

< 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!

## ポテトの加工方法と製品

\*\*\*\*\*

[ 公開編 ] 平成 14 年 ~ 平成 16 年 ( 3 年間 ) 67 点

( 税込価格 )

( 本体価格 )

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 28,245 -	¥ 26,900 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 28,245 -	¥ 26,900 -
( CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 42,000 -	¥ 40,000 - )

### 既刊 関連 セットの ご案内

( 本体価格 )

No.	公開特許	既刊 関連 セットの ご案内	点	本体価格
No, 9289	公開特許	ポテトの加工方法と製品	平.11-13	79点 ¥19,700
No, 8582	"	"	平.8-10	66点 ¥26,700
No, 7977	"	"	平.5-7	57点 ¥23,300
No, 7514	"	"	平.2-4	67点 ¥28,700
No, 9542	"	キャベツの処理加工方法と製品	平.5-14	99点 ¥23,700
No, 9541	"	野菜の煮物の製造加工方法	平.5-14	100点 ¥23,700
No, 9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点 ¥15,500
No, 9391	"	ほうれん草の処理加工方法と製品	平.2-13	73点 ¥18,700
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13	76点 ¥19,000
No, 9359	"	カット野菜の保存処理方法	平.5-13	77点 ¥17,700
No, 9479	"	タケノコの処理加工方法と製品	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No, 9301 (A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13	74点 ¥17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13	64点 ¥14,700
No, 9358	"	青果物の鮮度保持包装方法	平.9-13	70点 ¥16,000
No, 9745	"	茄子の処理加工方法と製品	平.6-15	100点 ¥23,700
No, 9518	"	ポテト・サラダの製造加工方法	昭.63-平.14	72点 ¥18,600
No, 9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.63-平.14	70点 ¥19,700
No, 8237	"	ショウガの処理加工方法	平.1-8	59点 ¥21,700
No, 9291	"	サツマイモの処理方法と製品	平.11-13	58点 ¥13,600
No, 8584	"	"	平.8-10	57点 ¥20,500

\*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 P D F ファイルにしおりリンク機能、B 5 製本版は B 5 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・B 5 製本版・一括購入
所属部署	題 名
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	( ) Fax ( )
住所 〒	

料金には別途送料がかかります。

# ポテトの加工方法と製品

No.9842

[公開編] 平成14年～平成16年(3年間)

67点

CD-ROM版 ¥28,245

B5製本版 ¥28,245

(全て税込価格)

( CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000 )

