

<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!

即席乾燥卵の製造加工方法

[公開編] 昭和63年~平成14年(15年間) 80点

全文PDF CD-ROM版(抄録版付) ￥18,800-
 全文紙収録 B5製本版 ￥18,800-
 (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,9334	公開特許	オムレツの製造加工方法	平.5-13	82点	￥19,700
No,9333	"	茶碗蒸しの製造加工方法	平.5-13	76点	￥19,000
No,8456	"	冷凍丼の製造加工方法	平.5-9	68点	￥24,500
No,8716	"	惣菜の製造方法と製品	平.5-10	79点	￥26,700
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,8843	"	容器入り冷凍食品の製造方法	平.7-11	66点	￥23,200
No,7900(B)	"	調理済み冷凍食品の製造方法	平.2-6	71点	￥26,700
No, "(A)	"	"	昭.60-平.1	56点	￥19,300
No,9318	"	レトルト食品用調味液の組成	平.5-13	71点	￥18,000
No,6104(A)	"	卵白の処理加工方法	昭.47-61	99点	￥35,600
No, "(B)	"	卵黄の処理加工方法	"	66点	￥23,700
No, "(C)	"	乾燥卵食品の製造方法	"	56点	￥21,200
No, "(D)	"	茶碗蒸の製造方法	"	37点	￥14,800
No,9279	"	フライ済み冷凍食品の製造方法	平.12-13	66点	￥15,100
No,8841	"	"	平.10-11	67点	￥23,500
No,8378	"	"	平.8-9	70点	￥24,700
No,8022	"	"	平.6-7	56点	￥23,700
No,7629	"	"	平.3-5	67点	￥25,900
No,7705	公告特許	卵の処理加工方法	平.1-5	82点	￥29,000

*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、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 〒	

即席乾燥卵の製造加工方法

No.9590

[公開編] 昭和63年～平成14年(15年間) 80点

CD-ROM版 ¥18,800

B5製本版 ¥18,800

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥28,000)

