

< 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!

中華まんの製造加工方法

[公開編] 平成7年～平成16年(4年間) 99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	B5製本版	¥29,085-	¥27,700-
(CD-ROM版・B5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	既刊関連セットのご案内	点	本体価格
No,8463	公開特許	電子レンジ加温用パンの製造加工方法	平.5-9	61点 ¥24,700
No,8026	"	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.57-1	67点 ¥23,700
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
No,7367	"	"	平.2-3	72点 ¥24,600
No,6784	"	"	昭.63-1	80点 ¥26,700
No,6388	"	"	平.61-62	57点 ¥19,700
No,9101	"	クッキーの製造加工方法	平.9-.12	71点 ¥27,400
No,8214	"	"	平.5-8	75点 ¥29,600
No,9208	"	ケーキ・ミックスの組成と製造加工方法	平.10-12	68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,9206	"	"	平.5-12	68点 ¥24,500
No,8459A	"	ピザーパイの製造方法	平.7-9	51点 ¥19,800
No,7903A	"	"	平.4-6	42点 ¥17,300
No,7339A	"	"	昭.62-3	57点 ¥21,000

*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 〒	

中華まんの製造方法 No.9893

[公開編] 平成7年～平成16年(9年間) 99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)

具入り中華饅頭、パン、パイ等の具材		
1 加工助剤および具入り加工食品の製造方法	オルガノ株式会社	28 香味油脂組成物 旭化成工業株式会社
2 包麺皮及び包皮食品	株式会社紀文食品	29 加工食品用の品質改良剤 旭化成工業株式会社
3 飲茶商品等の製造方法	株式会社ダスキン	30 米麹製品用改良剤 厚生産業株式会社
4 電子レンジによる解凍に適した冷凍ベーカリー製品	三和澱粉工業株式会社	31 食品用改良剤 厚生産業株式会社
5 電子レンジ解凍に適する冷凍ベーカリー製品	日清製粉株式会社	32 具入り固形ソース 旭電化工業株式会社
6 まんじゅう	太田 敏行	33 フルーツパン 浅野 広巳
7 食品の製造法	太陽化学株式会社	34 中華饅頭の製造方法 日清製粉株式会社
8 包あん成形複合体食品の製造方法	株式会社香月堂	35 中華饅頭 日清製粉株式会社
9 易引裂性包装材およびその製造法	日本石油化学株式会社	36 小麦粉製品 旭化成工業株式会社
10 易引裂性積層包装材およびその製造法	日本石油化学株式会社	37 加工肉製品 雪印乳業株式会社
11 電子レンジにより解凍硬化しない冷凍食品用ミックス及びその冷凍食品	日本製粉株式会社	38 電子レンジ加熱用食品 旭電化工業株式会社
12 冷凍食品類及びその製造方法	味の素株式会社	39 電子レンジ加温用中華まん類の製造方法 不二製油株式会社
13 キムチ饅頭	奥原 千尋	40 穀粉加工製品 旭化成工業株式会社
14 発酵体	太田 敏行	41 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
15 蒸しパン及びその製造法	日本製粉株式会社	42 饅頭及びその製造方法 鳥越製粉株式会社
16 蒸し菓子用剥離紙	伊藤藤バック産業株式会社	43 イーストを使用しない中華饅頭 松谷化学工業株式会社
17 澱粉質食品並びにその老化防止方法及び老化防止剤	理研ビタミン株式会社	44 電子レンジで加熱できる小麦まんじゅう及びその製造方法並びに小麦まんじゅう用ミックス粉 日本製粉株式会社
18 食品の品質改良剤	鳥越製粉株式会社	45 包被切断機、およびこの包被切断機の使用法 レオン自動機株式会社
19 冷凍食品の製造方法	味の素株式会社	46 穀粉加工製品 旭化成工業株式会社
20 健康饅頭生地及びその製造方法。	石原 光雄	47 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
21 被加熱食品の電磁調理方法と手段	磯田 正敏	48 饅頭及びその製造方法 鳥越製粉株式会社
22 冷凍食品の製造方法	株式会社中埜酢店	49 イーストを使用しない中華饅頭 松谷化学工業株式会社
23 ソフトな蒸し菓子の製造方法	熊本製粉株式会社	50 電子レンジで加熱できる小麦まんじゅう及びその製造方法並びに小麦まんじゅう用ミックス粉 日本製粉株式会社
24 卵の加工法	中島 昭三	51 包被切断機、およびこの包被切断機の使用法 レオン自動機株式会社
25 食品の製造方法	中園 修三	52 食品の風味品質低下防止剤 小川 博衛
26 冷凍パン及び冷凍中華饅頭並びにそのミックス組成物	日本製粉株式会社	53 餅食感菓子 伊那食品工業株式会社
27 電子レンジ再加熱に適した蒸し饅頭	農林水産省東北農業試験場場長	54 包餡食品 雪印乳業株式会社
28 小麦粉製品	旭化成工業株式会社	55 電力変換装置の制御装置 芝府エンジニアリング株式会社
29 小麦粉製品の製造方法	旭化成工業株式会社	56 食品用保存剤 鳥越製粉株式会社
30 テクスチャーの改良された小麦粉製品	旭化成工業株式会社	57 冷凍食品及びその解凍方法 日本酸素株式会社
31 食物繊維パン及びその製造法	川野 信久	58 蛋白質系加熱調理食品の品質改良剤 昭和産業株式会社
32 包装食品の製造方法及び調理方法	片平 亮太	59 小麦粉生地およびそれを用いた加工食品 雪印乳業株式会社
33 食感の改良されたパンおよび饅頭類およびその製造方法	日清製油株式会社	60 食感改良用乳化組成物 日本たばこ産業株式会社
34 香味油脂組成物	旭化成工業株式会社	61 冷凍食品及びその製造方法 雪印乳業株式会社
35 包装食品の製造方法及び調理方法	片平 亮太	62 具材及びその製造方法並びに肉まんの製造方法 プリマハム株式会社
36 食感の改良されたパンおよび饅頭類およびその製造方法	日清製油株式会社	

以下37点省略