

< 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!

食品用日持ち向上剤の組成

[公開編] 平成 14 年 ~ 平成 17 年 (4 年間) 76 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, 9324	公開特許	食品用日持ち向上剤の組成	平.10-13 66点	¥ 16,500
No, 8499	"	"	平.5-9 70点	¥ 27,400
No, 8469	"	食品用天然酸化防止剤の組成	平.7-9 83点	¥ 29,600
No, 8391	"	食品用抗菌剤の組成法	平.6-9 55点	¥ 21,600
No, 8468	"	食用肉改質剤の組成	平.7-9 69点	¥ 24,700
No, 8942	"	カテキンの製造加工方法	平.5-11 60点	¥ 23,700
No, 8939	"	カロチンの製造加工方法	平.5-11 58点	¥ 23,700
No, 8950	"	アミラーゼ阻害物質の製造加工方法	平.5-11 54点	¥ 23,300
No, 8961	"	難消化性澱粉の製造加工方法	平.5-11 60点	¥ 27,500
No, 8603	"	即席茶漬けの素の製造方法	平.5-10 75点	¥ 24,700
No, 8518	"	おにぎり用具材の製造加工方法	平.5-9 73点	¥ 24,800
No, 8438	"	酵母エキスの製造加工方法	平.6-9 65点	¥ 23,500
No, 9302	"	生鮮野菜の殺菌・鮮度保持方法	平.5-13 76点	¥ 19,000
No, 9301(A)	"	大根の処理加工方法	平.3-13 74点	¥ 17,000
No, " (B)	"	山芋の処理加工方法	平.3-13 64点	¥ 14,700
No, 8819	"	生めん類の保存方法	平.10-11 71点	¥ 25,000
No, 8389	"	"	平.8-9 67点	¥ 24,800
No, 8044	"	"	平.6-7 72点	¥ 26,700
No, 8825(B)	"	食肉類の軟化加工方法	平.8-11 67点	¥ 24,700
No, " (A)	"	"	平.4-7 61点	¥ 22,300
No, 8857	"	血圧降下性機能食品の製法	平.9-11 59点	¥ 23,400

