

<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!

納豆の製造加工方法

[登録・公開編]平成19年(1年間) 72点

(税込価格)

(本体価格)

全文PDF	CD-ROM版(抄録版付)	¥24,570-	¥23,400-
全文紙収録	B5製本版	¥24,570-	¥23,400-
(CD-ROM版・B5製本版 一括購入)		¥36,750-	¥35,000-

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

No.	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
No,10131	公開特許	納豆菌利用健康食品の製造方法	平.16-18	75点	¥24,700
No,9748	"	"	平.11-15	100点	¥23,700
No,8620	"	"	平.5-10	87点	¥23,800
No,10132	"	低臭納豆加工食品の製造方法	平.9-18	93点	¥27,900

*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 〒	

納豆の製造加工方法 No.10136

[登録・公開編] 平成19年(1年間) 72点

CD-ROM版 ￥24,570 B5製本版 ￥24,570 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ￥36,750)

1 納豆及びその製造方法	コンビ株式会社	34 高ルテイン含有大豆	タカノフーズ株式会社
2 ビタミンK2濃縮物の製造法	株式会社J-オイルミルズ	35 - グルコシターゼの阻害剤を多量生産する菌株およびその製造方法	江原大学 産学協力団
3 納豆菌培養エキス	株式会社日本生物科学研究所	36 納豆の製造法	土田 良子
4 納豆被覆シート及び該納豆被覆シートを用いた納豆収納容器	有限会社クレーパーリュウ	37 冷凍納豆とその製造・流通販売方法	関 浩一
5 保健栄養食品の製造方法	株式会社エンザミン研究所	38 ナットウキナーゼの標準活性値を測定する方法	人宇生物科技股 ぶん有限公司
6 ビタミンK2の回収方法	株式会社日本生物科学研究所	39 大麦を発酵に付したものを有効成分とする血管新生阻害の作用を有する組成物	三和酒類株式会社
7 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	40 納豆とその製造方法	野呂 勇人
8 納豆収納容器	株式会社吉野工業所	41 ビニール高含有納豆の製造方法及びビニール分解活性欠損納豆菌	北興化学工業株式会社
9 納豆の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	42 コラーゲン増加作用を呈するウルソ酸誘導体、それからなる食品製剤、化粧品及び抗炎症剤	二村 芳弘
10 ムチン含有飲料	葛生 幹夫	43 中性脂肪減少作用を呈するアリン脂脂肪酸結合体、それからなる食品製剤、化粧品及び抗肥満剤	二村 芳弘
11 長尺物連結装置	タカノフーズ株式会社	44 糸状菌およびその用途	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
12 蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法	タカノフーズ株式会社	45 納豆粘質によるミュータンス菌抑制効果	石井 俊司
13 納豆の製造方法	タカノフーズ株式会社	46 新規な豆乳飲料	山田 武敏
14 納豆容器	株式会社吉野工業所	47 システインプロテアーゼ及びその利用	株式会社ミツカングループ本社
15 アロエベラ加工食品とその製造方法	宮城 直喜	48 成長ホルモン分泌促進剤	花王株式会社
16 納豆容器	株式会社吉野工業所	49 納豆及びその製造方法	株式会社ミツカングループ本社
17 納豆容器	株式会社吉野工業所	50 グルタミン合成酵素遺伝子、該遺伝子の発現が増強された納豆菌、及び該納豆菌を用いて製造された...	株式会社ミツカングループ本社
18 水中油型乳化食品用抗酸化剤	味の素株式会社	51 納豆容器	東レ株式会社
19 納豆包装体とそれを用いた納豆の製造方法	タカノフーズ株式会社	52 納豆及びその製造方法	原田 加代子
20 ムチン含有水溶液の製造方法	葛生 幹夫	53 ナットウキナーゼ活性測定装置	人宇生物科技股 ぶん有限公司
21 納豆用蒸煮大豆の製造方法	株式会社ミツカングループ本社	54 蓋易分離型一体成形容器およびその製造方法	タカノフーズ株式会社
22 豆類を原料とする醸造食品の製造方法	株式会社櫻製作所	55 栄養補助・健康食品	株式会社サンポップ
23 生きた細胞または組織を包含するカプセル	森下仁丹株式会社	56 米飯用ほくし剤および米飯の製造方法	アサマ化成株式会社
24 豆乳の発酵システム	山田 武敏	57 味噌仕込み納豆およびその製造方法	くめ・クオリティ・プロダクツ株式会社
25 レバン分解酵素低活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	58 バチルス・ズブチリス菌株およびこれを用いた納豆の製造方法	木内 幹
26 納豆容器	齋藤 英孝	59 納豆菌及び納豆の製造方法	タカノフーズ株式会社
27 攪拌済み納豆およびその製造方法	総合エネルギー研究所株式会社	60 タケノコ発酵食品の製造方法及びタケノコ発酵食品	山口 泉
28 抗酸化剤およびその製造方法	保芦 将人	61 納豆ごはんのセット	岩原 弘子
29 フィターゼ酵素低活性納豆菌及び長期安定な納豆	株式会社ミツカングループ本社	62 納豆スナック及びその製造方法	昭和産業株式会社
30 長尺物連結装置	タカノフーズ株式会社	63 水納豆飲料及び水納豆アイスの製造法	濱田 正喜
31 納豆の製造方法	日東食品株式会社	64 粘稠物容器	永井 真澄
32 納豆用容器	福岡丸本株式会社	65 保冷バックとそれを用いた商品の配送方法	積水化成工業株式会社
33 納豆被覆シート及び該納豆被覆シートを用いた納豆収納容器	有限会社クレーパーリュウ		

以下7点省略