

<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!

オカラの処理加工方法と製品

[公開編] 平成15年~平成17年(3年間) 96点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM 版(抄録版付)	¥28,140-	¥26,800-
全文紙収録	B5製本版	¥28,140-	¥26,800-
(CD-ROM版・B5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,9599	公開特許	オカラの処理加工方法と製品	平.11-14	99点 ¥23,000
No,8717	"	"	平.6-10	79点 ¥27,600
No,7704	"	"	平.3-5	59点 ¥19,700
No,7110	"	"	平.1-2	48点 ¥18,000
No,6473	"	"	昭.60-63	64点 ¥19,700
No,9564	"	オカラを出さない豆腐の製造方法	昭.58-平.14	82点 ¥18,700
No,9565	"	味付きいなり揚げの製造方法	"	83点 ¥19,300
No,9494	"	豆腐の保存方法と製品	平.5-14	92点 ¥19,800
No,9493	"	がんもどき類の製造加工方法	昭.63-平.14	77点 ¥17,700
No,8722	"	油揚製造装置の構造	平.6-10	60点 ¥21,500
No,8729	"	豆腐の凝固・成型・充填装置	平.5-10	63点 ¥23,400
No,8730	"	豆腐の切断・包装・搬送装置	平.5-10	78点 ¥28,600
No,8731	"	豆腐製造用呉液圧搾装置	平.5-10	64点 ¥23,700
No,8725	"	冷凍豆腐類の製造加工方法	平.5-10	67点 ¥23,000
No,7707(A)	"	豆腐スナック・デザート of 製造方法	昭.59-平.5	56点 ¥21,700
No, "(B)	"	豆腐ステーキ・ハンバーグの製造方法	"	48点 ¥19,800
No, "(C)	"	麻婆豆腐の製造方法	"	35点 ¥14,500
No,9304(B)	"	コーヒー抽出粕の利用方法	平.10-13	96点 ¥22,400
No, "(A)	"	"	平.5-9	81点 ¥18,600
No,9147	公告・登録	高野豆腐の製造加工方法	昭.61-平.12	58点 ¥21,700
No,9148	"	無菌包装豆腐の製造方法	昭.61-平.12	59点 ¥22,600

*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 〒	

オカラの処理加工方法と製品

No.9949

[公開編] 平成15年～平成17年(3年間) 96点

CD-ROM版 ¥28,140

B5製本版 ¥28,140 (全て税込価)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥42,000)

