

< 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!

トウモロコシの加工方法と製品

[公開編] 平成 13 年 ~ 平成 17 年 (5 年間) 73 点

(税込価格)

(本体価格)

全文 P D F	CD-ROM 版 (抄録版付)	¥ 26,775 -	¥ 25,500 -
全文紙収録	B 5 製本版	¥ 26,775 -	¥ 25,500 -
(CD-ROM版・B 5 製本版 一括購入		¥ 39,900 -	¥ 38,000 -)

		既刊 関連セットのご案内	(本体価格)	
No,9100	公開特許	トウモロコシの加工方法と製品	平.9-12	55点 ¥19,800
No,8192	"	"	平.5-8	55点 ¥19,800
No,7517	"	"	平.2-4	64点 ¥24,700
No,9842	"	ポテトの加工方法と製品	平.14-16	67点 ¥26,900
No,9289	"	"	平.11-13	79点 ¥19,700
No,8582	"	"	平.8-10	66点 ¥26,700
No,7977	"	"	平.5-7	57点 ¥23,300
No,7514	"	"	平.2-4	67点 ¥28,700
No,9821	"	サツマイモの処理方法と製品	平.14-16	73点 ¥23,700
No,9291	"	"	平.11-13	58点 ¥13,600
No,8584	"	"	平.8-10	57点 ¥20,500
No,7979	"	"	平.4-7	55点 ¥19,700
No,7422	"	"	昭.63-平.3	59点 ¥20,000
No,9580	"	焼芋の製造加工方法	昭.59-平.14	70点 ¥19,700
No,9477	"	枝豆の処理加工方法と製品	平.2-14	67点 ¥15,500

*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
	合計 ¥
担当者名	E-mail
	() Fax ()
住所 〒	

トウモロコシの加工方法と製品

No.10019

[公開編] 平成13年～平成17年(5年間) 73点

CD-ROM版 ¥26,775

B5製本版 ¥26,775

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥39,900)