- | | | | |
|--|----------------------------------|---|---------------|
| 1 鶏卵の加工食品 | 有限会社出雲リサーチ | 39 ゲル強度の強い乾燥卵白の製造方法 | キューピー株式会社 |
| 2 卵白液および該卵白液の乾燥物 | エーザイ株式会社 | 40 即席スクランブルエッグ及びその製造方法 | 株式会社山海 |
| 3 ゲル強度の向上した乾燥卵白の製造方法 | キューピー株式会社 | 41 卵黄粉末の製造方法 | 太陽化学株式会社 |
| 4 ゲル強度の強い乾燥卵白及びその製法 | キューピー株式会社 | 42 乳化液の粉末化方法 | 太陽化学株式会社 |
| 5 脱脂卵黄調味食品 | 小倉 信男 | 43 卵の乾燥粉体を製造する方法 | 静岡製機株式会社 |
| 6 乾燥食品及びその製造法 | 旭化成工業株式会社 | 44 飲食品添加剤 | 日清製粉株式会社 |
| 7 即席卵とじ類の製造法 | 株式会社永谷園本舗 | 45 ニンニク/卵黄複合加工食品の製造方法 | 株式会社サン・プロジェクト |
| 8 膨化成形食品 | 株式会社山海 | 46 凝固性成形食品及びその表面模様の形成方法 | 亀山 賢巳 |
| 9 加工卵粉およびその製造方法 | キューピー株式会社 | 47 全卵様食品 | 日本農産工業株式会社 |
| 10 成形乾燥かき卵製品の製造方法 | 天野実業株式会社 | 48 脂質を含まない酢卵粉末およびその製造方法 | 菅原 秀寿 |
| 11 加工食品 | 有限会社出雲リサーチ | 49 かき卵ブロックの製造方法 | アスザックフーズ株式会社 |
| 12 粉末卵黄の製造方法 | サンベースフード株式会社 | 50 茶わん蒸し材料とその製造方法 | エースコック株式会社 |
| 13 かき卵スープ | キューピー株式会社 | 51 舌触りと水親和性が改善されたキトサン粉末 | 中川 百樹 |
| 14 即席卵スープの製造方法 | 天野実業株式会社 | 52 悪臭成分が低減された卵殻粉末又はその処理法並びにその製法 | キューピー株式会社 |
| 15 補助栄養食品 | 明星食品株式会社 | 53 プレミックス用品質改良剤及びそれを配合したプレミックス | 太陽化学株式会社 |
| 16 粒状乾燥卵の製造法 | スター食品工業株式会社 | 54 加工卵の製造法 | 太陽化学株式会社 |
| 17 卵黄又は全卵を含有する粉末及びその製造方法 | 太陽化学株式会社 | 55 粉末組成物 | 太陽化学株式会社 |
| 18 粒状乾燥卵の製造装置 | スター食品工業株式会社 | 56 卵加工食品の硫化変防止方法 | 太陽化学株式会社 |
| 19 加工乾燥卵黄およびその製造方法 | キューピー株式会社 | 57 保水性の高い卵白粉末の製造方法 | 太陽化学株式会社 |
| 20 即席かき卵の製造方法 | クノール食品株式会社 | 58 人造米及びその製法 | キューピー株式会社 |
| 21 顆粒状きな粉の製法 | 株式会社エーゼフーズ | 59 安定で速容性の用時溶解型卵用保護剤末 | 富士化学工業株式会社 |
| 22 即席卵とじ | 株式会社山海 | 60 即席卵スープ製品の製造方法 | クノール食品株式会社 |
| 23 健康補助食品 | 永松 英征 | 61 調理法と栄養補助食品 | ブラウン株式会社 |
| 24 即席食品の製造法 | 太陽化学株式会社 | 62 熱風乾燥スクランブルエッグの製造方法 | 日清食品株式会社 |
| 25 特異的鶏卵抗体及びその製造方法 | 太陽化学株式会社 | 63 烏骨鶏卵と食酢及びニンニクを用いた粉末状の食品 | 藤崎町烏骨鶏研究会 |
| 26 包装乾燥錦糸卵 | 株式会社山海 | 64 脱塩乾燥卵白 | キューピー株式会社 |
| 27 卵をベースとした、脂肪およびコレステロールを減少した粉末状製品の製造方法 | エス カー ヴエー トロー ストベルク アクチエンゲゼルシャフト | 65 卵黄脂質の製造方法および該卵黄脂質を配合した加工食品 | キューピー株式会社 |
| 28 健康食の製造方法 | 塩入 久幸 | 66 卵製品の製造方法 | キューピー株式会社 |
| 29 卵製品の黒緑変防止方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 67 烏骨鶏卵を用いた食品の製造方法および烏骨鶏卵を用いた食品 | 北川 キョウ一 |
| 30 加塩乾燥卵白組成物およびその製造法 | エーザイ株式会社 | 68 加工乾燥卵黄の製法 | キューピー株式会社 |
| 31 卵焼き食品の製造方法とそれを用いた加工食品の製造方法 | 株式会社三和玉店 | 69 酢卵粉末の製造方法 | 萩原 義秀 |
| 32 卵黄組成物 | 旭化成工業株式会社 | 70 即席かき玉子スープの製造方法並びに該方法により得られた即席かき玉子スープ | クノール食品株式会社 |
| 33 加工食品の改質方法 | 大日本製菓株式会社 | 71 フライ食品用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 34 脱脂酢卵粉末およびその製造方法 | 有限会社エーエスエーエーエンジニアリング | 72 炒飯用改質剤 | 太陽化学株式会社 |
| 35 健康食品およびその製造法 | 株式会社中国医食研究所 | 73 凍結又は凍結乾燥卵食品の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 36 燐脂質を多量に含有する、脂肪及びコレステリンの低減された、卵を基礎とする粉末状生成物の製造方法 | エス カー ヴエー トロー ストベルク アクチエンゲゼルシャフト | 74 たこ焼き、お好み焼き用品質改良剤及び製造方法 | 太陽化学株式会社 |
| 37 タマゴ様食品及びその製造方法 | ベクトル株式会社 | 75 フライ食品用品質改良剤 | 太陽化学株式会社 |
| 38 カルシウム強化卵とじ製品の製造法 | 株式会社コスモス食品 | | 以下5点省略 |