

< 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!

ドーナツの製造加工方法

[公開編] 平成 8 年 ~ 平成 16 年 (9 年間) 100 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 30,135 -	¥ 28,700 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 30,135 -	¥ 28,700 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 45,150 -	¥ 43,000 -)

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	(本体価格)
No, 8026	公開特許	ドーナツの製造加工方法	平.1-7 61点 ¥24,000
No, 9115	"	カステラ類の製造加工方法と製品	平.2-12 70点 ¥24,600
No, 6950	"	"	昭.57-平.1 67点 ¥23,700
No, 8463	"	電子レンジ加温用パンの製造方法	平.5-9 61点 ¥24,700
No, 9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.10-12 63点 ¥21,700
No, 8461	"	"	平.7-9 64点 ¥23,300
No, 6805	"	"	昭.61-平.1 65点 ¥23,000
No, 5868	"	"	昭.58-60 62点 ¥21,700
No, 9207	"	冷凍パン生地 of の製造方法	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
No, 7367	"	"	平.2-3 72点 ¥24,000
No, 6784	"	"	昭.63-平.1 80点 ¥26,700
No, 6388	"	"	昭.61-62 57点 ¥19,700
No, 9332	"	シュー・ミックスの組成と製造加工方法	平.5-13 72点 ¥18,000
No, 9205(A)	"	小麦胚芽の処理加工方法	平.5-12 55点 ¥19,800
No, " (B)	"	蕎麦エキスの処理加工方法	" 40点 ¥14,400
No, 9206	"	小麦粉皮製品の製造加工方法	平.5-12 68点 ¥24,500
No, 9209	"	アレルギー低減化穀類の製造加工方法	平.5-12 55点 ¥19,700
No, 9101	"	クッキーの製造加工方法	平.9-12 71点 ¥27,400

*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
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	合計 ¥ _____

ドーナツの製造加工方法

No.9888

[公開編] 平成8年～平成16年(9年間) 100点

CD-ROM版 ¥30,135

B5製本版 ¥30,135

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥45,150)

- | | | | |
|---|--------------------|---|----------------------------|
| 1 クラスト入りベーカリー製品およびその製造方法 | 日清製油株式会社 | 34 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 |
| 2 パン類または小麦系菓子類の製造方法 | アサマ化成株式会社 | 35 調理済み小麦製品 | 大塚化学株式会社 |
| 3 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 | 36 生地改良剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 4 冷凍生地改良剤 | 昭和産業株式会社 | 37 揚げ物及びショートニング | 花王株式会社 |
| 5 膨化酸組成物およびその製造法 | ローヌ・プラン インコーポレイティド | 38 新規形状のドーナツ及びその製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 6 冷たいドーナツ | 有限会社ベーカリータカダ | 39 ベーカリー製品用ミックス粉、それを使用して製造したベーカリー製品及びベーカリー製品の製造方法 | 日本製粉株式会社 |
| 7 イーストドーナツの製造法及びイーストドーナツミックス組成物 | 日清ディー・シー・エー食品株式会社 | 40 スティック付食品 | ミツワフーズ株式会社 |
| 8 ケーキドーナツの製造方法およびケーキドーナツ用組成物 | 日本製粉株式会社 | 41 新規のふくらまし酸組成物 | ローディア インコーポレイティド |
| 9 ドーナツ用冷凍生地及びこれを用いたドーナツの製造法 | 日本製粉株式会社 | 42 餅食感菓子 | 伊那食品工業株式会社 |
| 10 異形ドーナツ及びその製造法 | 日本製粉株式会社 | 43 菓子用穀粉及びそれを用いて製造される菓子 | 千葉製粉株式会社 |
| 11 ケーキ生地を内包したパン・菓子の製造方法 | 千葉製粉株式会社 | 44 ベーカリー製品及びその製造方法 | 旭電化工業株式会社 |
| 12 クラスト入りベーカリー製品の製造方法 | 日清製油株式会社 | 45 チーズ含有組成物およびそれを用いた焼き菓子の製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 13 生地改良剤およびそれを用いる生地製造方法 | 昭和産業株式会社 | 46 トレハロ ス含有組成物 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 14 ケーキドーナツの製造方法 | 日本製粉株式会社 | 47 油きれのよい油菓子食品 | 日本食研株式会社 |
| 15 揚げパン類 | 花王株式会社 | 48 吸油抑制剤 | 株式会社紀文フードケミファ |
| 16 揚げ菓子類 | 花王株式会社 | 49 イーストドーナツの製造方法 | 鳥越製粉株式会社 |
| 17 揚げ菓子類 | 花王株式会社 | 50 配合食用油およびその利用 | 吉原製油株式会社 |
| 18 熱処理デュラム小麦粉 | 日清製粉株式会社 | 51 ドーナツの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 19 揚げ菓子、その製造方法およびその製造装置 | いずみ製菓株式会社 | 52 食用油脂組成物およびその利用 | 吉原製油株式会社 |
| 20 架橋性ハイドロコロイドを含む無脂肪および低脂肪エンローピング用被覆剤組成物 | ハーキュリーズ・インコーポレイテッド | 53 冷凍ベークル成形物から製造する改良ベークル | アインシュタインノノアベークル コーポレイション |
| 21 環状揚げパン及びその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 54 ケーキドーナツ及びケーキドーナツ用ミックス | ミヨシ油脂株式会社 |
| 22 フィリング含有パン類の製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 55 調理し立て食品の製造方法及び製造システム | 味の素株式会社 |
| 23 フライドベーカリー製品及びその製造法 | 不二製油株式会社 | 56 ノンシュガーケーキドーナツ及びノンシュガーケーキドーナツ製造用ミックス粉 | 日本製粉株式会社 |
| 24 ドウ組成物 | 日本製紙株式会社 | 57 イーストドーナツの製法 | 鳥越製粉株式会社 |
| 25 イーストドーナツの製造方法 | 日東製粉株式会社 | 58 フライ菓子及びその製造方法 | 株式会社おやつカンパニー |
| 26 ケーキドーナツの製造方法 | 日東製粉株式会社 | 59 カレー風味のペースト状組成物 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 27 餅様フライ食品の製造方法及びフライ食品用冷凍生地並びにフライ食品用プレミックス粉 | 日本製粉株式会社 | 60 レトルト処理されたカレー風味のペースト状組成物 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 28 トッピング組成物 | 花王株式会社 | 61 ベーカリー製品及びその製造法 | 旭電化工業株式会社 |
| 29 凍もち入り揚げパンの製法 | 有限会社コワタ食品 | 62 油ちょう品用ベーキングパウダー及びそれを用いた油ちょう品 | オリエンタル酵母工業株式会社 |
| 30 フルーツパン | 浅野 広巳 | 63 ドウ製品用エマルジョングレーズ | ザ ビルスベリー コムパニー |
| 31 冷凍ベーカリー生地製品 | 旭化成工業株式会社 | 64 フライドフードにおける脂肪吸収防止剤としてのポリデキストロース | カルター フード サイエンス, インコーポレーテッド |
| 32 小麦粉製品 | 旭化成工業株式会社 | 65 パン類 | 奥本製粉株式会社 |
| 33 被覆粉糖類及びその製造方法 | 日清テクノミック株式会社 | 66 ドーナツ及びその製造方法 | オリエンタル酵母工業株式会社 |

以下34点省略