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1 押しシダイ | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム | 30 ポップコーンカーネルとペレットとの混
合 | エス エム ティー エム グ
ループ |
| 2 新規デンプン性組成物およびその製
造方法 | 江崎グリコ株式会社 | 31 食品用のマイクロ波使用可能容器およ
びその作製方法 | インターナショナル カップ
コーポレーション |
| 3 コーン菓子 | 坂金製菓株式会社 | 32 食品素材または食品及びそれらの製
造方法 | ベストアメニティ株式会社 |
| 4 二重押ししによって複合消費製品を
製造する方法 | ソシエテ デ プロデュイ
ネツスル ソシエテ アノニ
ム | 33 積み重ね可能な発泡食品包装体 | 凸版印刷株式会社 |
| 5 おりのでないコーンステーパーカー
及びその製造方法 | 王子コーンスターチ株式会
社 | 34 ニクスタマル化コーン(トルティージャを
作るのに特に処理されたコーン)の生ド
ウからなる小さな... | セントラル インプルソラ,エ
ス.エイ. デ シー.ヴィ. |
| 6 澱粉食品及びその製造方法 | 群馬製粉株式会社 | 35 新規アペタイザの製造方法及びそれ
により得られる製品 | セントラル インプルソラ,エ
ス.エイ. デ シー.ヴィ. |
| 7 真空調理とうもろこし、およびとうもろこ
しの真空調理方法 | 三井観光商事株式会社 | 36 黒米を原料としたポップコーン及びそ
の製法 | 篠内 次男 |
| 8 腸溶性コーティング食品及びその製造
方法 | ニチャク株式会社 | 37 ポップコーン用油脂 | 東京フード株式会社 |
| 9 免疫賦活剤 | 日本食品化工株式会社 | 38 穀粉含有生地組成物及びその製造法 | 味の素株式会社 |
| 10 トウモロコシの脱分枝酵素をコードする
核酸分子 | ブランテック バイオテクノロ
ジスク ゲーエムベーパー
フォーシュング... | 39 湯戻りに優れたスイートコーン種実
の凍結乾燥品の製造方法 | クノール食品株式会社 |
| 11 EDTA源/鉄分組成物によって強化
された調理済みシリアル成分含有製品
とその利用方法 | ケロッグ・カンパニー | 40 機能性成分富化発芽種子及び発芽種
子粉の製造方法 | ピービーエム株式会社 |
| 12 シリアル食品製品のパウチ寿命を延ば
す方法 | ケロッグ・カンパニー | 41 改良されたフレーク製造量を伴うポップ
コーン・カーネルの製法 | ノボザイムス バイオテック,
インコーポレイティド |
| 13 無脂肪コーンチップス | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 42 図柄状の接着剤を有するマイクロ波調
理用包装とその方法 | コンアグラ フーズ,イン
コーポレイティッド. |
| 14 モノグリセリド/ポリグリセロールエステ
ル/脂質混合物を含む低脂肪スナック
および練り粉組成物 | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 43 マイクロウエーブポップコーンパッケ
ージ及びマイクロウエーブ調理可能な
ポップコーンをポップする方法 | コナグラ グロサリー プロ
ダクツ カンパニー |
| 15 遮臭胃溶性コーティング食品及びその
製造方法 | ニチャク株式会社 | 44 種子を麦芽処理するための方法 | カーギル・インコーポレー
テッド |
| 16 精製紫トウモロコシ色素 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式
会社 | 45 電子レンジ食品の包装及びその方法 | ジェネラル ミルズ イン
コーポレーティッド |
| 17 水溶性高分子の製造法 | 味の素株式会社 | 46 トウモロコシをベースとしたフレンチフ
ライの小片 | ジェイ.アール.シンプロット
カンパニー |
| 18 改質コーン材料及びその製法 | 味の素株式会社 | 47 コーン、モナカ生地製造方法及び冷凍
食品 | 江崎グリコ株式会社 |
| 19 分散性に優れたコーンパウダーおよび
その製造方法 | 味の素株式会社 | 48 密封容器入り調理粒とうもろこし及びそ
の製法 | カネボウ株式会社 |
| 20 とうもろこし発酵食品の製造方法 | アサマ化成株式会社 | 49 ポーブコーン販売用容器 | 池本車体工業株式会社 |
| 21 クラッカー粉類似物およびこれを用い
た食品 | 株式会社ホーネンコーポ
レーション | 50 高アミロース澱粉および抵抗性澱粉画
分 | ペンフォード、ホールディン
グス、プロプライエタリー、リ
ミテッド |
| 22 コーン豆腐、厚揚げ | 阿部 千枝美 | 51 ペースト状食品 | 松谷化学工業株式会社 |
| 23 容器入り食品の製造方法 | ハウス食品株式会社 | 52 可食ケーキ台座及びこれを用いたデコ
レーションケーキ | 株式会社 パルテごとう |
| 24 焼きとうもろこしの製造方法 | 株式会社マルエス | 53 膨化穀類用容器 | 株式会社セガ |
| 25 とうもろこし甘納豆の製造方法 | 吉田 利幸 | 54 膨化食品の製造法 | 菱沼 稔 |
| 26 半製品を作製するための生地組成物
およびそれから製造される澱粉質のス
ナック | ザ プロクター アンド ギャ
ンプル カンパニー | 55 ポップコーン調理用包装体 | 味の素株式会社 |
| 27 自立型で広い開口部を有する電子レ
ンジ用バッグとその調理方法 | コナグラ, インコーポレイ
テッド | 56 電子レンジ調理用紙袋 | 味の素株式会社 |
| 28 澱粉を主成分とするカリカリした芯を有
するコーティングされた菓子類および
調製法 | マーズ インコーポレーテ
ッド | 57 発酵様風味のあるモナカ皮、コーン及
びその製造方法 | 江崎グリコ株式会社 |
| 29 トウモロコシの加工 | カーギル インコーポレイ
テッド | 58 デンプン質食品の製造 | ノボザイムス アクティーゼ
ルスカブ
以下15点省略 |