356(A)	公告特許	中華麺類の製造加工方法	昭.57-平.3	46点	￥18,000
No, "(B)	"	冷凍麺の製造加工方法と装置	"	34点	￥16,000
No, "(C)	"	即席パスタ類の製造加工方法	"	33点	￥16,500

*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 〒	

ヘルシーめんの製造加工方法

No.9570

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 90点

CD-ROM版 ¥18,000

B5製本版 ¥18,000

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥27,000)

- | | | | |
|---|----------------|------------------------------------|--|
| 1 小麦加工品 | 旭化成工業株式会社 | 39 うどんの製造方法 | 恩地食品株式会社 |
| 2 果汁を用いた麺類の製造方法 | 日下 武一 | 40 澱粉加工食品の製造方法 | みなり産業株式会社 |
| 3 飲食品の製造方法 | 日本食品化工株式会社 | 41 麺類の製造方法 | 日清製粉株式会社 |
| 4 煮込み用生ラーメンの製造法 | 朝日工業株式会社 | 42 食物繊維含有穀物麺およびその製造方法 | 株式会社オオカワ |
| 5 食物繊維強化低カロリー麺の製造方法 | 株式会社インベックス | 43 麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 6 穀類並びにパスタ、ピザのよもぎの混入に依る自然着色及びその製造方法 | 島崎 正二 | 44 脱臭方法ならびに機能性食品素材またはその組成物および機能性食品 | 大川食品工業株式会社 |
| 7 麺類 | 竜田 安真 | 45 固形野菜食品およびその製造法 | 武田食品工業株式会社 |
| 8 穀物の表皮を加え混合してなるスナックめん、即席中華めん等の製法 | 松場 晃 | 46 機能性食品 | 理化学研究所 |
| 9 長時間の煮込みに耐える澱粉麺 | マロニー株式会社 | 47 脂質代謝改善に有効な食品及び製法 | 日本新薬株式会社 |
| 10 麺類 | 株式会社川崎製麺 | 48 こんにやく精粉入りゆで麺の製造方法 | 株式会社生一麺 |
| 11 麺類の製造方法 | 星野物産株式会社 | 49 麺類の製造方法 | アサマ化成株式会社 |
| 12 りんごファイバー入り麺類 | 株式会社三福製麺 | 50 耐性澱粉を含む食品組成物 | グッドマン、フィールダー、リミテッド |
| 13 電子レンジ用食品 | 井村屋製菓株式会社 | 51 アミラーゼ耐性粒状デンプンの製造法 | ナショナル スターチ アンド ケミカル インベストメントホールディング... |
| 14 低カロリー麺の製造法 | 鳥越 良和 | 52 中華生麺の製造方法 | 学校法人みかしほ学園 |
| 15 食物繊維含有澱粉加工食品及びその製造法 | 明治乳業株式会社 | 53 そば寿司用の麺シート及びその製造装置 | カワニシ食品株式会社 |
| 16 ニラ入り麺類 | 国府田 宗一 | 54 低カロリー整腸食品素材 | 大塚食品株式会社 |
| 17 そば加工食品の製造法 | 花岡 昭治 | 55 ヘルシーヌードル | ウエスト・ユニオン株式会社 |
| 18 麺 | 株式会社ホワイズ | 56 コンニャク入麺類の製造方法 | 株式会社こんにやく美人 |
| 19 めん類の製造法 | 太陽化学株式会社 | 57 コンニャク粉末含有食品 | 株式会社オオカワ |
| 20 多層麺の製造方法 | 高砂食品株式会社 | 58 麺類用材料 | 青木 一晃 |
| 21 食物アレルギー患者用澱粉加工食品及びその製造法 | 明治乳業株式会社 | 59 食品素材及びその利用 | 沖 千嘉之輔 |
| 22 全粒豆腐使用による麺の製造方法 | 熊本製粉株式会社 | 60 こんにやく入り低エネルギー即席麺 | 高橋 廣務 |
| 23 もち麦麺の製造方法 | 株式会社もちむぎ食品センター | 61 コンニャク入り麺類及びその製造方法 | ウエスト・ユニオン株式会社 |
| 24 消化し易いグルコマンナン麺、並びに消化し易いグルコマンナン麺の製造方法 | マルキン食品株式会社 | 62 低カロリーめんの製造方法 | 川野 信久 |
| 25 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ステート | 63 食物繊維強化用組成物及びそれを用いた食物繊維強化食品 | 松谷化学工業株式会社 |
| 26 麺類の製造法 | ハッコー食品株式会社 | 64 ペースト状包装ふすま、ペースト状ふすま入り麺類及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 27 ふすま添加食品の製造方法 | 株式会社アロマ化学機械工業 | 65 低カロリー麺類の製造方法 | 日本食品化工株式会社 |
| 28 麺類およびその製造方法 | 日清製粉株式会社 | 66 麺類 | 日本食品化工株式会社 |
| 29 ソバ粉及びおから粉を含有する小麦果皮製品 | 熊本製粉株式会社 | 67 米粉含有加工品 | 日昇製粉有限会社 |
| 30 低強度寒天を用いた食品 | 伊那食品工業株式会社 | 68 麺類の変色防止剤及び変色を防止された麺類 | 奥野製薬工業株式会社 |
| 31 種子粘質物、その製造方法およびそれを含有する食品素材、食品、医薬品ならびに化粧品 | ハリマ化成株式会社 | 69 大麦麺の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 32 低カロリー食品素材およびその製造方法 | 大塚食品株式会社 | 70 焼き麸入り蕎麦 | 小松 忠雄 |
| 33 アロエジェル入り麺及びパン | 三好 幸美 | 71 うどん及びうどんの製造方法 | 屋代 武司 |
| 34 キトサン成形物入り食品 | 株式会社加ト吉パイオ | 72 ダイエット食品組成物及び該組成物を用いたダイエット方法 | マティアス クリスチャン ヴァングボグ |
| 35 麺類の製造方法 | 藤根 啓司 | 73 即席乾燥麺類の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 36 ふすま入りそばおよびその製造法 | 日本製粉株式会社 | 74 水不溶性乃至難溶性ミネラル分散組成物 | 不二製油株式会社 |
| 37 おから加工品及びその製造方法 | 株式会社イーピーディー | 75 品質の改良された麺類、その製造法および品質改良剤 | 株式会社片山化学工業研究所 |
| 38 繊維粉 | 平林 友幸 | | 以下15点省略 |