*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 〒	

食品用日持ち向上剤の組成

No.9966

[公開編] 平成14年～平成17年(4年間) 76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 食品用pH調整剤 | 藤沢薬品工業株式会社 | 33 ポリアニオン含有酢酸もしくはその塩 | チッソ株式会社 |
| 2 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 | 34 食品用保存剤及び食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 3 耐熱性芽胞性細菌の増殖抑制剤およびこれを含む飲食品 | 曾田香料株式会社 | 35 粉末状乳化剤組成物及びこれを含む食品用日持ち向上剤並びに食品 | 理研ビタミン株式会社 |
| 4 耐熱性芽胞形成細菌増殖抑制剤 | ライオン株式会社 | 36 食品用防黴剤 | 丸善製薬株式会社 |
| 5 日持ちが向上された食品およびその製造方法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 37 抗微生物剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 6 食酢組成物 | 理研ビタミン株式会社 | 38 食品用日持ち向上剤 | エーザイ株式会社 |
| 7 食品用保存剤 | 横浜油脂工業株式会社 | トレハロースの使用法並びにその方法により得られる物性が高められたトレハロース含有組成物 | 株式会社林原生物化学研究所 |
| 8 加工食品用保仔剤およびその製造方法 | 丸二株式会社 | 40 米飯用保存性向上剤 | 不二製油株式会社 |
| 9 食品用保存剤およびそれを用いた食品の保存方法 | 日清ファルマ株式会社 | 41 水溶性ヘミセルロース含有液 | 不二製油株式会社 |
| 10 食品用防腐剤およびその製造方法 | 中井 芳長 | 42 抗微生物剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 11 殺菌用組成物及びその使用方法 | 錦織 浩治 | 43 粉末状組成物 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 12 食品添加組成物 | エーザイ株式会社 | 44 香味成分の劣化防止剤 | 太陽化学株式会社 |
| 13 惣菜用日持ち向上剤 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 45 香味成分の劣化防止剤 | 太陽化学株式会社 |
| 14 乳酸醗酵液による食品の殺菌方法 | 株式会社やまやコミュニケーションズ | 46 穀類加工食品用品質改良剤および品質が改良された穀類加工食品 | 不二製油株式会社 |
| 15 保存剤 | 株式会社大阪生物環境科学研究所 | 47 米飯用製剤組成物 | エーザイ株式会社 |
| 16 食品保存用組成物 | 日本新薬株式会社 | 48 チアミンラウリル硫酸塩の水性液剤の製造方法 | 太陽化学株式会社 |
| 17 スクラロースを含有する組成物及びその応用 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 | 49 穀類加工食品の品質改良 | 不二製油株式会社 |
| 18 天然系日持ち向上剤、日持ちが向上した飲食品、及び飲食品の日持ち向上方法 | 丸善製薬株式会社 | 50 食品製造工程における微生物殺菌剤ならびに可食性洗浄剤。 | 大原 三郎 |
| 19 香味成分の劣化防止剤 | 太陽化学株式会社 | 51 梅加工廃液リサイクル酸味料を用いる調理方法 | 田中 健一 |
| 20 食品保存剤、それを含有する食品、および野菜の調製方法 | チッソ株式会社 | 52 新規乳酸菌及びこれを用いた風味改良調味料 | 株式会社やまやコミュニケーションズ |
| 21 アジピン酸を主要成分とする液状pH調整剤およびその水中油型乳化物の製造方法と利用 | 辻製油株式会社 | 53 飲食品の風味改良剤 | オーム乳業株式会社 |
| 22 食品用日持ち向上剤 | 鳥越製粉株式会社 | 54 日持ち向上剤及びそれを用いる食品の製造方法 | 東和化成工業株式会社 |
| 23 加熱処理食品の日持ち向上方法 | 株式会社片山化学工業研究所 | 55 カカオハスク由来の水溶性食物繊維及びその製造法並びにそれを使用した飲食品及びその製造法 | 不二製油株式会社 |
| 24 食品用日持ち向上剤及びそれを用いたフラワーペースト、カスタードクリーム或いはホイップクリーム | 理研ビタミン株式会社 | 56 卵白ペプチドを配合した食品用日持ち向上剤 | 株式会社ファーマフーズ研究所 |
| 25 食品用日持ち向上剤及びそれを用いたフラワーペースト、カスタードクリーム或いはホイップクリーム | 理研ビタミン株式会社 | 57 グレープフルーツ種子抽出物およびモウソウチク茎表皮抽出物を含む静菌用組成物 | サラヤ株式会社 |
| 26 粉末状の食品保存改良剤 | 東和化成工業株式会社 | 58 食品用保存剤および食品の保存方法 | アサマ化成株式会社 |
| 27 食品用除菌洗浄剤および食品の除菌方法 | 扶桑化学工業株式会社 | 59 液状の食品保存剤 | 昭和商事株式会社 |
| 28 食品用日持ち向上剤及び日持ちが向上する食品の製造方法 | 東和化成工業株式会社 | 60 食品の保存方法及び保存剤 | 昭和商事株式会社 |
| 29 粉状食品および加工食品の製造方法 | ゴールド興産株式会社 | 61 茹マカロニ類の改良剤および茹マカロニ類 | 有限会社コッシ |
| 30 食品の保存方法 | 株式会社やまやコミュニケーションズ | 62 食品用殺菌剤組成物及び食品の製造方法 | 株式会社シンコー・サイエンス・コーポレーション |
| 31 健康食品の保存剤 | 有限会社高技術研究所 | 63 新規乳酸菌、その乳酸菌が産生する抗菌性物質およびその製造法 | 株式会社桃屋 |
| 32 抗菌性ペプチド組成物 | 太陽化学株式会社 | | 以下13点省略 |