

<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!

納豆菌利用健康食品の製造方法

[公開編]平成16年~平成18年(3年間) 75点

(税込価格)

(本体価格)

| | | | |
|----------------------|---------------|----------|----------|
| 全文PDF | CD-ROM版(抄録版付) | ¥25,935- | ¥24,700- |
| 全文紙収録 | B5製本版 | ¥25,935- | ¥24,700- |
| (CD-ROM版・B5製本版 一括購入) | | ¥38,850- | ¥37,000- |

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

| No. | 公開特許 | 納豆菌利用健康食品の製造方法 | 平.11-15 | 100点 | ¥23,700 |
|----------|-------|----------------|----------|------|---------|
| No,8620 | " | " | 平.5-10 | 67点 | ¥23,800 |
| No,10026 | 登録・公開 | 納豆の製造加工方法 | 平.18 | 86点 | ¥26,700 |
| No,9898 | " | " | 平.17 | 71点 | ¥21,300 |
| No,9765 | " | " | 平.16 | 72点 | ¥16,500 |
| No,9631 | " | " | 平.15 | 66点 | ¥15,200 |
| No,9432 | " | " | 平.14 | 61点 | ¥14,000 |
| No,9244 | " | " | 平.13 | 60点 | ¥15,000 |
| No,9026 | " | " | 平.12 | 60点 | ¥19,600 |
| No,8800 | " | " | 平.11 | 61点 | ¥19,800 |
| No,8583 | " | " | 平.10 | 52点 | ¥18,200 |
| No,8069 | 公告・公開 | " | 平.7-8 | 69点 | ¥23,800 |
| No,7772 | " | " | 平.5-6 | 71点 | ¥24,500 |
| No,7508 | " | " | 平.4 | 57点 | ¥19,700 |
| No,7338 | " | " | 平.3 | 60点 | ¥21,000 |
| No,7109 | " | " | 平.2 | 58点 | ¥19,800 |
| No,6739 | " | " | 昭.63-平.4 | 73点 | ¥22,700 |
| No,6136 | " | " | 昭.61-62 | 78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 〒 | |

納豆菌利用健康食品の製造方法

No.10131

[公開編] 平成16年～平成18年(3年間) 75点

CD-ROM版 ¥25,935

B5製本版 ¥25,935

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥38,850)