- |    |   |                                      |    |  |                         |
|----|---|--------------------------------------|----|--|-------------------------|
| 1  | ポテトチップスの製造方法                            | 清川 晋                                 | 32 | 即席食品用粉末                                  | カネボウ株式会社                |
| 2  | ジャガイモの調味方法およびそれを用いたポテトサラダ               | 味の素株式会社                              | 33 | 表裏形状の異なるポテトチップスの製造方法                     | 山芳製菓株式会社                |
| 3  | チップ状菓子用容器                               | カルビー株式会社                             | 34 | 丸ごとポテト及びポテトグラタン                          | 株式会社億万長者                |
| 4  | ポテトチップス                                 | 花王株式会社                               | 35 | ニュートラシューティカルチップスおよびその製造法                 | 味の素株式会社                 |
| 5  | 冷凍ポテトフライ用素材、その製造方法及びポテトフライの製造方法         | 日本製粉株式会社                             | 36 | オープン内箱で焼くことによる食品を調理するための方法及び装置           | フリットソン アーゲー             |
| 6  | ポテトチップス                                 | 花王株式会社                               | 37 | 食後飽満を延長するための組成物                          | ケミン、インダストリーズ、インコーポレーテッド |
| 7  | 甘味加熱製品及びその応用                            | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社                      | 38 | 予め油で揚げたポテトスティックを入れた小分け袋                  | フリットソン アーゲー             |
| 8  | 食品材料の供給装置                               | 山口 と司富                               | 39 | 未加工の貯蔵ポテトからシート状のポテト生地を製造する方法             | レコット、インコーポレイテッド         |
| 9  | 食品製造装置                                  | 山口 と司富                               | 40 | ポテトペーストの製法                               | 榎 賢治                    |
| 10 | 粉末状の吸油抑制剤                               | 株式会社紀文フードケミファ                        | 41 | フライ食品の製造方法                               | 株式会社キハチアンドエス            |
| 11 | 根菜のきんぴら入りコロッケ                           | 高佐 康予                                | 42 | 容器入り惣菜                                   | 株式会社ケイバック               |
| 12 | 野菜の皮剥き及び焼成調理方法                          | 有限会社 旭ミールサービス                        | 43 | 食品素材の改質方法                                | 味の素株式会社                 |
| 13 | 焼き色つきマヨネーズ味冷凍食品とその製造方法                  | 株式会社加ト吉                              | 44 | 馬鈴薯アントシアニンに含まれるアポトローシス誘導物質、馬鈴薯食材及び加工品    | 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構  |
| 14 | フリーズドライ製法による野菜の加工方法                     | 株式会社中国医食研究所                          | 45 | ポテトサラダ及びポテトサラダの油漏出防止方法                   | キューピー株式会社               |
| 15 | 食感を改良した成型ポテトチップスの製造方法                   | 株式会社ブルボン                             | 46 | 可食性容器およびその製造法                            | 日清フーズ株式会社               |
| 16 | 食品用オープン仕上げシステム                          | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー              | 47 | 食品のフライ方法、装置                              | 小谷 明司                   |
| 17 | 脱水されたジャガイモ製品をマイクロ波を用いて作る方法              | ザ ユニバーシティ オブ プリティッシュ コロンビア           | 48 | 乾燥ジャガイモパウダー、その製造方法、並びにそれを用いたスープ又はソース     | クノール食品株式会社              |
| 18 | 食品に制御された量の成分を添加するための懸濁液                 | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー              | 49 | 表面にささくれを有するポテトスナックの製造方法                  | カルビー株式会社                |
| 19 | 長い保持時間を有するオープンベークドフレンチフライ               | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー              | 50 | ジャガイモ及び米を利用したラーメン及びその製造方法                | 安 熙 錫                   |
| 20 | 冷凍ポテト等を製造するための改善した方法。                   | ラム - ウェストン インコーポレイテッド                | 51 | 大豆フレーク及びポテトフレーク含有組成物、それから食品を製造する方法及び食物製品 | マイクロソイ コーポレーション         |
| 21 | 製造工程における製品の分布を制御する装置および方法               | レコット、インコーポレイテッド                      | 52 | 食品中のアクリルアミドの低減方法                         | ハウス食品株式会社               |
| 22 | 膨張食品用の成分                                | コーオペラティーベ、ベルコーブ アン、プロドックティーベレニギング... | 53 | ミニポテトの収穫方法及びミニポテト                        | 笠原 敬介                   |
| 23 | 乾燥製品の製造方法                               | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー              | 54 | 成形ポテトスナック及びその製造方法                        | カルビー株式会社                |
| 24 | スクラロースを含有する組成物及びその応用                    | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社                      | 55 | 縦置き型食品包装容器                               | カルビー株式会社                |
| 25 | ファーストフード店における店頭売り用揚げ物の手持ち容器への自動定量詰め入れ装置 | 株式会社ユーキ                              | 56 | 縦置き型食品包装容器                               | カルビー株式会社                |
| 26 | 黄色馬鈴薯食材及び黄色馬鈴薯食品                        | 独立行政法人 農業技術研究機構                      | 57 | 油分が低減されたフライドポテトの製造法                      | 味の素株式会社                 |
| 27 | 食品の軟化防止方法、食品の軟化防止剤およびレトルト食品             | 青葉化成株式会社                             | 58 | カリントウの製造方法                               | 中野製菓株式会社                |
| 28 | 味付けシステム                                 | 薬師川 靖                                | 59 | ポテト、スターチ、パウダー。                           | 鎌田 光栄                   |
| 29 | ジャガイモの処理方法及び該処理物を用いたポテトサラダの製造方法         | キューピー株式会社                            | 60 | ポテトマッシュ                                  | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 30 | フライ食品用品質改良剤及びフライ食品の製造方法                 | 太陽化学株式会社                             | 61 | ポテトフレーク                                  | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |
| 31 | オープンコロッケおよびその製造方法                       | 株式会社エナミ精機                            | 62 | 乾燥ポテト製品                                  | ザ プロクター アンド ギャンブル カンパニー |

以下5点省略