

< 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!

米パンの製造加工方法

[公開編] 平成 7 年 ~ 平成 16 年 (10 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 PDF	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 29,085 -	¥ 27,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 29,085 -	¥ 27,700 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 43,050 -	¥ 41,000 -)

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	公開特許	業務の製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,000
No, 8891	業務の製造加工方法	平.5-11	60点	¥23,000	
No, 9312	玄米の処理加工方法と製品	平.5-13	78点	¥17,900	
No, 9526	低カロリー加工米の製造方法	平.5-14	90点	¥21,000	
No, 9310	即席粥・雑炊の製造加工方法	平.9-13	73点	¥16,800	
No, 8178	"	平.3-8	65点	¥23,700	
No, 7139	"	昭.60-平.2	60点	¥21,300	
No, 9476	パック詰め米飯の製造加工方法	平.12-14	70点	¥16,100	
No, 8828	"	平.9-11	67点	¥23,700	
No, 8166	"	平.5-8	76点	¥25,500	
No, 9475	冷凍米飯の製造加工方法	平.12-14	70点	¥16,100	
No, 8829	"	平.9-11	65点	¥23,400	
No, 8164	"	平.7-8	67点	¥24,300	
No, 8890(B)	米の品質改良方法と工程	平.8-11	64点	¥25,000	
No, " (A)	"	平.4-7	64点	¥25,000	
No, 9571	ライスめんの製造加工方法	昭.63-平.14	80点	¥16,000	
No, 9207	冷凍パン生地製造方法	平.10-12	71点	¥25,300	
No, 8462	"	平.8-9	63点	¥25,500	
No, 8028	"	平.6-7	67点	¥28,900	
No, 7644	"	平.4-5	75点	¥35,700	

*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・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 〒	

米パンの製造加工方法

No.9886

[公開編] 平成7年～平成16年(10年間) 100点

CD-ROM版 ¥29,085

B5製本版 ¥29,085

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥43,050)

1 新規なパン及び新規なパンの製造方法	安武 律	36 発酵風味米粒又は米粉の製造法ならびに含有食品	ニチニチ製菓株式会社
2 穀類粉加工製品、豆類加工製品、米類加工製品及びその製造方法	吉田 栄一	37 粉末状加工食品とそれを含有する飲食食品	寺田 超
3 米粉の製造法	日本製粉株式会社	38 小麦粉の代替品となる米粉の製造方法及び当該米粉を使用した加工食品	新潟県
4 コメ風味をもった発酵パンの生地、その蒸しパンおよびそれらの製造方法	有限会社みゆき寿司	39 パン等の増量材の製造方法、パン等の増量材およびパン等の生地	興石 征夫
5 風味を改善した糖類、及び、それを使用したベーカリー食品、蒸し食品	鳥越製粉株式会社	40 米粉入りパン・菓子類の製造方法	芦川 啓太郎
6 改良型のパン類萬載パン	小林 稔春	41 パンおよびその製造方法	株式会社高田パッケージ
7 糯入りパンの製造方法	株式会社三和フーズ	42 香気米粉及びその製造方法	株式会社バイオテックジャパン
8 固形成形物の製造方法	旭電化工業株式会社	43 晒し米粉及びその製造法	山本 正一
9 食用パン	黒澤 博	44 ベーカリー製品の製造方法	亀田製菓株式会社
10 発芽玄米を含む加工食品	株式会社早稲田行動科学研究所	45 複合化含泡米粉材料とこれを用いた含泡米粉食品	藤井 恵子
11 パン類の製造法	室谷 雄二	46 食用粉の製造方法	マツナガ商事株式会社
12 ベーカリー製品用粉およびベーカリー製品	日清製粉株式会社	47 米粉を使用したパンの製造方法	株式会社新潟グルメ
13 食品用添加剤	株式会社浦嶋	48 発酵組成物を用いた天然酵母パンの製造方法及び天然酵母パン	有限会社 ジェイビ - ティ・サービス
14 パンの製造方法及び冷凍パン並びに冷凍パン生地	株式会社ユニマツバイオテック	49 玄米粉の製造方法、玄米粉を用いたパン類、キビ粉の製造方法及びキビ粉を用いたパン類	岩手県パン工業組合
15 膨化食品の製造方法及び膨化食品生地	株式会社ホーネンコーポレーション	50 高粘度食品の製造方法	ハウス食品株式会社
16 レシチン含有粉末及びその製造方法	ミヨシ油脂株式会社	51 米粉を主原料とするパンの製造方法及び米粉を主原料として製造したパン	上野 良之
17 米粉及び米摩砕乳液の製造方法	新潟県	52 パン及びその製造方法	株式会社タカキベーカリー
18 焙焼製品へのグルコン酸ナトリウムおよびグルコン酸カリウムの利用	藤沢薬品工業株式会社	53 米粉を主原料とするパン様食品の製造方法	今野 兵蔵
19 嵩が減少された食品の嵩を大きくする方法	花王株式会社	54 発芽玄米入りパン	ドーマー株式会社
20 パン類及びその製造方法	日本製粉株式会社	55 パン類の製造方法	株式会社ホーネンコーポレーション
21 乾燥パン種の製造方法および本パン種を用いた製パン・製菓方法	鳥越製粉株式会社	56 - アミノ酪酸含量を高めた食品素材の製造方法	株式会社林原生物化学研究所
22 酵母含有食品及びその製法	鐘紡株式会社	57 玄米もち米の乾燥粉	向井 智子
23 パン	松井 晶浩	58 ベーカリーの製造法	株式会社ホーネンコーポレーション
24 粉類	川嶋 敏夫	59 発芽玄米粉及びその加工食品	株式会社ファンケル
25 ドウ組成物	日本製紙株式会社	60 パン酵母の種及びそれを用いたパン生地並びにパンの製法	株式会社サンリッチ
26 玄米の加工方法	ドーマー株式会社	61 酵母含有物並びに該酵母含有物を含有するパン生地及び焼成パン	鐘淵化学工業株式会社
27 食パン類	松谷化学工業株式会社	62 パンの製造方法	務台 亥久雄
28 米粉及びそれを用いた加工食品の製造法	今野 兵蔵	63 米粉を使用したパンの製造方法	株式会社ボンオーハシ
29 極微細米粉・デンプンの製造方法。	長谷川 長之助	64 発酵食品の製造方法	群栄化学工業株式会社
30 玄米発酵物	有限会社ソーイ	65 パン生地	ミヨシ油脂株式会社
31 パン	亀田製菓株式会社	66 発芽玄米加工食品及びその製造方法	独立行政法人食品総合研究所
32 パン及びその製造法	株式会社エムアンドエヌインターナショナル	67 米粉を主原料として架橋ネットワーク構造体を形成する方法と、米粉を主原料とする含泡食品用生地と含泡食品とパンとその製造方法	藤井 恵子
33 サワーブレッドの製造方法	株式会社バイオテックジャパン	68 発芽玄米入り食パン	辻 洋
34 強力粉とうるう米で作るパンの製造法	布施 俊子	69 海苔を原料とした健康食品およびその製造方法	リスン ウ
35 イースト発酵食品用組成物	鳥越製粉株式会社		以下31点収録