| | | | | | |
|----|---|------------------|----|--|--------------------|
| 1 | 発酵組成物及び該発酵組成物を含有する抗酸化性組成物 | 株式会社モードインターナショナル | 34 | 食品素材及びその製造方法 | 愛知県 |
| 2 | 植物性エストロゲン誘導体のえぐ味改善方法、ならびにそれを利用した納豆または納豆食品、およびその製造方法 | 青森県 | 35 | 機能性飲料の製造方法 | 株式会社富士計器 |
| 3 | 発酵組成物及び該発酵組成物を含有する抗酸化性組成物 | 株式会社ラティアクリエイツ | 36 | - アミノ酪酸資化能低下納豆菌、及び - アミノ酪酸含有納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 4 | 腸内菌叢改善剤及びそれを含有する飲食品 | コンビ株式会社 | 37 | 血小板凝集抑制剤及び血小板凝集抑制に有効な保健食品 | 株式会社ブイテック |
| 5 | ナットウキナーゼの抽出方法及び抽出されたナットウキナーゼ | 株式会社 ホンダ トレーディング | 38 | 雲南SL-001菌の培養によるビタミンKの生産方法 | 須見 洋行 |
| 6 | 経口線溶酵素剤 | 株式会社 ホンダ トレーディング | 39 | 機能性素材の有効成分を含む粉末及び食品の製造方法 | 株式会社富士計器 |
| 7 | 高機能性麦 | 株式会社 ホンダ トレーディング | 40 | アレルギー抑制組成物 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 8 | 胞子組成物の生産方法、胞子組成物を用いた花粉マスク及び芳香剤並びに花粉症抑制剤 | 株式会社エムライト | 41 | 玄米健康食 | 日本パック株式会社 |
| 9 | 糖尿病治療薬 | 大和薬品株式会社 | 42 | 健康食品および健康維持方法 | 有限会社コッシ |
| 10 | 発芽種子の製法およびその利用法 | 太田 敏行 | 43 | 系引性低下納豆菌、該納豆菌を用いて製造された系引性低下納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 11 | 血小板凝集抑制剤及び血小板凝集抑制に有効な保健食品 | 株式会社ブイテック | 44 | 納豆菌による高分子量ポリ- - グルタミン酸の生産方法 | 福岡県 |
| 12 | 納豆菌及び納豆の製造方法 | タカノフーズ株式会社 | 45 | バチルス属細菌の培養物からビタミンK2を分離する方法 | チッソ株式会社 |
| 13 | 納豆菌の培養方法及び粘性物質の製造方法 | 株式会社ナトキン | 46 | ビタミンK低生産性納豆菌 | エーザイ株式会社 |
| 14 | 炭を用いて微生物を腸へ送る方法 | 二宮 仁 | 47 | 老化防止組成物およびそれを含有する化粧品ならびに飲食品 | 廣瀬 行博 |
| 15 | 豆乳を納豆菌で発酵させた納豆菌発酵飲料 | 金井 好男 | 48 | 冷え性を予防する組成物およびそれを含有する飲食品 | 廣瀬 行博 |
| 16 | ジビコリン酸の製造方法 | 株式会社 ホンダ トレーディング | 49 | 白髪抑制用組成物およびそれを含有する化粧品及び飲食タイプの化粧品 | 廣瀬 行博 |
| 17 | カバノアナタケを用いた健康食品及びその製造方法 | 近藤 堯 | 50 | 白髪抑制用組成物およびそれを含有する化粧品及び飲食タイプの化粧品 | 廣瀬 行博 |
| 18 | 消化器官吸収性ポリペプチド | 独立行政法人科学技術振興機構 | 51 | 活性酸素除去機能を有する生体機能調整剤およびそれを含有する化粧品用組成物及飲食品用組成物 | 廣瀬 行博 |
| 19 | キムチ等発酵食品を用いた機能性食品・環境修復剤の製造法 | 植田 徹 | 52 | 男性の更年期障害を予防する組成物およびそれを含有する飲食品 | 廣瀬 行博 |
| 20 | ウコン粉末加工食品 | 佐藤 実 | 53 | 多糖類低生産性納豆菌 | 旭松食品株式会社 |
| 21 | イソフラボンアグリコンを高濃度で含有する大豆類の製造方法 | 株式会社ミツカングループ本社 | 54 | レバン分解活性低下性納豆菌、及びレバン高含有納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 |
| 22 | - アミノ酪酸強化発酵食品の製造方法 | 秋田県 | 55 | 血栓予防飲料水 | 野口 正弘 |
| 23 | ピロロキリニンキノンを高含量で含有する食品及びその製造方法 | 大和薬品株式会社 | 56 | 植物免疫活性物質およびその製造方法 | 株式会社 ハクジュ・ライフサイエンス |
| 24 | 新規なイソフラボン含有組成物及び活性化酸素阻害剤 | 末綱 陽子 | 57 | 納豆菌培養エキス含有製剤及び納豆菌培養エキスの保存方法 | 有限会社オトコーポレーション |
| 25 | 癌細胞遠隔転移抑制剤 | 中津川 重一 | | | |
| 26 | 顆粒状大豆加工食品及びその製造方法 | 古谷乳業株式会社 | | | |
| 27 | 米糠や大豆オカラやビール粕等の産業廃棄物の製法 | 長谷川 穎稔 | | | |
| 28 | 納豆加工食品及びその製造法 | 大山豆腐株式会社 | | | |
| 29 | 発酵健康食品 | 日本有機株式会社 | | | |
| 30 | レバンシュクラーゼ活性欠損性納豆菌、および大豆オリゴ糖高含有納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | | | |
| 31 | グルタミン酸ポリペプチド分解酵素高活性納豆菌、及び糸切れのよい納豆 | 株式会社ミツカングループ本社 | | | |
| 32 | 経口摂取組成物 | 研光通商株式会社 | | | |
| 33 | モズクの納豆菌醗酵物およびその用途 | 末綱 陽子 | | | |

以下18点収録