

<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!

菓子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)	¥30,135-	¥28,700-
全文紙収録	B5製本版	¥30,135-	¥28,700-
(CD-ROM版・B5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	点	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 〒	

菓子パンの製造加工方法

No.9889

[公開編] 平成7年～平成16年(10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 棒状生地の分割成形用多面体および分割成形装置 | レオン自動機株式会社 | 39 ライ麦粉 | ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ |
| 2 オリゴ糖入りパンの製造方法 | 中田 嘉光 | 40 圧縮冷凍パン | 味の素株式会社 |
| 3 凹型パンおよびその製造方法 | 株式会社神戸屋 | 41 フィリング含有パン類の製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 4 各種パン生地類の醗酵装置 | 敷島製パン株式会社 | 42 チョコレ-ク及びチョコフレ-クを使用したパン | 東京フード株式会社 |
| 5 菓子パンの製造方法 | 富士カントリー株式会社 | 43 パン類の製造方法 | 敷島製パン株式会社 |
| 6 棒状生地の分割成形用多面体および分割成形装置 | レオン自動機株式会社 | 44 高周波解凍用冷凍菓子パン | 松下電器産業株式会社 |
| 7 製品落下防止機構付きデパンナー | 敷島製パン株式会社 | 45 冷凍喫食パンの製造方法 | 石元 正則 |
| 8 パン用上掛け生地の製造法 | 不二製油株式会社 | 46 菓子パンの製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 9 ロールイン用フィリング | 不二製油株式会社 | 47 コルネパンの製造法 | 不二製油株式会社 |
| 10 氷菓入り菓子パン | 乙川 哲夫 | 48 パンの製造法 | 松谷化学工業株式会社 |
| 11 ペーストパンの製造方法 | 株式会社香月堂 | 49 フルーツパン | 浅野 広巳 |
| 12 層状菓子パン及びその製造法 | 月島食品工業株式会社 | 50 プリキ製容器または類似物内でのパン菓子製品の位置決め用装置 | バリラ・アリメンターレ・エス・ピー・エー |
| 13 菓子パン生地の成形方法 | 有限会社タカギ電機工業 | 51 硫酸第一鉄を用いたパンの製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 14 丸形パンの製造方法 | レオン自動機株式会社 | 52 電子レンジ加熱に適する圧縮パン | 花王株式会社 |
| 15 包あん機 | 敷島製パン株式会社 | 53 パン類の製造方法 | 敷島製パン株式会社 |
| 16 菓子パンの製造方法および生地巻上げ充填方法 | 株式会社オシキリ | 54 搬送コンベア用搬送物体の列分け装置 | 山崎製パン株式会社 |
| 17 生地丸め機 | 敷島製パン株式会社 | 55 搬送コンベア用搬送物体の方向変換装置 | 山崎製パン株式会社 |
| 18 メロンパン等の製造方法 | 株式会社オシキリ | 56 スクロースをベースとした疎水性生成物 | サン-ルイ シュクル ソシエテ アノニム |
| 19 蒸しパンの製造法及び原料 | 日本製粉株式会社 | 57 生地改良剤 | 協和醗酵工業株式会社 |
| 20 菓子パン及びその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 58 菓子パンの製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 21 包被切断装置 | レオン自動機株式会社 | 59 チョコレ-ト貼り付け食品 | 東京フード株式会社 |
| 22 練り生地分割機のカッタ板構造 | 敷島製パン株式会社 | 60 フィリング材またはトッピング材の製造方法 | 千葉製粉株式会社 |
| 23 冷菓 | 有限会社ベーカリータカダ | 61 小麦粉焼成品、その製造方法および品質改良剤 | 敷島製パン株式会社 |
| 24 アイスcreamパン | 円谷 和人 | 62 棒状食品の後続装置への投入方法とその装置 | 山崎製パン株式会社 |
| 25 包被切断装置 | レオン自動機株式会社 | 63 パン類の製造方法 | 敷島製パン株式会社 |
| 26 包被切断装置 | レオン自動機株式会社 | 64 製菓、製パン用超耐糖性酵母 | オリエンタル酵母工業株式会社 |
| 27 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 | 65 製菓、製パン用冷凍耐性酵母 | オリエンタル酵母工業株式会社 |
| 28 被覆生地ベース | オリエンタル酵母工業株式会社 | 66 生地玉分離装置 | 敷島製パン株式会社 |
| 29 フィリング材およびそれを使用したパン | 不二製油株式会社 | 67 製菓用機器 | 敷島製パン株式会社 |
| 30 包被切断装置 | レオン自動機株式会社 | 68 海洋深層水を使用したパンおよびその製造方法 | 高知県 |
| 31 シート状餡およびその包装体並びにシート状餡をロールインした餡パンの製造方法 | キョーラク株式会社 | 69 模様付きパン及び模様付きパンの製造方法 | 山崎製パン株式会社 |
| 32 パン生地の焼成展板への移載方法とその装置 | 山崎製パン株式会社 | 70 袋詰め装置 | 小山 末徳 |
| 33 パン酵母の取得と製パン法 | 日本甜菜製糖株式会社 | 71 パン生地練り込み用呈味フィリング及び呈味フィリング含有パン | 株式会社田中食品興業所 |
| 34 マイクロ波を当てることができるパリパリしたロールパン | ユニリーバー・ナムローゼ・ベンノートシャープ | 72 電気オープン及び焼成方法 | 株式会社ワールド精機 |
| 35 菓子パン製造におけるフィリング材の変形方法及びそのための押込装置 | 株式会社オシキリ | 73 カスタード風味クリームとその製造法 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 36 納豆の餡入りパンの製造方法 | 岡部 和代 | 74 水中油型油脂組成物の製造方法 | 鐘淵化学工業株式会社 |
| 37 調理パン及びその製造方法 | 北口 博章 | 75 パン類 | 奥本製粉株式会社 |
| 38 複合菓子パン及びその製造方法 | 山崎製パン株式会社 | 76 パン生地の押圧方法とその装置 | 山崎製パン株式会社 |

以下24点省略