



# 納豆の製造加工方法

No.9631

[登録・公開編] 平成15年(1年間) 66点

CD-ROM版 ¥15,960

B5製本版 ¥15,960

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥23,100 )

- |  |                    |   |                  |
|--|--------------------|---|------------------|
| 1 食器等についた納豆粘着物質除去用の酵素製剤  | 旭松食品株式会社           | 35 保健栄養食品の製造方法                            | 株式会社エンザミン研究所     |
| 2 大腸菌およびビフィズス菌の増殖促進物質  | エムジーファーマ株式会社       | 36 脂肪肝の発症抑制作用及び治癒作用を有する組成物及び該組成物の製造方法     | 三和酒類株式会社         |
| 3 納豆容器のシール方法   | 加茂 守               | 37 肝炎の発症抑制作用及び治癒作用を有する組成物及び該組成物の製造方法      | 三和酒類株式会社         |
| 4 抗骨粗鬆症組成物   | 株式会社ホーネンコーポレーション   | 38 薄肉厚の段重ね容器                              | 大山豆腐株式会社         |
| 5 大豆子実から子葉の分離方法  | 株式会社ヤマダフーズ         | 39 納豆容器                                   | 有限会社 矢口納豆製造所     |
| 6 納豆菌株と、この納豆菌株を用いて製造した納豆   | 日本オペレーター株式会社       | 40 粉状食品および加工食品の製造方法                       | ゴールド興産株式会社       |
| 7 大豆の水溶性栄養分を高度に含有した調味料素材及びその製造法  | 藤安醸造株式会社           | 41 種子の加工方法                                | 大場 敏彦            |
| 8 生菌組成物  | 日東薬品工業株式会社         | 42 納豆及びその製造方法                             | コンビ株式会社          |
| 9 パックづめきざみねぎが添付された納豆   | 山下 一               | 43 容器入り玄米納豆の製法およびそれにより得られた容器入り玄米納豆        | フジッコ株式会社         |
| 10 納豆の発酵方法及び循環通風型納豆発酵室   | 株式会社ミツカングループ本社     | 44 健康食品の製造方法                              | 株式会社京都栄養化学研究所    |
| 11 納豆泡立て用たれ  | 株式会社ミツカングループ本社     | 45 納豆入り魚肉加工製品及びその製造方法                     | 一正蒲鉾株式会社         |
| 12 納豆計量装置  | 有限会社みわ精機           | 46 納豆油を含有する栄養食                            | テルモ株式会社          |
| 13 大豆の処理方法及び大豆含有食品   | 新潟県                | 47 納豆菌を用いた水産発酵食品および製造方法                   | 青森県              |
| 14 タウリンを含有する納豆及びその製造方法   | レックテックラボラトリーズ株式会社  | 48 モズク加工品または納豆加工品とその製造方法                  | 金城 盛彦            |
| 15 大豆全粉、オカラや舞茸の乳酸発酵食品およびその製造方法   | 有限会社自然快気研究所        | 49 大豆加工食品                                 | 独立行政法人農業技術研究機構   |
| 16 醸造酢及びその製造法  | 木田 建次              | 50 納豆の加工食品                                | 越智 猛夫            |
| 17 リブ付多連食品容器   | 大山豆腐株式会社           | 51 納豆パック内の気相のアンモニア及び酸素濃度の測定装置             | エイブル株式会社         |
| 18 納豆と容器を簡単に分離する方法   | 有限会社竹村             | 52 自家製納豆製造機                               | 深谷 昭             |
| 19 粘着性大豆製品の非付着型食品の製法及びその製品   | 藤村 明宏              | 53 グルタミン酸高生産性納豆菌株およびそれを用いて作られるグルタミン酸高含有納豆 | 旭松食品株式会社         |
| 20 イソフラボンアグリコンに富んだ納豆およびその製造法。  | 天野エンザイム株式会社        | 54 納豆攪拌具                                  | 株式会社曙産業          |
| 21 納豆容器  | 株式会社朝一番            | 55 全脂大豆粉末及び全脂大豆エマルジョンの製造方法                | 株式会社マーク・イーシー     |
| 22 発芽玄米入り納豆及びその製造方法  | 株式会社保谷納豆           | 56 納豆より分離した除粘納豆の利用法                       | 越智 猛夫            |
| 23 血流改善用食品   | 株式会社ファンケル          | 57 食料容器                                   | 筏津 紀洋            |
| 24 大豆の発芽制御法およびそれにより得られた発芽処理大豆、並びにそれを用いた大豆加工食品およびその製法                   | フジッコ株式会社           | 58 納豆用添加物                                 | 三次 真一郎           |
| 25 納豆の製造方法   | 株式会社アツマ・コーポレーション   | 59 納豆用タレ                                  | 三次 真一郎           |
| 26 トップシール  | 中川 修三              | 60 食品用容器                                  | 株式会社森井           |
| 27 真空凍結乾燥納豆の食感改良方法及びスナック食品   | 旭松食品株式会社           | 61 - アミノ酪酸及び遊離アミノ酸高含有発酵食品の製造方法            | 池田食研株式会社         |
| 28 納豆の食品   | 津久田 喜代枝            | 62 経木入り納豆用三角紙容器                           | 株式会社オビロク         |
| 29 押圧納豆  | 鈴木 博雄              | 63 納豆容器                                   | タカノフーズ株式会社       |
| 30 豆全粒粉発酵製品の製造方法   | カゴメラビオ株式会社         | 64 納豆容器                                   | タカノフーズ株式会社       |
| 31 ゴマ添加納豆  | くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社 | 65 納豆ペースト内蔵握りめしの構造                        | 株式会社アツマ・コーポレーション |
| 32 納豆製造装置  | ツインバード工業株式会社       | 66 納豆ペースト内蔵パン類の構造                         | 株式会社アツマ・コーポレーション |
| 33 納豆用紙コップ容器   | 東罐興業株式会社           |   |                  |
| 34 イソフラボン誘導体の苦味、渋味、収斂味の抑制剤、当該抑制剤を用いた苦味、渋味、収斂味の抑制方法、及びイソフラボン誘導体を含有する可食物 | フジッコ株式会社           |   |                  |

以上66点収録