- | | | | |
|---|-----------------|--------------------------------------|--------------|
| 1 おから加工食品およびその製造方法 | 渡部 康雄 | 34 超短波加工大豆とオカラの再加工による健康食品 | 中村 輝雄 |
| 2 大豆粉の飲食物 | 西尾製粉株式会社 | 35 単細胞化おから及び単細胞化おからの製造方法 | 株式会社アイティージェム |
| 3 おからを使ったふりかけ | 竹内 夫美与 | 36 おからの品質改良法 | 邦友興産株式会社 |
| 4 大豆を用いた調味料の製造方法 | 新潟県 | 37 大豆系飲食物 | 光山 冬樹 |
| 5 乳酸菌により熟成させる漬物床及びその製造法 | 株式会社青山食品サービス | 38 豆腐のおから製粉の製造方法及び炒りおから製粉入り加工食品の製造方法 | 宮内 政幸 |
| 6 おからを主原料とするパン粉 | 山ト食品株式会社 | 39 塩基性7Sグロブリンに富む大豆蛋白の製造方法 | 不二製油株式会社 |
| 7 大豆全粉、オカラや舞茸の乳酸発酵食品およびその製造方法 | 有限会社自然快気研究所 | 40 バイオマス物質の液化物の製造装置及び製造方法 | フジカーボン株式会社 |
| 8 大豆オカラの味噌及びその製造方法 | 有限会社自然快気研究所 | 41 おからの乾燥、殺菌方法 | 西尾製粉株式会社 |
| 9 マルチシート及びその製造方法 | 独立行政法人産業技術総合研究所 | 42 加工食品 | 岡田 哲子 |
| 10 オカラ発酵生成物の製造方法 | 沖縄県豆腐油揚商工組合 | 43 乳酸菌とテンペ菌を用いたオカラの食品素材化法 | 茨城県 |
| 11 含水食品処理機 | 四国化工機株式会社 | 44 高含水有機残渣の乾燥方法並びにその装置 | 株式会社大川原製作所 |
| 12 中心部を省いた吸収材の製造方法 | 中曾 信正 | 45 おからの処理方法およびシステム | 田中 拓実 |
| 13 緑化基盤材の製造方法及びそれを用いた緑化工法 | 株式会社水戸グリーンサービス | 46 オカラ、その乾燥オカラを含有する食品原料組成物および食品 | 学校法人武庫川学院 |
| 14 おからパウダー茶及びその製造方法 | 創栄建設株式会社 | 47 乳酸発酵オカラおよびそれを含有する食品並びに乳酸発酵オカラの製造法 | 株式会社 セレクト |
| 15 「乾燥おから」を使用した美容マッサージ用具 | エキカコーポレーション株式会社 | 48 乾燥おからを加えて血液を乾燥する方法 | 邦友興産株式会社 |
| 16 生オカラ投入用ホッパ | 株式会社INAX | 49 炭化乾燥並列システム | 安藤 聡 |
| 17 乾燥オカラの製造方法 | 株式会社INAX | 50 風味改善オカラ発酵物及びオカラ発酵物含有食品 | 竹中 陽子 |
| 18 オカラ、ヌカ、フスマから水素の製造及びその後の処理 | 田口 文章 | 51 廃棄物からなる燃料およびその製造方法 | 柳本 浩寿 |
| 19 「おから」固形物の製造方法 | 株式会社東京製品開発研究所 | 52 おから成形品及びこれを用いたコーティング品、並びに食品 | 大川原化工機株式会社 |
| 20 食品加工残渣再生利用の無添加固型食品 | 遠山 圭市 | 53 おから成形品の製造方法 | 大川原化工機株式会社 |
| 21 新規生物系材料およびその製造方法 | 財団法人大阪産業振興機構 | 54 乳化性大豆蛋白及びこれを用いた乳化組成物の製造法 | 不二製油株式会社 |
| 22 おから茶 | 株式会社サンギ | 55 飲食品製造残渣の液化方法 | 株式会社サンアクティス |
| 23 おから配合膨化食品 | 但馬屋食品株式会社 | 56 大豆原料のオカラ及び豆乳の製造方法 | 清野 めぐみ |
| 24 おからを使った食材 | 菅野 哲男 | 57 生理活性物質を含有する紅麹菌培養物およびその製造方法 | 磐田化学工業株式会社 |
| 25 発酵製品の製造とその利用 | 株式会社応微研 | 58 豆腐の製造過程に、おから等の残渣物をださない、豆腐の製造方法を得る | 溝淵 信明 |
| 26 豆乳ドレッシング及びその製造方法 | 石山味噌醤油株式会社 | 59 おから煎茶の製造法 | 越後 宏司 |
| 27 おから食品 | 宋 吉青 | 60 おから処理方法と装置及び食品材料用微粒子状生おから | 有限会社豊フーズ産業 |
| 28 食品関連廃棄物の処理方法 | 田口 文章 | 61 植物質マルチ用資材 | 株式会社ホーネンアグリ |
| 29 泡盛蒸留粕と乾燥おから末とからなる食品及びその製造方法 | 宗英道琉球薬草本舗株式会社 | 62 発酵おからの製造方法及び発酵おから入り小麦粉加工食品 | 星野科学株式会社 |
| 30 微生物資材、及び該微生物資材の製造方法 | 独立行政法人産業技術総合研究所 | 63 スラリー状物質の乾燥方法並びにその装置 | 株式会社大川原製作所 |
| 31 豆腐・油揚げ類製造残さ(通称:オカラ)を原料とした味噌の製造方法 | 小倉 利一 | 64 おから供給システム | 森永乳業株式会社 |
| 32 生オカラの再利用方法、そのシステム、そのプログラムを記憶したコンピュータ読み取り可能な... | 株式会社INAX | 65 有機性廃棄物からの連続的水素生成方法 | 株式会社タクマ |
| 33 化粧品組成物 | 太陽化学株式会社 | 66 乳酸発酵おからのきのこ培地としての活用法 | 株式会社 セレクト |

以下30点省略